

Kombinace vína s pokrmem

Není jednoduché najít správný soulad mezi pokrmy a víny. Volbu ovlivňuje celá řada faktorů: úprava pokrmu, použité suroviny a koření, druh hostiny, roční období, a také osobní představy a zvyky.

Zpravidla platí, čím delikátnější a jemnější pokrm, tím jemnější chuť a vůni by měl mít i zvolený druh vína. K jídlům s výraznější chutí je možné podávat vína chuťově plnější a naopak. Například z lehkého vína k ostré orientální omáčce se stane v ústech nevýrazná tekutina a obrácený extrém, dušená šunka zapitá výrazným a mohutným vínem rozhodně nenabídne kulinářský zážitek. Platí tedy, víno a pokrm musí vzájemně ladit, musí se spolu doplňovat a ani jedna složka nesmí mít navrch. Jedině tak se docílí skvělého labužnického zážitku.

Spojíme-li dvě chutě, které se doplňují, můžeme docílit krásné harmonie a naopak. Důležitou složkou jídla, na kterou se při výběru vína soustředíme, je samozřejmě také použitá surovina (maso, zelenina atd.), velmi důležitou ingrediencí je také koření a v neposlední řadě také omáčky.

Existuje řada nejrůznějších kombinací a možností, jak si víno a jídlo vychutnat. Stačí se jen nebát nových zkušeností a pustit se do ochutnávání. Bez ohledu na to, co se píše a co kdo říká, je vždy nejlepší kombinace, která člověku nejvíce chutná.

Předkrmy

Avokádo s krevetami:

Doporučujeme: Neuburg

Chřest:

Doporučujeme: Sauvignon

Kaviár:

Náš tip Rulandské bílé

Kozí sýr (grilovaný, jako salát):

Náš tip: Irsai Oliver, Ryzlink rýnský

Krevety, garnát na grilu:

Náš tip: Chardonnay

Losos uzený:

Náš tip: Müller Thurgau, Modrý portugal

Paštika z husích jater Fois gras:

Náš tip: Rulandské šedé

Salámy a uzeniny:

Náš tip: Modrý Portugal, Veltlínské zelené

Salát s mořskými plody:

Náš tip: Sauvignon, Irsai Oliver

Ryby

Candát pečený:

Náš tip: Chardonnay, Tramín červený

Kapr smažený:

Náš tip: Veltlínské zelené, Müller Thurgau

Losos grilovaný nebo pošírovaný:

Náš tip: Rulandské bílé, Chardonnay

Platýz:

Náš tip: Sylvánské zelené

Pstruh:

Náš tip: Děvín, Tramín červený

Suši:

Náš tip: Alibernet

Štika:

Náš tip: Rulandské šedé, Sylvánské zelené

Tuňák:

Náš tip: Zweigeltrebe, Modrý Portugal

Maso, drůbež, zvěřina

Barbecue:

Náš tip: Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia

Čínská kuchyně:

Náš tip: Neuburg, Rulandské modré

Guláš:

Náš tip: Dornfelder

Hovězí maso:

Náš tip: Cabernet Moravia, Svatovavřínecké

Játra:

Náš tip: Alibernet

Jehněčí kotletky:

Náš tip: Ryzlink Rýnský

Kachna nebo husa:

Náš tip: Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Modrý portugal

Králík:

Náš tip: Sauvignon, Chardonnay, Irsai Oliver

Kuře:

Náš tip: Děvín, Tramín červený, Dornfelder, Alibernet

Pernatá zvěřina:

Náš tip: Modrý Portugal, Alibernet, Dornfelder

Srstnatá zvěřina:

Náš tip: Chardonnay, Svatovavřínecké

Steak z hovězího:

Náš tip: Zweigeltrebe

Vepřová pečeně:

Náš tip: Rulandské šedé, Modrý Portugal

Zajíc na divoko:

Náš tip: Cabernet Moravia, Cabernet Sauvignon

Sýry

S modrou plísní:

Náš tip: Irsai Oliver, Ryzlink rýnský

Měkké sýry s bílou plísní:

Náš tip: Rulandské bílé, Chardonnay

Tvrdé sýry, se suchou přírodní kůrou:

Náš tip: Cabernet Moravia, Alibernet

Kozí sýry:

Náš tip: Sauvignon