Сочетаемость сыра и вина – свершившаяся классика, которую никто не оспаривает. Два продукта в дуэте играют нежную, красивую симфонию вкуса. Традиция сочетать вино и сыр изначально появилась во Франции, в бедных слоях населения, в дворянском сословии традиции бедняков не привечались. История, поменяла свое русло, в маленьком городке Варен, именно там Людовику XVI подали подкрепиться сыром бри и сухим красным вином. Король был очарован получившимся вкусовым эффектом и ввел новую гастрономическую моду.

Со времен короля Людовика производство сыра и вина выросло в несколько раз, появились новые сорта, как вина, так и сыра, стало значительно сложнее сделать правильный гастрономический подбор. Неверный подбор сыра и вина, может катастрофически испортить вкусовые ощущения от сыра и вина.

И все же, зная некоторые правила сочетаемости, можно наслаждаться вкусом обоих продуктов в полную силу.

1. Степень зрелости сыра варьируется от 3 месяцев до 3 лет. Чем взрослее сыр, тем более, выдержаннее, старее вино;
2. С белым вином сыры сочетаются чаще, чем с красным;
3. К сырам с острым вкусом чаще подходят белые вина и в редком исключении красные;
4. Сыр, изготовленный из овечьего молока, будет хорошо оттенятся сахаристым вином;
5. Вина, имеющие нежный фруктовый вкус, сухие, розовые, предпочитают соседство с сырами из козьего молока. Особенность – регион производства, вино и сыр должны быть из одного региона, примером могут служить белые сыры Луары и сыр из козьего молока – чудесный тандем вкуса;
6. Полутвердые сыры гармонично дружат с розовыми, сухими белыми и легкими красными винами;
7. Белое или красное вино хорошо подходит к твердым сырам. Например, чеддер и пармезан сочетаются с ярко выраженным вкусом красного вина.
8. Благородные сыры с плесенью любят соседство с красными винами, мускатами, белыми ликерными винами. Сыр Рокфор, Альпен Блю оставляют после себя сладкое послевкусие, вино к этим сырам, должно быть с таким же эффектом;
9. Мягкие сыры с белой корочкой подаются с такими же мягкими винами. Например, Камамбер отлично сочетается как с белым сухим вином, так и с молодым красным;
10. Отдельным пунктом можно вынести нежные творожные сыры – только с сухим белым, и исключительно охлажденным.
11. Вино, хранившееся в дубовой бочке, приобретает выраженный вкус древесины, что не лучшим образом сказывается на сочетании с сыром.

Сыр при подаче на стол должен быть комнатной температуры. Исключением могут быть свежие сыры с плесневелой корочкой. Большинство красных и розовых вин надо заранее охладить. Оптимальная температура для густых красных вин 18 градусов.

Рекомендуемые комбинации сыр – вино – это классика, но никто не запрещает совершать свои собственные вкусовые революции. Дерзайте, пробуйте, открывайте новые просторы, ищите новые сочетаемости вкуса, и только тогда вы сможете сказать: «Жизнь прекрасна, жизнь вкусна!»