

---

# Wino białe wytrawne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4005 razy.

Białe wino podaje się w kielusku z lodem więc jak wskazuje na to fizyka powinno mieć około 0-2C; czerwone w temperaturze piwnicy (15-17C); jeśli jest chłodniejsze to podgrzać w ciepłej wodzie (ja osobiście lubię ciepłejsze (pokojowa))

szkło:

- \* pierwsza reguła: cienkie i przezroczyste, żeby było widać kolor;
- \* druga reguła: ma wspomagać wrażenia
- \* generalnie podawać w dużych kieliszkach bo lepiej doświadcza się bukiet
- \* zwyczajnie kaza dawac tulipanowe kieliszki do czerwonego, wysokie (champagne b. wysokie) do białego;
- \* różnice kształtu dla bordeaux i bourgogne są strasznym snobizmem w innych wnętrzach niż pałacowe;
- \* nie podawaj champagne w płaskich kieliszkach bo to buractwo rodem z operetki (wino ogrzewa się niemal natychmiast)

większość reguł "co do czego" to przesady za wyjątkiem:

- \* delikatna biała ryba, ślimaki, albo morskie robactwo znosi tylko białe wino
- \* jajka nie znoszą żadnego wina (spróbuj kiedyś to poczujesz nieprzyjemny metaliczny posmak (gryzienie aluminiowego garnka))

wbrew przesadom:

- \* ciężka ryba (rekin, losos) dobrze idzie z lekkim czerwonym bourgogne
- \* drobiazgi (o ile nie przyrządzony w białych śmietanowych sosach) woli czerwone
- \* słodkie (szczególnie sauternes, ale dobry tokaj też) do ostrego sera
- \* czerwonego wina dobrego gatunku szkoda do ostrego sera, ale idzie dobrze z łagodnym
- \* do słodkich żadne!

nie sadz się:

- \* w polsce nie kupisz butelki zapadającej w pamięć za mniej niż PLZ200 więc jak masz coś gorszego to tylko się wyglupisz celebrując;
- \* łatwo kupić za to coś co nadaje się tylko do gotowania za więcej niż PLZ200
- \* znam kilka doskonałych produktów bułgarskich (miej więcej 1/4 ceny za podobną (b.przyzwrotną) jakość z francuska etykieta, ale nie będzie psol rynku) chyba że masz jakieś podobne tipsy na wymianę

kilka innych reguł:

- \* największym burakiem okazujesz się przeplacając: najłatwiej przeplacić na bordeaux i bourgogne;

---

\* w supermarkecie nie ma zadnego wina zdatnego do picia (chyba ze kierownictwo sie kompletnie nie zna)

\* dobre wino dojrzewa okolo 10 lat;

\* b.dobre 20;

\* starsze juz podupada, chyba ze trzymano je w b. zimnych piwnicach (na dnie baltyku 4C)

\* jedynym winem o liniowej regule "im starsze tym lepsze" jest port

\* rocznik jest b.wazny; wiekszosc dostepnych w polsce win z wielkich winnic pochodzi z bardzo podejrzanym rocznikom;

\* w restauracji polskiej w warszawie butelka petrus 78 kosztuje 7800 a to dosc pospolity rocznik;

\* bezpieczne sa roczniki 80-90; (najlepsze 85,87,88,90; na niektore winnice rowniez 84,89)

\* niebezpieczne z poczatku 90tych (91-93)

\* mlodsze niz 93, jesli dobre to szkoda pic, ale musisz miec dobra piwnice o stalej temperaturze zeby je trzymac;

From: Stanislaw Semczuk &lt;stanislaw\_semczuk@adso.com.pl>

Nie zawsze wino biale podaje sie w kubelku z lodem, glownie w lecie na swiezym powietrzu. Temperatura bialego wina to 8-10 C, sa oczywiscie wyjatki, jak wino Arbois Savagnin (temperatura pokojowa).

Nie widzialem aby ktokolwiek zalecal podgrzewanie. Ogolnie szybkie zmiany temperatury szkodza winu. Jesli piwnica zbyt chlodna, nalezy wino wczesniej przyniesc do domu. Warto rowniez otworzyc jakis czas przed konsumpcja (wylacznie wina czerwone). W restauracji, gdy zamawia sie biale do przystawki, czerwone do glownego dania, oba wina przynoszone sa razem i czerwone sie otwiera jednoczesnie z bialym zas jego degustacja nastepuje dopiero po zakonczeniu picia bialego.

Moge wskazac szereg, wcale nie luksusowych, restauracji we Francji gdzie roznicze ksztalu kieliszka dla bordeaux i bourgogne nie jest uwazane za snobizm. Co do znajomych, jezeli maja oba rodzaje kieliszkow to je stosuja zgodnie z rodzajem wina.

Wikszosc regul "co do czego" to nie do konca przesady, pewne reguly obowiazuja. Np do innych dan podamy czerwone lekkie, do innych ciezkie.

Podobnie jak jajka dania w sosie vinaigrette (salata itd) nie znosza zadnego wina.

\* ciezka ryba (rekin, losos) dobrze idzie z bardziej lzejszym Beaujolais, np. Moulin a Vent, Fleurie, Morgon, Saint-Amour, Chiroubles, Chenas itd.

\* slodkie (szczegolnie sauternes, ale dobry tokay tez) doskonale pasuje do foie gras (chyba po polsku nazywa sie to pasztet strasburski), ogolnie do delikatnych pasztetow.

W Alzacji do sera Munster podaja bialy Gewurztraminer, ale mnie to niespecjalnie przekonalo.

\* czerwonego wina dobrego gatunku szkoda do ostrego sera, ale idzie dobrze z lagodnym - To tez nie do konca prawda, jezeli wino jest ciezkie i pelne smaku, pasuje rowniez do ostrego sera.

Jedna regula jest istotna: francuskie wino musi miec napis AOC lub Appellation d'Origine Controlee. W zadnym wypadku Vin de Table. Vin de Pays czasami bywa pijalne, ale gosciom tego bym nie podal.

\* dobre wino dojrzewa okolo 10 lat; b.dobre 20 - To nieprawda. Sa wina tak winifikowane, aby dalo sie je trzymac latami, a sa takie ktore w ogole sie nie starzeja (max 5 lat). Dotyczy to ogromnej wiekszosci bialych win, a z czerwonych np. Beaujolais. To co napisane powyzej dotyczy glownie niektórych Bordeaux i Burgundow, i wcale nie jest prawda, ze po 20 latach wszystkie podupadaja.

Wypada dodac, ze Chateau Petrus to najdrozsze wino francuskie. Nie ma sie co podniecac ta cena, to dla snobow, glownie anglosaskich, ktorzy uslyszeli ledwo pare nazw win (Chablis, Petrus, etc.) i zawsze je zamawiaja bo to duzo bezpieczniejsze niz odroznianie np. Vacqueyras od Cotes de Provence.

---

To, które roczniki są bezpieczne, a które nie to reguły są inne dla Bordeaux, inne dla Burgundów, inne jeszcze dla Alzacji... już nie mówię o innych krajach niż Francja.

Niektóre wina już po 5 latach zaczynają podupadać, ponadto taki np. Beaujolais jest dużo lepszy młody (do 2 lat) niż przetrzymywany w piwnicy. Jednym z czynników dobrego starzenia się wina (nie jedynym) jest zawartość w nim garbników - a to z kolei w dużej mierze zależy od tego jak długo trwa fermentacja winogron ze skórkami i łodyżkami, przed zlaniem samego wina do kadzi. Dlatego np. większość młodych Bordeaux jest niepijalna - wysoka zawartość garbników, które z czasem się ulegają rozkładowi. U niektórych producentów można kupić wino z tej samej (porównywalnej) winnicy - jedno winifikowane do "szybkiego" picia, drugie wymagające długiego leżakowania. Różni je właśnie proces winifikacji.

Pozdrowienia

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

Podaje za "Księga win"

Większość win białych pija się w temperaturze 8-10 st. C - jest to temperatura dobrej piwniczki... NIE powinno się jednak ochładzać zbyt szybko przez umieszczenie w zamrażalniku lub w kubelku z lodem - grozi to "złamaniem" wina (zmetnieniem lub opalizacją).

Młode i lekkie czerwone wino pije się w temperaturze ok. 12-13 st. C, a starsze roczniki o 3-4 st. C więcej.

Po przyniesieniu z miejsca przechowywania (ok. 7-10 st. C) powinno powoli ogrzać się stojąc w pokoju. Można je delikatnie ochłodzić wstawiając do zimnej wody, ale NIE powinno się gwałtownie podgrzewać (kaloryfer lub ciepła woda)... Lepiej pomylić się na "minus" - zawsze można poczekać, aż wino ogrzeje się w kieliszku, a zbyt ciepłe wino staje się cierpkie i schłodzenie może już nie pomóc...

Oczywiście, że najważniejszy jest własny gust i doświadczenie zdobyte przy degustacji.

Pozdrawiam i życzę udanych eksperymentów,

From: umil@platon.man.lublin.pl (Kamil Umiński)

---

Zapraszam do zajrzenia na strony: [www.sztukawina.pl](http://www.sztukawina.pl) oraz [www.scottishhouse.pl](http://www.scottishhouse.pl) coś dla koneserów dobrych trunków oraz cen ;)

Nadesłał(a): monika <monika@szukawina.pl> 2012-02-17 14:02:25