

# **Wino białe wytrawne**

Dodany przez patryshia

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

**szkło:**

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

**większość reguł &co do czegoś 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**
- \* drobi (o ile nie przyrządzany 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 słodczy żadne!**

**nie sędz się:**

- \* w polsce nie kupisz butelki zapadającej w pamięć za mniej niż PLZ200 więc jak masz coś gorszego to tylko się wygłupisz 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.przyzwoitą) jakość z francuską etykietą, ale nie będę 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 żadnego wina zdatnego do picia (chyba że kierownictwo się kompletnie nie zna)**
- \* dobre wino dojrzewa około 10 lat;**
- \* b.dobre 20;**
- \* starsze już podupada, chyba że trzymano je w b. zimnych piwnicach**

**(na dnie bałtyku 4C)**

- \* jedynym winem o liniowej regule &im starsze tym lepsze& jest port**
- \* rocznik jest b.ważny; większość dostępnych w polsce win z wielkich winnic pochodzi z bardzo podejrzanych roczników;**
- \* w restauracji polskiej w warszawie butelka petrus 78 kosztuje 7800 a to dość pospolity rocznik;**
- \* bezpieczne są roczniki 80-90; (najlepsze 85,87,88,90; na niektóre winnice również 84,89)**
- \* niebezpieczne z początku 90tych (91-93)**
- \* młodsze niż 93, jeśli dobre to szkoda pić, ale musisz mieć dobrą piwnicę o stałej temperaturze żeby je trzymać;**

