

На вкус – и цвет

Анна Малафеева о том, как правильно выбирать вино и что стоит знать, подходя к винным полкам

И К РЫБЕ, И К МЯСУ

Относительно эногастрономических сочетаний есть несколько правил.

Так, к холодным закускам из морепродуктов, рыбы, а также салатам из свежих овощей хорошо подойдут белые легкие вина, обединенные группой аперитивов. Аперитивы — это легкие, слабоалкогольные вина и напитки, с которых обычно начинают трапезу. Аперитивы придуманы для того, чтобы подготовить нас к потреблению пищи — возбудить аппетит, спровоцировать выброс желудочного сока. К аперитивам можно отнести практически все вина из Совиньон Блан, португальские вина из региона Винью-Верде, испанские из Риас Байшас, а также вина из традиционных белых сортов Италии Верментино, Кортезе, Пино Гриджио и многих других. Сюда же смело можно зачислить и игристые вина. Их подают зачастую в преддверии трапезы, и это помогает скоротать время в ожидании подачи горячих блюд. Такие вина на полках выдают, как правило, но не всегда, светлые бутылки из нетонированного стекла. Производители сознательно делают акцент на свежем характере вин. Эти вина сделаны, чтобы быть выпитыми молодыми, и не подразумевают долгого хранения (не больше трех лет).

Если закуски претерпели тепловую обработку, как, например, овощи на гриле или теплые салаты, то выбор можно сделать в пользу белых, но выдержаных вин, а также розовых...

Розовые вина вообще весьма интересная категория и в зависимости от стиля могут сопровождать очень широкий спектр блюд — от легких закусок до сложносочиненных горячих блюд. И это универсальный выбор, когда вас пригласили в гости, а тему ужина вы не знаете. Берите Розе — ему найдется применение всегда! К мяс-



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

**500–
600
руб.**

— так называемая цена отсечения вина, с которой начинается зона безопасности и комфорта: это будет не велико вино, но безопасное для потребления.

**650–
950
руб.**

— вина каждого дня для традиционных сопровождений с едой.

**1000–
1500
руб.**

— вина, которые находятся в зоне компромисса высокого качества.



ИГОРЬ МАДНІЕВ

Анна Малафеева,
управляющая
бутылками
Vittoria Gourmet



АРТЕМ СОБКОВ

ным закускам и блюдам с тунцом отлично подойдут и красные вина без выдержки в бочке — базовый аргентинский Мальбек, Бургонь Пино Нуар, австрийский Цвайгельт или коммунальные вина региона Божоле (Божоле Вилляж, Флер, Мулен-А-Ван). Они должны быть невысокой крепости (12–13%), и их нужно подавать с пониженной температурой, чтобы сохранить эффект свежести и легкости...

В сопровождении горячих блюд из рыбы или мяса важно учитывать характер тепловой обработки и соус, с которым вы подаете основное блюдо. Если блюда приготовлены на пару или тушились, можно довольствоваться выше обозначенными ориентирами при выборе вина для закусок. А если вы запекаете продукты в духовке или тем более на гриле (углях), либо подаете с ярким соусом, то лучше искать вина более содержательного толка. Среди белых это вина, выдержанные в дубе, например, из сорта Шардоне. Вина из этого сорта можно встретить в разных винодельческих регионах. Они прекрасно подойдут к жирной рыбе или тушеноей птице и сливочным соусом. Информация о том, что вино выдержано в дубовой бочке, как правило, есть на контратикете. Оно будет более насыщенным и комплексным, способным «подыграть» всем компонентам блюда. Это правило действует и для красных выдержанных вин.

Палитра красных вин очень большая и обозначена нюансами региона происхождения и сорта, а также философией винодела... В мире более трех тысяч сортов винограда. Самыми распространеными (международными) являются Каберне Совиньон, Мерло, Сира (Шираз), Пино Нуар. У каждого из них есть свой вкусовой профиль, но ограничиваться ими не стоит. Не нужно бояться экспериментов. Опять же, многие вина создаются из нескольких сортов винограда методом ассамбляжа — смешивания. Такие вина позво-