Wino białe wytrawne

Dodany przez patryshia

Biale wino podaje sie w kubelku z lodem wiec jak wskazuje na to fizyka powinno miec okolo 0-2C; czerwone w temperaturze piwnicy (15-17C); jesli jest chlodniejsze to podgrzac w cielplej wodzie (ja osobiscie lubie cieplejsze (pokojowa))

szklo:
*** pierwsza regula: cienkie i przezroczyste, zeby bylo widac kolor;**
*** druga regula: ma wspomagac wrazenia**
*** generalnie podawac w duzych kieliszkach bo lepiej doswiadcza sie bukiet**
*** zwyczaje kaza dawac tulipanowe kieliszki do czerwonego, wysokie (champagne b. wysokie) do bialego;**
*** roznice ksztaltu dla bordeaux i bourgogne sa strasznym snobizmem w innych wnetrzach niz palacowe;**
*** nie podawaj champagne w plaskich kieliszkach bo to buractwo rodem z operetki (wino ogrzewa sie niemal natychmiast)**

wiekszosc regul &co do czego& to przesady za wyjatkiem:
*** delikatna biala ryba, slimaki, albo morskie robactwo znosi tylko biale wino**
*** jajka nie znosza zadnego wina (sproboj kiedys to poczujesz nieprzyjemny metaliczny posmak (gryzienie almuminiowego garnka))**

wbrew przesadom:
*** ciezka ryba (rekin, losos) dobrze idzie z lekkim czerwonym bourgogne**
*** drob (o ile nie przyzadzany w bialych smietanowych sosach) woli czerwone**
*** slodkie (szczegolnie sauternes, ale dobry tokay tez) do ostrego sera**
*** czerwonego wina dobrego gatunku szkoda do ostrego sera, ale idzie dobrze z lagodnym**
*** do slodyczy zadne!**

nie sadz sie:
*** w polsce nie kupisz butelki zapadajacej w pamiec za mniej niz PLZ200 wiec jak masz cos gorszego to tylko sie wyglupisz celebrujac;**
*** latwo kupic za to cos co nadaje sie tylko do gotowania za wiecej niz PLZ200**
*** znam kilka doskonalych produktow bulgarskich (miej wiecej 1/4 ceny za podobna (b.przyzwoita) jakosc z francuska etykieta, ale nie bede psol rynku) chyba ze masz jakies podobne tipsy na wymiane**

kilka innych regul:
*** najwiekszym burakiem okazujesz sie przeplacajac: najlatwiej przeplacic na bordeaux i bourgogne;**
*** w supermarkecie nie ma zadnego wina zdatnego do picia (chyba ze kierownictwo sie kompletnie nie zna)**
*** dobre wino dojrzewa okolo 10 lat;**
*** b.dobre 20;**
*** starsze juz podupada, chyba ze trzymano je w b. zimnych piwnicach**

(na dnie baltyku 4C)
*** jedynym winem o liniowej regule &im starsze tym lepsze& jest port**
*** rocznik jest b.wazny; wiekszosc dostepnych w polsce win z wielkich winnic pochodzi z bardzo podejrzanych rocznikow;**
*** w restauracji polskiej w warszawie butelka petrus 78 kosztuje 7800 a to dosc pospolity rocznik;**
*** bezpieczne sa roczniki 80-90; (najlepsze 85,87,88,90; na niektore winnice rowniez 84,89)**
*** niebezpieczne z poczatku 90tych (91-93)**
*** mlodsze niz 93, jesli dobre to szkoda pic, ale musisz miec dobra piwnice o stalej temperaturze zeby je trzymac;**

Pulpecik.pl