

29 Μαΐου 2016

Ποιο κρασί ταιριάζει σε κάθε περίπτωση;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Γιορτές,

γενέθλια, ρομαντικό δείπνο, ρεβεγιόν. Κάθε στιγμή είναι ξεχωριστή και απαιτεί το δικό της διαφορετικό κρασί, που θα την συνοδεύσει ιδανικά.

Η Υπεύθυνη Δημοσίων Σχέσεων στις κάβες Cellier, Αλκμήνη Καρακώστα μας δίνει χρήσιμα tips για να επιλέγουμε ποιο κρασί ταιριάζει και σε κάθε περίπτωση και φυσικά, πόσο θα το πληρώσουμε. Σε κάθε περίπτωση, μας δίνει την ευκαιρία την επόμενη φορά που θα σηκώσουμε το ποτήρι μας να το δούμε με διαφορετική ματιά.

Η Madame Bollinger συνήθιζε να λέει: «Πίνω σαμπάνια όταν είμαι χαρούμενη κι όταν είμαι στενοχωρημένη. Μερικές φορές πίνω όταν είμαι μόνη. Όταν έχω παρέα. Παίζω μαζί της όταν δεν πεινάω και πίνω όταν πεινάω. Αλλιώς, δεν την ακουμπάω ποτέ, εκτός αν διψάω!!!» Πολύ θα θέλαμε να κάνουμε το ίδιο αλλά το κόστος και οι θερμίδες δεν βοηθούν. Ωστόσο, ο κόσμος του κρασιού είναι πολύ πλούσιος και μπορεί να προσφέρει επιλογές για κάθε περίπτωση και κάθε τσέπη. Ας δούμε τι κρασί θα μπορούσαμε να διαλέξουμε:

*** Για το καθημερινό τραπέζι:** Οι ελληνικές ποικιλίες που είναι κοντά στην κουλτούρα μας και ταιριάζουν γευστικά με πολλά πιάτα της ελληνικής κουζίνας: Ροδίτης, Βηλάνα, Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο, Ξινόμαυρο ή Αγιωργίτικο για τα κόκκινα. Αν κάποιος θέλει να το ψάξει περισσότερο, ας αναζητήσει ελληνικές ποικιλίες που αναβίωσαν τα τελευταία χρόνια, π.χ. Δαφνί, Μούχταρο κ.λπ. Υπάρχουν ετικέτες από 4,90€.



* **Για ένα ρομαντικό ραντεβού:** Τα αφρώδη είναι συνυφασμένα με χαρά, με ιδιαίτερες περιστάσεις και δεν μπορούν να λείπουν από ένα ρομαντικό ραντεβού. Ένα αφρώδες λευκό ή ροζέ από Μοσχοφίλερο ή Ξινόμαυρο είναι το τέλειο ταίρι. Οι τιμές τους αρχίζουν από 10€.

*** Για τα γενέθλιά μας:** Το αφρώδες θα ήταν ιδανικό για να υποδεχτούμε με το κλασικό «μπαμ» το νέο μας έτος και να αποχαιρετίσουμε αυτό που φεύγει. Ωστόσο, θα ταίριαζε απόλυτα και ένα ιδιαίτερο κρασί της αρεσκείας μας, λευκό, κόκκινο, γλυκό ή ροζέ περιορισμένης παραγωγής ή ειδικής σοδειάς, όπως κάποιο κρασί που δεν κυκλοφορεί παρά μόνο σε καλές χρονιές). Στην Ελλάδα έχουμε και τέτοια διαμάντια με τιμές που αρχίζουν από 15€.

*** Για ένα γιορτινό τραπέζι ή το ρεβεγιόν:** Το αφρώδες κερδίζει και σε αυτήν την περίπτωση τις προτιμήσεις. Παρ' όλα αυτά, προτιμώ και ένα κρασί με χρόνια πάνω του, ένα παλαιωμένο γλυκό λιαστό κρασί ή μια παλαιωμένη Μαυροδάφνη.

*** Για τη μοναχική στιγμή μας:** Εδώ είναι ευκαιρία να πιούμε το κρασί που μας αρέσει, που μπορεί να μην το προτιμάει η εκάστοτε παρέα μας ή να μην μπορούμε να το προσφέρουμε άνετα σε μεγάλες συγκεντρώσεις. Ένα κρασί που θα ευχαριστηθούμε γιατί είναι καλός μας φίλος. Και σαν δεύτερη επιλογή, ένα αφρώδες ξηρό ή γλυκό έχει πολλά να πει. Τίποτα καλύτερο για να συνοδεύσει τις στιγμές που ηρεμούμε. Κυκλοφορούν και σε μπουκάλια των 200ml & 375ml για ατομική χρήση καθώς χάνουν τις φυσαλίδες τους εύκολα στη συντήρηση. Στα 200ml οι τιμές αρχίζουν από 3€.

Από: Νίκη Μηταρέα

Πηγή: olivemagazine.gr