

---

# Wino - jakie do spaghetti

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2663 razy.

Napewno ani słodkie, ani półsłodkie, co do reszty to zależy od upodobań, ja wolę czerwone wytrawne, ale jak ktoś woli białe to też można.

Czerwone zawsze w temperaturze pokojowej (trzeba otworzyć ok. pół godziny przed podaniem), białe schłodzone.

No i oczywiście wytrawny szampan, który może być podany właściwie do wszystkiego.

Katarzyna

From: "Katarzyna Sornat" <katarzyna.sornat@cwix.com>

Tak naprawdę co kto lubi (ale szła, bo to tajna wiadomość :).

Formalnie zależy też od spaghetti - rozumiem, że nie masz na myśli samego makaronu :)

Do pomidorowych czerwone wytrawne, jeśli chcesz włoskie to polecam Chianti Classico Riserva (koniecznie Classico Riserva, reszta jest bardzo nierówna). Innych win są krocie, więc na pewno coś wybierzesz. Chianti generalnie podaje się w temperaturze ok. 18 C, te lepsze gatunki można podbić o 2 - 4 stopnie (tak twierdzą znajomi Włosi).

Francuskie różnie - generalnie między 16 a 18 C.

Białe schłodzone, ale nie lubię białych więc się nie znam.

MM

From: "Marcin Maruta" <mmaruta@km.com.pl>

A ja lubię do pasty półsłodkie, czy też półwytrawne Lambrusco. Według mnie bardzo pasuje, no może nie do każdego sosu.

Przemek

From: wachniew@ftjibm.ftj.agh.edu.pl (Przemysław Wachniew)