

Wina i sery

Dodany przez patryshia

**Jak dopasować odpowiedni ser do wina?
Kierując się smakiem!**

Jak fachowo skomponować tace serowa?

Mozna podać sery na tacy drewnianej, ceramicznej lub w płaskim plecionym koszyku. Podajemy kilka gatunków sera, miękkich i półtwardych, o różnej ostrości. Do tego dwa noże: jeden do ostrych serów drugi do łagodnych. (Wiecej par noży, jeżeli towarzystwo liczne). Miseczka masła. Ozdobić rzodkiewkami, zieloną pietruszką etc.

Poki co mam sprzeczne doniesienia - jedni mówią, że sery dojrzewające oraz pleśniowe podaje się wyłącznie z czerwonym winem, inni mówią, że tylko z białym?

Bzdura jedno i drugie. Sery powinny pasować do wina smakiem i tyle. Przede wszystkim do dobrych win raczej nie podawać serów zbyt ostrych o zdecydowanych smakach, żeby nie zabiły smaku wina. Ale jeżeli wino podlejsze, to właśnie ser może mu pomóc. Zastanówmy się. Podstawowa, naturalna, kombinacja sera z winem polega na tym, że chłop podaje swój ser do swojego wina. jedno i drugie takie jakie ma. Takie wymysły jak holenderski &oude kaas& do bordeaux, albo stilton do portu to są już wymysły smakoszy. Ponieważ na tacy jest kilka gatunków sera, nie zapewni się optymalnego doboru sera do wina. Jeżeli masz wątpliwości podaj i wino białe i czerwone, i oddzielne do nich kieliszki. Przerzucisz problem na gości, którzy i tak będą zachwyceni. Jeżeli nadal masz wątpliwości zrezygnuj z tacy serowej i podaj ciasteczka serowe - znakomita tradycyjna kombinacja. Np. Gougères Bourguignonnes.