Sēņu ēdieni un vīns – ideāla saderība

Risoto, krēmīgus sautējumus un zupas vislabāk pasniegt ar vīnu, kuram piemīt viegli zemes toņi. Vīnzinis Samuil Angelov iesaka, kādi vīni vislabāk sader ar sēnēm.

Sēnes ir kā tilts, kas savieno ēdienu ar vīnu

Sēnes un vīns ideāli sader kopā, apgalvo, Samuil Angelov Helsinku top restorāna “Muru” vīnzinis. Pēc vīnziņa teiktā, sēnes darbojas kā tilts, savienojot vīna un ēdiena garšas. Abiem (sēnēm un vīnam) piemīt izteikti zemes garšu toņi, kas viens otru papildina.

“Klasiskais sēņu risoto ir viens no – vīnam draudzīgākajiem ēdieniem pasaulē ”

Sēnēm ir ļoti intensīva, barojoša un pilnvērtīga, pat gaļīga garša, kas tiek saukta arī par umami. Šī garša visvairāk atrodama svaigos produktos, piemēram, dārzeņos, vēžveidīgajos un treknās zivīs. Pats umami netiek uzskatīts par labāko vīna sabiedroto, jo tas palielina vīna rūgtumu vai skābumu. Tomēr sāls, skābe un tauki, kā arī ēdiena vārīšana un cepšana mīkstina umami iedarbību un padara to par gardu. Pēc Angelov teiktā, klasiskais sēņu risoto ir viens no vīniem draudzīgākajiem ēdieniem pasaulē.

- Ja Jūs meklējat ļoti labu ēdiena un vīna kombināciju, tad es iesaku izmēģināt sēņu risoto, piemēram, ar baravikām vai kādu citu garšīgu sēni, arī trifeles.

“Iespējams, klasiskais sarkano vīnogu šķirņu pavadonis ir maigais un zemes toņiem bagātais Pinot Noir”

Sēņu risoto ir tas ēdiens ar kuru var izbaudīt dārgumus no Jūsu vīna skapjiem; ļoti nogatavojušos un vērtīgus vīnus. "Divas labākās kombinācijas, manuprāt, ir trifeles un labs vintage Burgundijas vīns vai nogatavojies Rieslings," saka Angelov.

Sēnēm patīk aromātiskās vīnogas

Sēņu sezona noteikti ir rudens, bet kopumā tā sākas jau pavasarī un var ilgt līdz agrai ziemai.

- Agrā pavasara un aprīļa sēnes, gailenes ap Jāņiem, kam seko apšu bekas, bērzlapes un citas gardas sēnes. Vēlākās ir sekstainās gailenes, kas ir pieejamas rudenī, uzskaita vīnzinis, kurš pats ir aizrautīgs sēņotājs.

Visām šīm sēnēm patīk aromātisko vīnogu vīni. Piemērotus vīnus var atrast gan sarkanajās, gan baltajās vīnogās, lai gan baltajām vīnogām ir nedaudz vairāk aromātisko šķirņu.

Iespējams, klasiskais sarkano vīnogu šķirņu pavadonis ir maigais Pinot Noir, kura zemes toņi labi papildina sēņu koka aromātu. No baltajām vīnogām Angelov dod priekšroku skābām un svaigām šķirnēm, piemēram, Riesling.

Sēņu pagatavošanas metode ietekmē vīna izvēli

Kā jebkurai vīna un ēdiena kombinācijai, atbilstoša vīna izvēli visvairāk ietekmē sēņu pagatavošanas metode un ēdienu komponentes; skābeni sālītu sēņu salāti “pieprasa” svaigu vīnu ar augstu skābuma līmeni, savukārt krēmveida gaileņu mērce alkst pēc līdzīgas garšas vīna.

Pašai sēņu šķirnei nav tik liela nozīme, bet gan kā un kādos ēdienos šīs sēnes ir pagatavotas.

Viens no pārtikas un vīna apvienošanas pamatprincipiem ir skābā un skābā saderība. Tātad, vīnu ar augstu skābuma līmeni vajadzētu izvēlēties kā papildinājumu pie skābenu un svaigu sēņu ēdieniem, piemēram, klasiskie sēņu salāti, kas pagatavoti no sālītām sēnēm. Pēc Angelov teiktā, no Chenin Blanc vīnogām gatavoti vīni ir laba izvēle pie šādiem sēņu ēdieniem.

Krēmā sautētām sēnēm, piemēram, gaileņu mērcei, labākā izvēle ir vīns, kas ir augļains un svaigs.

Angelov iesaka izmēģināt, piemēram, Elzasas reģiona Rieslingu, kurā ir daudz nogatavojušos augļu nianses. Elzasas reģiona vīni to zemes toņu dēļ parasti ir piemēroti sēnēm.

Protams, kombinējot sēnes un vīnu, jāņem vērā arī tas, kas tiek piedāvāts kopā ar sēnēm. Ja galvenā ēdiena sastāvdaļa ir intensīvāka, piemēram, treknas zivis, tad sarkanais vīns var būt labāks sabiedrotais nekā svaigs baltvīns.

Vīnzinis Samuil Angelov
Samuil ir Somijas Vīnziņu asociācijas priekšsēdētājs, vīnzinis un Muru restorāna līdzīpašnieks.