



Даже великие французские вина в паре с неподходящей закуской могут показаться весьма посредственными. Вопросу поиска "хорошего аккомпанемента" для напитков сомелье уделяют не меньше внимания, чем выбору самих вин.

© РИА Новости, Инфографика. Евгений Иванов/Владимир Терентьев/Татьяна Аверкина

## Белое вино – к рыбе, красное – к мясу.

При покупке вина многие из нас руководствуются именно этим принципом. Но сомелье уверяют, что подобная схема – слишком примитивная. И есть случаи, когда знаменитые белые вина прекрасно сочетаются с мясом, главное – у блюд должен быть такой же богатый вкус и аромат. Чтобы разобраться в этом вопросе, непосвященному человеку потребуются годы дегустации самых различных сочетаний вина и еды. Но гораздо проще – воспользоваться уже существующей схемой.

### Источник

Тэги: [для](#) , [не](#) , [чем](#) , [весьма](#) , [внимания](#) , [хорошего](#) , [сомелье](#) , [напитков](#) , [вин](#) , [выб](#)  
[ору](#)

,  
[самих](#)

,  
[аккомпанемента](#)

,  
[поиска](#)

,  
[посредственными](#)

,  
[вопросу](#)