

## Dobrana para

Agnieszka WOJTOWICZ, Grzegorz JACH

Z pewnością już wielokrotnie słyszeliście, że wino i jedzenie swata-  
ne są z ogromną troską i uwagą. W tych związkach nie może być  
mowy o mezaliansie, pomyłce, ślepym zauroczeniu. Tu rządzą za-  
sady, układy i zależności. Choć trzeba przyznać, że i w tej delikatnej oraz  
subtelnej materii unika się coraz częściej dogmatów i stereotypów.

Dawniej rządziło klasyczne, proste i czytelne przykazanie: białe wi-  
no podajemy do białych mięs, czerwone wino do czerwonych mięs,  
słodkie do deserów...

Taki był niepisany kodeks stołowy i wszyscy starali się trzymać w je-  
go ryzach, aby nie wypaść na dyletantów.

Rewolucja obyczajowa, globalizacja i szybkość komunikacji mają  
olbrzymi wpływ także na to, co jemy i pijemy. Podróże to najlepszy  
sposób na poznanie tradycji i zwyczajów regionalnych, a także zdo-  
bycie użytkowej wiedzy kulinarno-enologicznej. Podpatrując miejsco-  
we zwyczaje stajemy się uczestnikami różnych kultur i nagle oczywiste  
jest, choćby to, że w Andaluzji sherry fino popija się do prażonych  
w soli migdałów.

Stare reguły uległy przedawnieniu i teraz liczy się przede wszyst-  
kim indywidualny gust. Najważniejsze i użyteczne okazały się tylko  
generalne przepisy porządkujące: wino nie powinno tłumić i domi-  
nować smaku oraz zapachu potrawy, i wzajemnie.

Dlatego też polecamy przeprowadzenie interesującego testu-zaba-  
wy. Aby doświadczyć na własnym języku, jakie wino harmonizuje z ja-  
kimi smakami, warto wiedzieć, że mózg ludzki rozpoznaje tylko cztery  
grupy smaków: słodki, słony, kwaśny i gorzki. Wychodząc z tego prostego  
założenia przyjmujemy, że w życiu codziennym napotykamy na ta-  
lerzach tylko te właśnie ściśle określone smaki, które ulegają pewnym  
modyfikacjom podczas przygotowania potraw i dzięki zastosowaniu  
przypraw. Te cztery zasadnicze smaki, w oryginalnej postaci można  
odnaleźć w soli, cytrynie, mięsie wołowym oraz w jabłku. Mięso re-  
prezentuje w tym teście smak gorzki, a jabłko słodczy. Do naszego eks-  
perymentu powinniśmy przygotować trzy kieliszki z winami: białym,  
czerwonym wytrawnym i słodkim. Na stole stawiamy zatem napetnio-  
ne kieliszki oraz talerz, na którym układamy sól, cytrynę, mięso i jabł-  
ko, następnie po kolei próbujemy po kęsie oraz małym łyku każdego  
z eksponowanych win.

Jak się okazuje w kontakcie z potrawami słonymi (sól) i kwaśnymi  
(cytryna) wino staje się w naszym odczuciu delikatniejsze, mniej wy-  
trawne, słodsze, zmniejsza się jego gorycz i jego tanićność. W relacji  
z potrawami słodkimi (owoce) i gorzkimi (mięso) wino zyskuje cha-  
rakter, zwiększa swoją kwasowość, tanićność i staje się bardziej wy-  
trawne w smaku.

Dlatego unikaj łączenia:

- Orzechów i ciężkiego czerwonego wina (np. Bordeaux)
- Aromatycznego, intensywnego wina i delikatnej ryby (np. ge-  
wurztraminer i sola)
- Ciężkiego, czerwonego wina i delikatnego białego mięsa (np.  
kalifornijskiego zinfandel'a do indyka)
- Ostro przyprawionego dania z winami garbnikowymi (np. cur-  
ry i Chianti)



- Wina o wysokiej kwasowości ze słonymi daniami (np. sauvignon  
blanc i dorada pieczona w soli)

Spróbuj za to połączyć:

- Ciężkie, garbnikowe wino i czerwone mięso (kalifornijski caber-  
net sauvignon i stek wołowy – klasyka!)
- Lekkie, wytrawne wina musujące i rose do pikantnych potraw  
kuchni orientalnych (np. włoskie prosecco do kurczaka curry)
- Delikatne aromatyczne wino, które uzupełni aromatyczne i lek-  
kie danie (wino sancerre i kurczak w ziołach)
- Kalifornijski zinfandel z deserami czekoladowymi (mus czeko-  
ladowy lub tort)
- Słodkie wino z serem pleśniowym (np. austriackie beerenausle-  
se z roquefortem)

Coraz częściej na naszych stołach pojawiają się dania z różnych kultur:  
chińszczyzna, meksykańskie burritos czy quesadillas, bliskowschod-  
nie kebaby i falafle. Łącząc egzotyczne potrawy, bogato przyprawione  
i aromatyczne z winami należy zwrócić uwagę na dominujące składniki  
dania i sosów, a także metodę przygotowania tych dań. Przykładowo,  
dobierając wino do potrawy ze słodko-ostrym tajskim sosem curry,  
przyrządzanym z mleczkiem kokosowym, nie należy sugerować się  
tym, czy sos zawierać będzie także drób, wołowinę czy owoce morza.  
Najważniejszą rolę odegra tu zdecydowany smak curry.

Do smakotyków kuchni orientalnej najbezpieczniej wybierać wi-  
na żywe, orzeźwiające, lekkie, z owocowymi i kwiatowymi aromata-  
mi. Zawsze obroni się szampan lub wino musujące, różowe, riesling,  
gewurztraminer czy shiraz.

Jest to wszystko bezpośrednio związane z reakcjami, w jakie wino wcho-  
dzi z potrawami reprezentującymi określone grupy smakowe. Dociekanie  
dlaczego tak jest pozostawiamy biochemikom i innym poszukiwaczom  
naukowych odkryć, w nadziei że tak jak my odnajdą prostą przyjemność  
w radosnym łączeniu dobrej kuchni i dobrych win w jednym nadrzęd-  
nym celu – dostarczaniu sobie Wielkiej Przyjemności!

Smacznego i na zdrowie!