

22 Μαΐου 2017

Το κόλπο να παγώσεις ένα μπουκάλι κρασί σε 3 λεπτά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Στο τέλος της ημέρας, ένα ποτήρι κρασί στην κατάλληλη θερμοκρασία είναι ένα μέσο χαλάρωσης και «αποσυμπίεσης».

Το κρασί έχει τους δικούς του κανόνες σερβιρίσματος και αυτοί διαφοροποιούνται ανάλογα με τον τύπο του και την γεύση του. Αν το κρασί δεν σερβιριστεί στην σωστή θερμοκρασία, τότε η γεύση του και το άρωμά του ακόμα κι αν είναι ανώτερης ποιότητας, αλλοιώνονται.

Το κρασί δεν θα πρέπει να σερβίρεται ούτε πολύ ζεστό, ούτε πολύ κρύο. Το λευκό κρασί δεν θα πρέπει να είναι παγωμένο αλλά δροσερό, ενώ το κόκκινο θα πρέπει να σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου και όχι κρύο.

Αν μια από τις προσεχείς καλοκαιρινές βραδιές θελήσετε να γευτείτε ένα δροσερό ποτήρι κρασί και δεν έχετε προνοήσει να το παγώσετε, υπάρχει ένα κόλπο που μπορεί να βοηθήσει. Μέσα σε λίγα λεπτά θα μπορέσετε να απολαύσετε δροσερό κρασί αρκεί να ακολουθήσετε τις οδηγίες του Master Somelier, Brian Mc Clintic.

«Αν έχετε αναρωτηθεί ποιο είναι το μυστικό να παγώσετε ένα μπουκάλι κρασί μέσα σε λίγα λεπτά, ακολουθήστε το μυστικό που ακολουθώ κι εγώ. Η απάντηση βρίσκεται σε μια σαμπανιέρα με νερό, πάγο και αρκετό αλάτι». Η κατάψυξη μπορεί να είναι ναι μεν μια γρήγορη λύση, ωστόσο υπάρχει περίπτωση να αποβεί μη αποτελεσματική αν δεν είστε alert για να βγάλετε την φιάλη από το ψυγείο την κατάλληλη στιγμή. Το ψυγείο, από την άλλη, είναι και αυτό λύση, αλλά απαιτεί χρόνο που το πιο πιθανό είναι να μην διαθέτετε.

Βυθίστε το κρασί στην σαμπανιέρα και απολαύστε το δροσερό μέσα σε λίγα λεπτά!

Cheers!

Πηγή: bovary.gr