



Dzirkstošais vīns un ēdieni

Pareizi izvēlēts dzirkstošais vīns tiek uzskatīts par vienīgo vīnu, ko var pasniegt visas maltītes garumā. Daži padomi par dzirkstošā vīna un ēdiena apvienošanu!

Dzirkstošais vīns ir daudzpusīgs un stilīgs dzēriens līdzās ēdienam. Labi dzirkstošie vīni parasti jau ir rosīgi un svaigi. Pateicoties īpašajam skābumam, dzirkstošie vīni samazina pārtikas tauku saturu un palīdz veidot līdzsvarotāku veselumu. Dzirkstošie vīni un pankūkas ir ļoti sabiedrotie. Vieglākus desertus papildina arī saldāki dzirkstošie vīni.

Dzirkstošais vīns kā aperitīvs.

Sausie vai pussausie un svaigi augļu dzirkstošie vīni ir piemēroti kā aperitīvs vai apetītes pastiprinātājs. Dzirkstošais vīns faktiski ir klasisks aperitīvs. To var pasniegt ar mazākām uzkodām, piemēram, olīvām un tapām.

Ļoti populārs aperitīvs Itālijā ir dzirkstošais vīns Prosecco, kas ražots Itālijas ziemeļos no vieglu vīnogu šķirnes ar nosaukumu Glera. Nogaršojiet svaigu Corte delle Calli Prosecco. Dzirkstošajiem vīniem ir svarīga loma arī dažādos jauktos dzērienos. Piemēram, dzirkstošais vīns ir vissvarīgākā klasisko kokteiļu Mimosa un Bellini sastāvdaļa. Dzirkstošais vīns vienmēr jāpievieno pēdējais, lai burbuli ilgāk paliktu dzērienā.

Atsvaidzinošais dzirkstošais vīns palīdz sagremot pārtiku.

Piemēram, svaigs dzirkstošais vīns lieliski sader ar ceptu vēžu astēm vai japāņu tempuru. No kaimiņvalstu virtuves eļļā cepti kulinārijas izstrādājumi ir ļoti sarežģīti un smags ēdiens taču, ja glāzi svaiga dzirkstošā vīna iedzer pāri taukos ceptai kūkai, problēmas tiks atrisinātas. Arī lasis, ko plaši izmanto Ziemeļvalstu virtuvē, ir samērā taukaina izejviela, kurai iesaka pievienot sauso dzirkstošo vīnu vai šampanieti.

Dzirkstošie vīni atsvaidzina visu un neatstāj mutē smagu pēcgaršu. Dzirkstošais vīns ir piemērots tilts starp dažādām ēdiena sastāvdaļām un garšu pāriem. Piemēram, saldie vēžveidīgie īpaši labi garšo ar augļu šampaniešiem.

Siera mīļotājiem kopā ar ēdienu vajadzētu izmēģināt arī dzirkstošos vīnus. Piemēram, pilnīgs un ilgi izturēts vintage šampanietis un itāļu Parmigiano Reggiano piedāvā nesaldzināmas kombinācijas. Gatavs augļu Rosé šampanietis vai Rosé cava un leģendārie franču baltie sieri ir vēl viens ideāls savienojuma piemērs.



Saldie dzirkstošie vīni ar desertiem.

Saldāki dzirkstošie vīni ir lielisks kompanjons vieglākiem desertiem. Piemēram, deserti ar ogām un augļiem, klasiskāssabayone putas vai atsvaidzinoši sorbeti ir labi desertu piemēri, kuriem par vakara vainagu būtu vērts pasniegt saldāku dzirkstošo vīnu. Skābenāki un samērā sausi dzirkstošie vīni ir piemēroti arī desertiem, jo tie piešķir modrību, tāpat kā skābās ogas vai nedaudz citrona miziņas labā desertā.