

## Lucruri seriOASE



Pana acum am scris cum a fost ...

Destul! E timpul sa trecem si la lucruri serioase, importante!

Astazi vorbim despre vinuri ! (si despre vinuri israeliene)

### **Pentru mine, cel mai bun vin alb este cel rosu!**

**Vinul rosu** vine in diferite nuante. Astfel, putem sa admiram soiuri de vin de un rosu purpuriu, rosu sangeriu sau rosu curat si intens pana aproape de negru.

Nuanta de rosu a vinului provine din pigmentii localizati in coaja, iar culoarea lui depinde atat de procesul de vinificare, de cantitatea de acizi din vin, cat si de calitatea butoaielor.

**Cabernet Sauvignon** - regele vinurilor rosii! Acest vin s-a nascut pe dealurile din Bordeaux. Aspru la tinerete, la maturitate produce arome uimitoare, insoteste orice carne (pasare, vita, rata, miel) sau, in mancaruri mai complexe, ciupercile, branza de capra si de oaie, ciocolata si fructele de padure.

**Merlot** - Desi initial era un soi de struguri de amestec, in ultimii ani a dobandit propria lui identitate. Are arome ierbale si de fructe, similare cu cele ale Cabernetului, si insoteste aceleasi feluri de mancare, la care se mai adauga si carnea de peste,(!) in special de ton.

**Pinot Noir** - Mai delicat decat Cabernetul, acesta are o bogatie si o intensitate a gustului deosebita si un aspect ca de catifea. Se asorteaza excelent cu pestele (!), mai ales somonul, cu fructele de mare, cu preparate pe baza de carne de pasare, oaie, produse vanatoaresti, foie gras, si toate tipurile de branza.

**Cabernet Franc** - provine din rosu de Bordeaux si este varul Cabernetului Sauvignon, avand o aroma de cirese si fructe de padure.

**Malbec** - alt vin care provine din Bordeaux, dar pe care il gasim produs si in zone precum Valea Loarei, Cahors, zonele mediteraneene si California, dar si in Argentina. Strugurele are o aroma delicata, fructata, cu nuante de prune si fructe de padure. Se asorteaza cel mai bine cu mancarurile pe baza de carne rosie.

**Syrah** - un soi de struguri care s-a nascut in Franta, s-a mutat si in Australia, produce un vin foarte aromat. Vinurile se asorteaza perfect la preparate pe baza de carne de miel, vanat si branzeturi.



Astazi vorbim putin despre: **Malbec!**

Ce este Malbec?

Malbec e cunoscut in Franta (in Bordeaux este unul din cei cinci), cu aroma delicata, cu mireasma de fructe de padure, s-a mutat in Cahors (unde este dominant) si a emigrat in Argentina, unde a devenit "national" (Mendoza), in Chile, a ajuns in California, Africa de Sud, Noua Zeelanda!

In ultimii ani, incet- incet a aparut si pe dealurile din Israel! Dupa o aparitie palida, a aparut in ultimul timp intr-o culoare aproape neagra, cu foarte mult tanin, asortat foarte bine la preparate pe baza de carne...

Este unul din vinurile interesante care in ultimul timp au aparut in Israel!

- Teperberg 1870 - Terra Malbec 2009, (generatia a 6-a de viticultori), din Muntii Iehuda, in butoaie un an, trei luni in sticle, a iesit la lumina zilei destul de "voinic" si cu o culoare frumoasa...
- Tishbi - Malbec 2009, primul malbec din aceasta vinarie, un an in butoi, a primit o culoare rosu inchis!
- Ramot Naftaly - Malbec 2009, in colectia limitata de 1500 de sticle (imbatranit in butoaie noi si vechi) a produs un vin bogat, dar cu tanin echilibrat!

Israwinexpo 2012 este locul unde am gasit in februarie 2012 aceste noi vinuri israeliene!

<http://www.fairs.co.il/israwinexpo/index.php?language=eng>

**Temperatura** de servire a vinului:

Majoritatea cred ca vinul, mai ales cel rosu, trebuie servit la temperatura camerei. Insa aceasta recomandare a aparut pe baza locului de depozitare, pivnita, care are o temperatura normala de 8 grade Celsius.

- **Vinurile albe mai delicate** trebuie servite la o temperatura minima de 7 grade Celsius. Daca sunt mai reci, aroma lor va fi diminuata.
- **Vinurile albe mai puternice**, cu un buchet foarte bogat si **vinurile rosii** mai delicate trebuie servite la o temperatura de 10 grade Celsius.

- **Vinurile rosii cu un buchet complex** trebuie servite la o temperatura de 15 grade Celsius, o temperatura mai scazuta, mai ales in cazul lor, ofera un gust neplacut, usor iute.

**Regula:** Tine intodeauna paharul de picior, nu de cupa. Altfel risti sa il incalzești prea mult cu mana pe cupa si sa ii deteriorezi gustul.

### **Categoriile:**

Exista cateva reguli si norme care clasifica tipurile de vin, ele fiind cele care deosebesc si disting calitatea. Astfel, vinurile pot fi clasificate pe zone, multe zone castigand un renume international deosebit. Cele mai recunoscute sunt Bordeaux, Rioja, Chianti, Toscana in Europa, dar si Napa Valley in California, Barossa Valley in Australia, Central Valley in Chile, Vale dos Vinhedos in Brazilia.

Vinurile pot fi clasificate si dupa soiul vitei de vie (Pinot Noir, Merlot, etc.).

Franta este cea care a impus o clasificare a calitatii, incepand cu cea mai de jos, Vin de Table (vin de masa), apoi Appellation d'Origine Vin Delimitate de Qualite Superieure (AOVDQS) si categoria superioara: Appellation d'Origine Controlee (AOC).

### **Pahare pentru vin:**

Gustul vinului poate fi influentat chiar si de forma paharului si aici exista cateva reguli, daca vrei cu adevarat sa impresionezi!

Pentru cei "sofisticati": <http://www.wineglassguide.com/> Riedel glass

**Vinul rosu** se serveste in pahare caracterizate de cupa rotunda si plina care mareste viteza de oxidare si declanseaza savoarea complexa a vinului.

**Diferenta** dintre paharele de vin rosu si cele de vin alb, este ca acestea din urma au gura mai ingusta pentru ca vinurile albe se oxideaza mai repede.

### **Cand** servesti vinul?

La o masa nu e recomandabil sa se bea mai mult de trei feluri de vin, daca este vorba de o masa cu meniu bogat. Daca se beau trei vinuri diferite, acestea trebuie servite in ordinea urmatoare:

1. vin alb sec/vin rosu usor 2. vin rosu, 3. vin de desert.

Sau un singur fel de vin: rosu!

## **Mancaruri în funcție de vinuri**

- in gastronomie, asocierea gusturilor corespunde in mare masura asocierii culorilor (In afara celor care vad numai rosu...)

- **Vinurile albe** se potrivesc cu mancarurile puțin colorate: preparatele din pește, din carne alba de pasare, pateul de ficat, sosurile albe. De asemenea, gustul delicat al vinurilor albe face ca ele să poată însoți și specialități cu gust mai sarat sau picant: mezeluri, branzeturi proaspete, preparate din legume ( **în afară de legume cu oțet, care nu se asociază cu nici un fel de vin**)

- **Vinurile rosii** se caracterizeaza printr-o constituție bogată și complexa și se pot asocia cu mancaruri mai grele, cu gusturi puternice, astfel: vinurile roșii mai ușoare sau cele vechi se potrivesc cu preparate din carne de vita, de porc, de miel, de pasare sau cu vanatul cu pene; vinurile mai corpolente, taninoase se asociază cu mancarurile grele și picante, preparate cu sosuri colorate din carne de oaie, vita sau de vanat. Aceste vinuri se armonizeaza foarte bine și cu branzeturile fermentate!

**Dar daca tot vorbim de vinuri trebuie sa vorbim si de mancare!  
Vezi alaturi.**

*Pisti Israel*