Wino czerwone kalifornijskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2459 razy.

Wino czerwone (kieliszek dziennie) zostalo mi przepisane przez lekarza jako doskonaly sposob na zwalczanie cholesterolu i na poprawienie krazenia. Od tego czasu zaczelam sie nimi interesowac. Mam to szczescie, ze mieszkam w Kaliforni, wiec dobrych win w brod. Jezdzimy czasem na wycieczki do pobliskich wzgorz, gdzie w winiarniach mozna skosztowac ich wina za mala oplata ($3, po 1/4 kieliszka z 5-6 gatunkow) i eventualnie zakupic butelke lub skrzynke. Wiekszosc ludzi zbiera sie w kilka osob, przeznaczajac jedna na kierowce, i jezdza po winiarniach caly dzien, powoli i skutecznie sie spijajac najlepszymi winami. Sery i chleb tez jest oferowany, wiec jest to straszna frajda. Najlepsza zabawa jest na polnoc od San Francisco, w Napa Valley, gdzie maja specjalny pociag jadacy przez cala doline od winiarni do winiarni, ale i tu, w Santa Barbara tez jest sporo i po drugiej stronie wzgorz jest Santa Inez Valley, ktora ma tez wspaniale wina.

Wino probuje sie w sposob nastepujacy:

Butelka musi byc temperatury pokojowej, nigdy nie schlodzona, otworzyc butelke co najmniej pol godziny naprzod, potem nalac 2 cm do szerokich, nie zwezajacych sie, baloniastych kieliszkow. Trzymac balon kieliszka w rece, aby ogrzewac wino. Zakolysac kieliszkiem, podziwiac nogi (o nich ponizej). Odczekac pare sekund. Wsadzic nos w kieliszek, powachac. Podelektowac sie zapachem przez chwile. Sprobowac malutka ilosc, poczekac, az sie rozplynie po jezyku i podniebieniu. Zwrocic uwage na bukiet i jak dlugo sie trzyma w pamieci. Nastepnie reszte wypluc albo wypic, zaleznie od tego, ile sie ma zamiar win probowac tego dnia. Ja zawsze wypijam, choc po pewnym czasie trace mozliwosc rozpoznania, jak naprawde dobre jest.

Nie znam sie na bialych albo rozowych winach w ogole, tylko i wylacznie na czerwonych wytrawnych, ktore sa przez znawcow uwazane za "prawdziwe" wino. Znawcy twierdza, ze delikatne, czerwone wino nadaje sie nawet do ryby.

Czerwone wytrawne wino dzieli sie na kilka kategorii i tu o nich (niektorych) w duzym skrocie:

Cabernet Sauvignon

To najlzejsze z czerwonych win, pasuje do wszystkiego, nawet do ryby. Ma delikatny bukiet, jest stosunkowo cierpkie ze wzgledu na ilosc garbnikow, ma male "nogi", tzn. gdy poruszysz kieliszkiem i spojrzysz na brzeg szkla jak wino scieka po szkle wewnatrz kieliszka, to zauwazysz dosc szerokie, szybko sciekajace zacieki (nogi). To wino mozna przechowywac wiele lat i im dluzej, tym lepsze.

Merlot

Ma duzy, bogaty bukiet, jest troszke cierpkie, bardziej geste niz Cabernet, powinno miec dlugie nogi (srednio waskie zacieki i powoli sciekajace.) Nadaje sie do mies, kury, ale do ryby jest za intensywne.

Pinot Noir

Wspanialy, owocowy bukiet, pachnacy jezynami, lub roza. Dlugie, geste nogi, dlugo ciagnacy sie smak na jezyku, swietne do czekoladowego deseru lub dziczyzny, albo po prostu do delektowania sie. W butelce dobre przez pare lat, ale jest ryzyko, ze skwasnieje.

Zinfandel

Najgestsze z czerwonych, o bogatym bukiecie, bardziej "dostatnie" w smaku niz Pinot, nie takie owocowe, najgestsze z win i dlugie, powolutku sciekajace nogi, nigdy nie cierpkie, dluzej niz rok w butelce nie mozna go trzymac, bo kwasnieje. Do wszystkiego, tzn. miesa, deseru czy czekolady, moje ulubione.

Sirah lub Shiraz

Bukiet ciekawy, pieprzny, niektorzy mowia, ze jak maliny z pieprzem, srednie nogi, ale smak zastepuje brak gestosci. Ciekawe do deserow lub srednio intensywnych mies.

Old Vine Red

Wino robione ze starych pnaczy winnych, co najmniej stuletnich, ktore produkuja ciezkie, mocne, ale nie za intensywnie pachnace, "gladkie" wino, nigdy nie cierpkie. Jest rzadkoscia. Przepyszne.

To narazie tyle

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Wino powinno sie trzymac w chlodnej piwnicy i tam odbywa sie wiekszosc porzadnych degustacji. Przyniesione do pokoju powinno miec temperature nizsza od pokojowej. Tradycyjnym naczyniem do picia francuskich kiperow jest srebrny kubeczek. A kieliszki do win czerwonych maja rozmaite kszalty i pojemnosci, zaleznie od rodzaju wina.

From: WLOS@mnw.art.pl (Wladyslaw Los)

Zinfandel, Sirah lub Shiraz, Old Vine Red,[...] To sa z kolei nazwy szczepow winogron. Cabernet Sauvignon i Merlot to glowne skladniki win Bordeaux, Pinot Noir - jedyny skladnik czerwonych Burgundow, Syrah - wystepuje w Cotes du Rhone. W krajach, w ktorych uprawa winogron jest stosunkowo mloda, jak typu USA, RPA, Australia, Nowa Zelandia, wina okresla sie czesto nazwa szczepu winogron z ktorego zostaly zrobione. We Francji jest tak tylko w Alzacji. Francuskie Pinot Noir nie kwasnieje, Burgundy mozna przechowywac po 20 lat i wiecej.

Wg, francuskich zwyczajow biale wino (za wyjatkiem niektorych win Jura) chlodzi sie do 10 stopni, Beaujolais w temperaturze 14-15 stopni, inne czerwone rzedu 16-18 stopni. Czerwone nalezy otworzyc na jakis czas przed konsumpcja, aby nabralo bukietu (tak jest w kazdej francuskiej restauracji, o degustacjach nie mowiac)

Tradycyjnym naczyniem do picia francuskich kiperow jest srebrny kubeczek - Tylko w Burgundii, tzw. Tastevin.

Odwiedzajac piwnice zawsze sie dostaje wino w kieliszkach, o roznym ksztalcie, czesto w zaleznosci od regionu.

Niemniej jednak lekko podniesc temperature w ten sposob wolno. Szczegolnie jezeli wino przybylo z chlodnej piwnicy.

Lacze pozdrowienia dla wszystkich

From: marek@masg1.epfl.ch (Marek Swierkosz)