

Τα δύο τρόφιμα που δεν ταιριάζουν (με τίποτα) με κρασί

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ορισμένοι διαφωνούν με την άποψη ότι το κρασί δεν ταιριάζει με τη σοκολάτα ή

ότι η σοκολάτα δεν είναι κατάλληλη σύντροφος για το ξηρό κρασί.

Από όποια πλευρά κι αν το δεις, υπάρχουν πράγματι τροφές που δεν συνδυάζονται με τον οίνο και αυτό, γιατί αλλοιώνουν τη γεύση του εξαιτίας κάποιων συστατικών τους.

Αλλωστε, αυτό που επιθυμεί κανείς πάντα είναι να δημιουργήσει μια αρμονία ανάμεσα στα εδέσματα και το κρασί, κάτι που πρακτικά σημαίνει ότι στο σύνολο αυτό, καμία από τις δύο πλευρές δεν θα υπερισχύει καλύπτοντας την άλλη.

Για ένα άρτια σερβιρισμένο οίνο που θα ευφραίνει την καρδιά των καλεσμένων σου, αυτά είναι τα μυστικά ενός sommelier.

- **Μπλε τυρί**

Ενώ θα διαπιστώσεις, ότι ακόμα και στα μπαρ πολλά από τα κρασιά συνοδεύονται τόσο με φρούτα και ξηρούς καρπούς, όσο και με τυριά, από την πιατέλα απουσιάζει το μπλε τυρί. Το συγκεκριμένο είδος τυριού είναι απαγορευτικό για τα ξηρά κρασιά και αυτό, διότι η δύσοσμη αρωματική ένωση του υπερκαλύπτει τα αρώματα τους.

- **Σοκολάτα**

Μια λιχουδιά που δύσκολα αποχωρίζεται κανείς, όμως αυτή θεωρείται ακατάλληλη για το κρασί και υπάρχει εξήγηση στην τανίνη της, τη γλυκύτητα και τη γήινη γεύση. Όταν το ξηρό κρασί έρχεται σε επαφή με τον ουρανίσκο μας, αφαιρεί τη γλυκύτητα και αφήνει μόνο τις πικρές τανίνες . Αντίθετα, αν δοκιμάσεις τη σοκολάτα με ένα γλυκό κρασί, το αποτέλεσμα θα σε ανταμείψει!

Πηγή: bovary.gr