

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7.

ΑΡΜΟΝΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ – ΚΡΑΣΙΟΥ

Βασικοί κανόνες

Ο συνδυασμός που βασίζεται στην αρχή της αντίθεσης

Βασικοί κανόνες

Ομοιότητα στο σώμα

- το δυνατό να μην κυριαρχήσει σκεπάζοντας το αδύναμο
- βαριά πιάτα απαιτούν πλούσια σε σώμα κρασιά και ελαφριά πιάτα ελαφριά σε σώμα κρασιά

Ομοιότητα στην ένταση των αρωμάτων

- ένταση των αρωμάτων πρέπει να βρίσκεται σε αρμονία

Βασικοί κανόνες

Ομοιότητα στην ηλικία των αρωμάτων

Ομοιότητα στο χρώμα

- το χρώμα του πιάτου μας οδηγεί και στο χρώμα του κρασιού

Ομοιότητα στην προέλευση

- κρασιά και φαγητά μιας περιοχής ταιριάζουν μεταξύ τους

Βασικοί κανόνες

Ομοιότητα υφής (βάση την αρχή της ομοιότητας)

- ένα τραγανό ωμό λαχανικό ταιριάζει καλύτερα σε ένα φρέσκο, παιχνιδιάρικο κρασί, ενώ ένα κρεμώδες πιάτο με ένα αντίστοιχο κρασί.

Ομοιότητα αρωμάτων/ υλικών

- ένα πιπεράτο πιάτο θα συνδυαστεί άψογα με ένα πιπεράτο κρασί

Βασικοί κανόνες

Γλύκα

- Η γλύκα απαιτεί γλύκα

Οξύτητα

- Το λεμόνι θέλει λεμόνι, για αυτό συνδυάστε λεμονάτα πιάτα με λεμονάτα κρασιά

Αλμύρα

- Η αλμύρα θέλει και αυτή οξύτητα

Βασικοί κανόνες

Πικράδα

- Τα πικρά στοιχεία σε ένα πιάτο τείνουν να τονίσουν την πίκρα ή/και τις τανίνες ενός κρασιού

Κάψιμο

- Για αυτό χαμηλόβαθμα ημίγλυκα ή ημίξηρα κρασιά (όπως κάποια Γερμανικά Riesling) αποτελούν τις καλύτερες επιλογές.

Βασικοί κανόνες

Τηγάνι

- Η αίσθηση της λαδίλας μειώνεται με δροσιστική οξύτητα

Λίπος

- Ο έρωτας λίπους και τανινών είναι αθεράπευτος

Γευστικοί συνδυασμοί Οίνου με Τυρί

- Φρέσκα λευκά τυριά με φρέσκα λευκά κρασιά
- Λιπαρά κίτρινα τυριά με πλούσια κόκκινα κρασιά
- Ώριμα λευκά τυριά με ώριμα λευκά κρασιά
- Παλαιωμένα κίτρινα τυριά με παλαιωμένα κόκκινα κρασιά
- Έντονα αλμυρά τυριά με όξινα λευκά κρασιά
- Τυρί σαγανάκι με όξινα λευκά αρωματικά κρασιά.