

Η θερμοκρασία που πίνουμε το κρασί μας

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 21/05/2009 19:29

Θερμοκρασίες: Στους πόσους να πλώ το κρασί μου;

<http://thranio.googlepages.com/temecula-wine-tours.jpg>

Όλοι όσοι αγαπούν το καλό κρασί, ίσως έχουν ακούσει διάφορα για τις θερμοκρασίες στις οποίες πρέπει να πίνεται ένα κρασί, προκειμένου να αναδεικνύονται σωστά όλες οι νότες του, για μία ολοκληρωμένη γεύση. Ο όρος "θερμοκρασία δωματίου" είναι ένας όρος παρεξηγημένος.

Όσον αφορά τα κόκκινα κρασιά, το δωμάτιο στο οποίο αναφέρεται ο συγκεκριμένος όρος, πρόκειται για το δωμάτιο στο οποίο το κρασί ηρεμεί και ωριμάζει. Οπότε καταλαβαίνετε ότι πρόκειται για μια θερμοκρασία λίγο διαφορετική από αυτή του συνηθισμένου μας δωματίου. Επίσης θα γνωρίζετε ότι τα λευκά κρασιά πρέπει να πίνονται παγωμένα, όχι όμως στην θερμοκρασία του ψυγείου σας! Ακολουθεί μια λίστα με ιδανικές θερμοκρασίες για τα περισσότερα είδη κρασιών.

Ξηρά Κόκκινα: 15 - 18 C

Ελαφρά Κόκκινα: 13 - 15 C

Ροζέ και Ξηρά Λευκά: 10 – 13 C

Ελαφρά Λευκά: 9 C

Γλυκά Λευκά και Σαμπάνια: 4,5 – 7 C

Ρεαλιστικά, οι περισσότεροι δεν έχουν την δυνατότητα να γνωρίζουν με τόση ακρίβεια τις θερμοκρασίες των κρασιών τους. Θα σας δώσω όμως μερικά πολύ χρήσιμα tips με τα οποία θα μπορείτε και εσείς εύκολα να απολαύσετε τις πραγματικές γεύσεις και αρώματα του κρασιού σας.

Για τα κόκκινα κρασιά σας, μπορείτε να τα βάλετε στο ψυγείο για περίπου 15-20 λεπτά πριν τα πιείτε.

Και για τα λευκά, μπορείτε να τα βγάλετε από το ψυγείο 15-20 λεπτά προτού τα πιείτε.

Δοκιμάστε το και θα καταλάβετε την διαφορά, ανεξάρτητα από την ποιότητα του κρασιού σας.

Αν έχετε κρασί του οποίου η ποιότητα δεν είναι και τόσο καλή, μπορείτε να το αφήσετε στο ψυγείο πολύ ώρα, έτσι ίσως καλύψετε την όξι και τόσο καλή γεύση του

Τέλος, προσπαθήστε να φυλάσσετε το κρασί σας σε ένα μέρος σκοτεινό και όχι σε όρθια θέση.
foodzine.gr

=====

Απ: Η θερμοκρασία που πίνουμε το κρασί μας

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 02/02/2010 06:42

Βρήκαν γιατί το κόκκινο κρασί δεν ταιριάζει με ψάρι

Επιστήμονες ερεύνησαν και βρήκαν γιατί τα κόκκινα κρασιά δεν συνδυάζονται με τα ψάρια και τα θαλασσινά. Διαπίστωσαν ότι ευθύνεται ο σίδηρος, ο οποίος εξηγεί την αισθητηριακή αλλεργία μας στον συνδυασμό αυτόν.

Μπορεί να μην είναι η ανακάλυψη του αιώνα, όμως οι γαστρονόμοι του πλανήτη θα την εκτιμήσουν. Το ότι το κόκκινο κρασί δεν ταιριάζει με τα θαλασσινά είναι κάτι σαν θρησκευτικό δόγμα για τους

γευσιγνώστες.

Ο λόγος είναι ότι ο συνδυασμός τους συνήθως δημιουργεί μια έντονη και δυσάρεστη ψαρίσια επίγευση. Η παραδοσιακή εξήγηση βασίζεται στην παρουσία των τανινών-χημικές ουσίες που κάνουν τα κόκκινα κρασιά στυφά.

Όμως πού και πού εμφανίζεται κάποιο κόκκινο κρασί που συνοδεύει ευχάριστα τα θαλασσινά. Με ποια κρασιά συμβαίνει αυτό, αποτελούσε ως τώρα μυστήριο που ακόμη και οι καλύτεροι σομελιέ δεν κατανοούσαν.

Την απάντηση έδωσε ομάδα ερευνητών της εταιρείας Mercian Corporation στην Καναγκάουα της Ιαπωνίας, με επικεφαλής τον Τακαγιούκι Ταμούρα, με μια σειρά πειραμάτων που δημοσιεύτηκαν στην επιθεώρηση «Journal of Agricultural and Food Chemistry».

Όπως έγραψε το περιοδικό «Economist», που αναφέρθηκε στην εν λόγω έρευνα, οι ερευνητές ζήτησαν από επτά έμπειρους δοκιμαστές κρασιών να δοκιμάσουν κόκκινα και λευκά κρασιά τρώγοντας χτένια και να βαθμολογήσουν την παρουσία της ψαρίσιας επίγευσης σε μια κλίμακα από το μηδέν ως το τέσσερα.

Στη διάρκεια τεσσάρων δοκιμών, τους προσφέρθηκαν με τυχαία σειρά 38 κόκκινα κρασιά, 26 λευκά, 2 σέρι, ένα κρασί επιδορπίου, ένα πόρτο και ένα Μαδέρα.

Διαπιστώθηκε πως τα κρασιά με την εντονότερη ψαρίσια επίγευση ήταν αυτά με τα υψηλότερα επίπεδα σιδήρου· και πως, όταν ο φυσικός σίδηρος στο κρασί εξουδετερωνόταν με κάποια χημική αντίδραση, η επίγευση εξαφανιζόταν· όταν προσέθεταν σίδηρο, γινόταν εντονότερη. Τα άλλα μέταλλα δεν είχαν ανάλογο αποτέλεσμα στο κρασί.

Στο τέλος οι ερευνητές έριξαν απευθείας τα χτένια μέσα σε κρασιά και ανέλυσαν το διάλυμα που σχηματίστηκε.

Διαπίστωσαν πως, εκτός του ότι μύριζαν ψαρίλα, τα διαλύματα που σχηματίστηκαν από κρασιά με μεγάλη περιεκτικότητα σιδήρου περιείχαν αρκετά πτητικά συστατικά που δημιουργούν άσχημες οσμές ψαριού, λίπους, ελαίων, ακόμη και μανιταριών.

Η ειρωνεία είναι πως τα συστατικά αυτά σχηματίζονται από την αντίδραση του σιδήρου με τα μη κορεσμένα λιπαρά οξέα που κάνουν τα ψάρια πιο υγιεινά από το κόκκινο κρέας.

Η περιεκτικότητα σε σίδηρο

Τα ευρήματα αυτά δείχνουν πως, αντίθετα από τη γενική πεποίθηση, δεν είναι οι τανίνες που ευθύνονται για τη δυσκολία να συνδυαστούν τα κόκκινα κρασιά με ψάρια και θαλασσινά. Αντίθετα, το σημαντικό για να αποφασίσει κανείς αν ένα κρασί μπορεί να συνδυαστεί με τις τροφές αυτές είναι η περιεκτικότητά του σε σίδηρο.

Δυστυχώς όμως, δεν υπάρχει τρόπος για να ξέρει εκ των προτέρων ποια ποικιλία σταφυλιού πρέπει να χρησιμοποιήσει ή σε τι έδαφος να φυτέψει τα αμπέλια για να είναι το κόκκινο κρασί απαλλαγμένο από σίδηρο.

Τα στοιχεία έδειξαν επίσης πως τα λευκά κρασιά υψηλής οξύτητας συνδυάζονται καλά με θαλασσινά με έντονη ψαρίσια μυρωδιά επειδή τα οξέα εξουδετερώνουν τον σίδηρο που υπάρχει στον συνδυασμό, ανεξάρτητα από την πηγή του.

Τι ταιριάζει με τι

▣ **ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ**

Ψάρια, θαλασσινά, όσπρια, ορεκτικά εν γένει, ζυμαρικά, ρύζι, τυριά με έντονη γεύση. Μπορεί επίσης να το πει κανείς ως απεριτίφ πριν από το γεύμα.

▣ **ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ**

Κρέας, σκληρά τυριά με πιο ήπια γεύση, αλμυρά και πικάντικα αλλαντικά, σούπες από κρέας.

▣ **ΟΙ «ΕΧΘΡΟΙ» ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ**

Τα φαγητά που περιέχουν ξίδι και αυγά εξουδετερώνουν τη γεύση του κρασιού.

Επίσης τα μαλακά γλυκά, όπως κρέμες σοκολάτας και παγωτά. Ακόμη, τα σπαράγγια, οι αγκινάρες, τα τουρσιά, οι αραιές σούπες.

Πηγή : ΤΑ ΝΕΑ

=====