
Wino czerwone kalifornijskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2190 razy.

Wino czerwone (kieliszek dziennie) zostało mi przepisane przez lekarza jako doskonały sposób na zwalczanie cholesterolu i na poprawienie krążenia. Od tego czasu zaczęłam się nimi interesować. Mam to szczęście, że mieszkam w Kalifornii, więc dobrych win w bród. Jeździmy czasem na wycieczki do pobliskich wzgórz, gdzie w winiarniach można skosztować ich wina za małą opłatą (\$3, po 1/4 kieliszka z 5-6 gatunków) i ewentualnie zakupić butelkę lub skrzynkę. Większość ludzi zbiera się w kilka osób, przeznaczając jedną na kierowcę, i jeżdżą po winiarniach cały dzień, powoli i skutecznie się spijając najlepszymi winami. Sery i chleb też jest oferowany, więc jest to straszna frajda. Najlepsza zabawa jest na połnoc od San Francisco, w Napa Valley, gdzie mają specjalny pociąg jadący przez całą dolinę od winiarni do winiarni, ale i tu, w Santa Barbara też jest sporo i po drugiej stronie wzgórz jest Santa Inez Valley, która ma też wspaniałe wina.

Wino próbuje się w sposób następujący:

Butelka musi być temperatury pokojowej, nigdy nie schłodzona, otworzyć butelkę co najmniej pół godziny naprzód, potem naląć 2 cm do szerokich, nie zwezwających się, baloniastych kieliszków. Trzymać balon kieliszka w ręce, aby ogrzewać wino. Zakolysać kieliszkiem, podziwiać nogi (o nich poniżej). Odczekać parę sekund. Wsadzić nos w kieliszek, powachac. Podelektować się zapachem przez chwilę. Spróbować małą ilość, poczekać, aż się rozplynie po języku i podniebieniu. Zwrócić uwagę na bukiet i jak długo się trzyma w pamięci. Następnie resztę wypluć albo wypić, zależnie od tego, ile się ma zamiar win próbować tego dnia. Ja zawsze wypijam, choć po pewnym czasie tracę możliwość rozpoznania, jak naprawdę dobre jest.

Nie znam się na białych albo różowych winach w ogóle, tylko i wyłącznie na czerwonych wytrawnych, które są przez znawców uważane za "prawdziwe" wino. Znawcy twierdzą, że delikatne, czerwone wino nadaje się nawet do ryby.

Czerwone wytrawne wino dzieli się na kilka kategorii i tu o nich (niektórych) w dużym skrócie:

Cabernet Sauvignon

To najcięższe z czerwonych win, pasuje do wszystkiego, nawet do ryby. Ma delikatny bukiet, jest stosunkowo cierpkie ze względu na ilość garbników, ma małe "nogi", tzn. gdy poruszy się kieliszkiem i spojrzysz na brzeg szkła jak wino ścieka po szkle wewnątrz kieliszka, to zauważysz dość szerokie, szybko ściekające zacieki (nogi). To wino można przechowywać wiele lat i im dłużej, tym lepsze.

Merlot

Ma duży, bogaty bukiet, jest trochę cierpkie, bardziej gęste niż Cabernet, powinno mieć długie nogi (średnio wąskie zacieki i powoli ściekające.) Nadaje się do mięs, kury, ale do ryby jest za intensywne.

Pinot Noir

Wspaniałe, owocowe bukiet, pachnące jeżynami, lub różą. Długie, gęste nogi, długo ciągnący się smak na języku, świetne do czekoladowego deseru lub dziczyzny, albo po prostu do delektowania się. W butelce dobre przez parę lat, ale jest ryzyko, że skwasnieje.

Zinfandel

Najcięższe z czerwonych, o bogatym bukietcie, bardziej "dostatnie" w smaku niż Pinot, nie takie owocowe, najcięższe z win i długie, powolutku ściekające nogi, nigdy nie cierpkie, dłużej niż rok w butelce nie można go trzymać, bo kwasnieje. Do wszystkiego, tzn. mięsa, deseru czy czekolady, moje ulubione.

Sirah lub Shiraz

Bukiet ciekawy, pieprzny, niektórzy mówią, że jak maliny z pieprzem, średnie nogi, ale smak zastępuje brak gęstości. Ciekawe do deserów lub średnio intensywnych mięs.

Old Vine Red

Wino robione ze starych pnaczy winnych, co najmniej stuletnich, które produkują ciężkie, mocne, ale nie za intensywnie pachnące, "gładkie" wino, nigdy nie cierpkie. Jest rzadkością. 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 ksztalty 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 rzędu 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 zalezności 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)