

Испанец из Америки

ОДНО ВИНО К ЦЕЛОМУ ОБЕДУ: ОТ ЗАКУСОК ДО ДЕСЕРТА

1. Закуски



Суши

Удачная пара для суши самых распространенных сортов. Только не нужно увлекаться васаби: небольшое количество этой приправы альбариньо выдерживает, но большая порция остого японского хрея на вино убьет.



Устрицы

Хрустящий, прохладный, высококислотный альбариньо – классический партнер для свежих устриц в любом варианте: хоть с заправкой из рубленого шалота и уксуса, хоть с лимонным соком, хоть au naturel.

2. Горячие блюда



Жареная телятина

Выраженный вкус телятины, поджаренной на гриле или сковороде, лучше чем-нибудь смягчить для более удачного сочетания с легким белым вином. Посредник в данном случае – сливочный или масляный соус, особенно со свежим эстрагоном или лимонным соком.



Bonny Doon Albariño 2009

Сорт, который в Испании считают главной надеждой для белых вин страны, в Калифорнии придумал выращивать биодинамист Рэндалл Грэм. Вино у него получается бледно-золотистым с ароматами лимонных цветов, имбиря и шалфея – куда более сильными, чем это обычно бывает в родной для сорта Галисии.



Тандури чикен

Острое блюдо со сложным набором пряностей не кажется очевидным партнером для альбариньо. Но сочность, полученная куриным мясом от выдержки в йогурте, делает это сочетание вполне удачным.

3. Десерт



Козий сыр

При сочетании с сырами важнейший вопрос – соотношение уровней кислотности вина и сыра. В случае с альбариньо и невыдержаными козьими сырами это соотношение близко к идеальному, особенно если подать к ним лимонный конфитюр.



Пирог с лимоном

Кислотность этого абсолютно сухого вина в целом не предполагает того, что его будут подавать с десертами. Лимонная выпечка – единственное исключение: цитрусовые ноты и небольшое количество сахара позволяют довольно успешно соединить вино и блюдо.