

Kontrast czy harmonia – główne zasady doboru wina do makaronu

Kontrast czy harmonia – główne zasady doboru wina do makaronu

Często zadajemy sobie pytanie, jak odpowiednio dobrać wino do dania z makaronem. Czy idealnym rozwiązaniem będzie biały Riesling czy czerwony Merlot? Przedstawiamy kilka podstawowych rad, które pomogą w podobnych dylematach.

Reguły panujące w świecie win

Sposobem doboru win rządzą dwie odmienne zasady. Pierwsza z nich głosi, że wino powinno kontrastować z potrawą, by jej nie zagłuszać i jeszcze lepiej wydobywać smak i aromat. W myśl tej reguły do ciężkich potraw powinno podawać się lekkie wina, a do lekkich dań – ciężkie. Dzięki temu połączeniu pocujemy zarówno smak potrawy i spożywanego alkoholu. Lekkie wino idealnie pasuje do oczyszczania ust przed kolejnym kęsem, natomiast delikatne dania nie przyćmiewają dostojnych, ciężkich win. Jednak, by było ciekawiej, istnieje jeszcze jedna zasada, która całkowicie zaprzecza tej pierwszej. Według niej ciężkie alkohole tego typu pasują tylko do ciężkich potraw, a lekkie do lekkich. Dzięki temu zachowana jest harmonia smaków, które wzajemnie się nie wykluczają. Choć reguły są ze sobą sprzeczne, to profesjonaliści pozostają zgodni, że wszystko zależy od indywidualnego gustu i tym warto kierować się przy wyborze wina.

Makron i wino - włoskie wartości

Wino i makaron to dla Włochów niemalże świętość. Bardzo dużą wagę przywiązują oni do odpowiedniego połączenia tych dwóch specjałów. Jako, że na świecie istnieje około 1300 rodzajów win, niełatwo dobrać takie, które idealnie skomponuje się z daniem makaronowym, na które akurat mamy ochotę - aromatycznym spaghetti neapolitana lub penne i mozzarellą, czy jeszcze innym wariantem. Nie posiadając odpowiedniej wiedzy w tym zakresie, warto zaufać profesjonalistom i postawić na sprawdzone gatunki lub zapamiętać kilka poniższych rad, które pomogą w odpowiednim doborze wina do makaronowego dania. Według najprostszej włoskiej zasady do sosów serowych, carbonara lub na bazie śmietany, najlepiej pasują alkohole białe o prostym kwasowym smaku. Polecane są takie gatunki jak *Sauvignon Blanc*, *Riesling* wytrawny, *Garganega*, *Trebbiano*. Mają one dość wyraźny aromat, a w smaku przywołują nieco nutę egzotycznych owoców, dlatego idealnie komponują się z mocnymi serowymi lub śmietanowymi sosami. Do makaronów z warzywami pasuje z kolei kilka różnych odmian tego włoskiego trunku. Odpowiednie będą tutaj zarówno wina białe świeże o wytrawnym smaku, jak na przykład popularny szczep *Pinot Grigio*, lekko różowe, a także młode wytrawne czerwone jak gatunek *Barbera d'Alba*. Pasty z sosem pomidorowym podawane są z kolei najczęściej z lekko czerwonym i mało kwasowym szczepem, który świetnie pasuje do zapraw o dość intensywnym smaku. Świetnie sprawdzają się takie gatunki jak *Merlot*, *Nero d'Avola*, *Valpolicella*, *Tempranillo*. Mają one aromatyczny - owocowy charakter i bardzo wyrazistą nutę. Jeśli chodzi zaś o dania makaronowe z mięsem, dobrze uzupełniają się one w towarzystwie mocnego czerwonego wina *Carmenere*, *Siraz*, *Cabernet*, *Malbec*.

Sommelierem być...

Odpowiedni dobór wina do potrawy to bardzo trudna sztuka, której prawdziwy sommelier uczy się przez lata. Korzystając jednak z powyższych rad, kolacja w stylu śródziemnomorskim może stać się naprawdę wyjątkowa. Zatem jeśli chcemy podbić kubki smakowe naszych gości, warto przygotować coś z włoskiego repertuaru, jak chociażby penne z pesto rosso picante. By potrawa nabrała odpowiedniego smaku, warto postarać się o produkty dodatkowo podkreślające bukiet wybranego przez nas trunku. Prawdziwy parmezan czy suszone na słońcu pomidory dodadzą charakteru daniu i świetnie połączą się z najwyższej jakości makaronem Malma, który stanowiąc bazę potrawy, podkreśli jej włoskość. Korzystając z powyższych rad, w tym przypadku doskonałym dopełnieniem makaronowej uczyty będzie lekko czerwone i mało kwasowe wino, jak na przykład popularny *Merlot*, który świetnie pasuje do sosów pomidorowych. Przepis na danie podajemy poniżej.

Penne z pesto rosso picante

Czas przygotowania: 20 minut

Poziom trudności: łatwy

Składniki na 2 porcje:

Makaron Malma Penne Rigate 200 g

Pół ząbka czosnku

Suszone pomidory w oleju 100 g

Parmezan 100 g

Orzeszki pinii 20 g

Chili pepperoni ¼

Sól, cukier, pieprz

Oliwa z oliwek

Przygotowanie:

1. Do miski blendera wkładamy pomidory, tarty parmezan, czosnek, chili i orzeszki. Dodajemy odrobinę oliwy i miksujemy na pastę, po czym doprawiamy solą cukrem i pieprzem.
2. Makaron gotujemy według wskazówek producenta, po czym odcedzamy odlewamy i jeszcze gorący, mieszamy z pesto i odrobiną pozostałej wody.
3. Nakładamy na talerz i posypujemy parmezanem.

Więcej informacji:

Maspex:

Dorota Liszka

Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

Biuro prasowe:

Ewelina Łukasiak

Account Executive

e-mail: e.lukasiak@synertime.pl

tel.: 22 544 05 13

Malma to druga, zaraz po Lubelli, najbardziej rozpoznawalna marka makaronowa na rynku polskim. Topowe kształty makaronów dedykowane są do pysznej, znanej na całym świecie włoskiej kuchni, której fenomen i sukces tkwi w doborze najlepszych składników. Dlatego makarony Malma, dzięki swojej najwyższej jakości, bez wątpienia spełnią wymagania każdego miłośnika makaronów. Do ich produkcji wykorzystywana jest specjalna odmiana pszenicy twardej - Amber Durum, pochodząca z Ameryki Północnej. Oprócz wszystkich właściwości charakterystycznych dla pszenicy twardej, Amber Durum cechuje się wysoką szklistością ziaren oraz unikalną, bursztynową barwą. Te cechy wpływają na najwyższą jakość dań makaronowych. Malma to marka jedyna w swoim rodzaju - najwyższa jakość w połączeniu z pasją i zaangażowaniem. Stworzona po to, by móc rozsmakować się i zakochać w pysznej, włoskiej kuchni. Per l'amore della pasta!

Autor: zsiz

Artykuł pobrano ze strony eioba.pl