



Kas ir labs dzirkstošais vīns?

Kas padara dzirkstošo vīnu par labu dzirkstošo vīnu? Rakstā jūs atradīsiet 3 vienkāršus padomus dzirkstošā vīna novērtēšanai.

Burbuļi ilgu laiku saglabājas labā dzirkstošajā vīnā.

Dzirkstošo vīnu parasti vērtē pēc tā ražošanas metodes. Tas, kādi ir burbuļi dzirkstošajā vīnā, ir atkarīgs no pagatavošanas metodes. Burbuļi visilgāk saglabājas šampanietī vai dzirkstošajā vīnā, kas gatavots pēc klasiskās metodes. Klasiskā dzirkstošā vīna ražošanā, otrās fermentācijas laikā vīna iekšpusē veidojas burbuļi. Lētākā dzirkstošo vīnu ražošanas metode ir sūknēšanas metode, kurā vīnā vienkārši tiek iesūknēts oglekļa dioksīds. Rezultāts ir vīns, kas puto, bet tā burbuļi ātri izzūd kad tas tiek ieliets glāzēs.

Labs dzirkstošais vīns iztur dzesēšanu.

Nabadzīgi dzirkstošie vīni atdzesējot zaudē savu garšu. Labam dzirkstošajam vīnam ir vēsa svaiga augļu un daudzveidības garša. Dzirkstošais vīns ir paredzēts labai atdzesēšanai pirms lietošanas, tāpēc burbuļi ir labāk saglabājušies un, tos atverot, pārmērīgi neputojas. Vislabākā dzirkstošā vīna pasniegšanas temperatūra ir 6–8 °C, kas ir nedaudz siltāka par ledusskapja temperatūru.

Labs dzirkstošais vīns labi sader ar ēdienu.

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns tiek nogatavināts uz nogulsniem, un tāpēc tam ir pilnīgāka struktūra, kas padara to labi piemērotu pārtikai. Cava vai šampanietis labi sader ar galvenajiem ēdieniem.

Pateicoties īpašajam skābumam, dzirkstošie vīni samazina pārtikas tauku saturu un palīdz veidot līdzsvarotāku veselumu. Dzirkstošais vīns ir labs kompanjons, piemēram, dārzeni vai zivju ēdieniem.