



Kā sarīkot vīna un siera degustāciju?

Degustācijas ir interesants veids kā atklāt dažādu vīnu saderību ar dažāda veida sieriem. Tā būs izklaidējoši izzinoša programmas daļa jebkurā saviesīgā pasākumā un interesēs visiem viesiem – kā iesācējiem, tā pieredzējušiem vīnziņiem. Lūk, padomi no someljē Antti Uusitalon, kas palīdzēs jums saorganizēt veiksmīgu vīna un siera degustāciju.

Nepieciešams:

- Aptuveni 150 g uz personu dažādu veidu sieri - stipri vai vidēji stipri, mīksti un nogatavināti. Varat izvēlēties kā vienkāršākus, tā arī specializētus sierus.
- Četri dažādi vīna veidi, kā, piemēram, sauss vai pussauss baltvīns, svaigs baltvīns, vidēji bagātīgs sarkanvīns un portvīns.
- Dzeramais ūdens un baltmaize - nepieciešami garšu neitralizēšanai starp dažādu vīna un siera veidu degustāciju
- Pārliecinieties, ka vīna glāzes ir nepieciešamā daudzumā pret viesu un izvēlēto vīna veidu skaitu. Katru vīna veidu vēlams liet atsevišķā vīna glāzē. Ja vēlaties degustēt vairākus vīna veidus, degustāciju var rīkot arī vairākās kārtās.

Pirms degustācijas:

- Izņemiet sierus no ledusskapja aptuveni divas stundas pirms degustācijas. Izņemiet tos no iepakojumiem, lai tie nedaudz izvēdinās, tad aplājiēt ar pārtikas plēvi, lai izvairītos no sakalšanas.
- Atdzesējiet vīnu piemērotā pasniegšanas temperatūrā: baltvīnus izņemiet no ledusskapja 15 minūtes pirms pasniegšanas, savukārt sarkanvīnus - uz 15 minūtēm variet ievietot ledusskapī pirms pašas pasniegšanas.
- Sagrieziet sieru pirms pasniegšanas

Degustācijas laikā:

- Iepazīstiniet degustācijas dalībniekus ar visiem vīniem un siera veidiem
- Sāciet ar vienu un pēc tam izmēģiniet dažādas siera un vīna kombinācijas. Ieteicams sākt ar maigākiem sieriem, pakāpeniski pārejot uz stiprākiem. Vīnus attiecīgi vispirms izvēlēties baltos, tad sarkanos, un noslēgt degustāciju ar saldu deserta vīnu.
- Degustācijas svarīgākā daļa ir sarunas: izlemiet, kuras delikateses un to kombinācijas ir visveiksmīgākās, centieties kopīgi noformēt labāko degustācijas garšu kombināciju/-as.