Прием гостей – это всегда важное мероприятие, к которому готовятся заблаговременно. Каждая хозяйка заранее начинает наводить порядок в доме, продумывать меню, сервировку и развлечение для дорогих гостей. Отдельной статьей в списке подготовительных мероприятий занимает выбор спиртного, а именно подходящего вина, удачно подобранное вино выгодно оттенит приготовленные блюда.

Подобрать вино, которое понравилось бы всем гостям очень сложно, но вполне можно обозначить основные требования которым это вино должно соответствовать.

Прежде всего, вино должно быть легкое, не танинное, обладающее воздушным вкусом и освежающим эффектом, достаточно нейтральным, чтобы подчеркнуть приготовленные блюда. Выраженно сладкие или кислые вина не справятся со своей задачей, следует подбирать среднее «питкое» вино. Белые, красные или розовые вина не имеющие ярко выраженного вкусно, но обладающие фруктовым освежающим ароматом лучше всего удовлетворяют термину «универсальное вино»

Наиболее рекомендуемыми белыми винами можно смело считать вина из сортового винограда Мускат, Рислинг, Шардоне и конечно Совиньен. Сюда же можно добавить Гевюрцтраминер, Мюскаде севр э мэн и Мускат, эти вина обладают богатой, не навязчивой ароматикой. Такие вина добавляют пикантности к рыбным блюдам и блюдам из изысканных морепродуктов. Попробуйте с белым вином блюда из креветок или омаров – есть большая вероятность, что вам понравится это дружеское сочетание. Курица, легкие паштеты, закуски и овощные салаты без майонеза тоже хорошо дружат с белыми винами.

Красные вина выгодно оттенят блюда из мяса, дичи, жилистой домашней птицы, сложные блюда со многими компонентами. Основные любимые потребителями красные вина делают из сортов винограда Каберне Совиньен, Мерло, чудесный Пино нуар.

Еще один вид вина – розовый, незаслуженно отодвигается на задний план, тогда как именно розовые вина сочетают в себе усредненные характеристики белых и красных вин. У розового вина вкус достаточно выраженный, но не навязчивый с мягким послевкусием. Молодое Божоле из Прованса или Анжуйского региона выгодно подчеркнет практически любое блюдо.

При выборе вина всегда ориентируйтесь не только на рекомендации кулинаров и сомелье, но и на ваши личные вкусовые предпочтения. Как говорится на вкус и цвет товарищей нет, поэтому нет и строгих правил, только рекомендации.