

Чтобы прослыть сомелье, недостаточно только уметь подбирать вино к блюду. Как и в любом искусстве, тут играют роль детали: бокалы, их наполнение, температура, сервировка и красивая подача.

ГИД НАЧИНАЮЩЕГО

СОМЕЛЬЕ

ВИНА ИГРИСТЫЕ



Легкий, нежный,
от сухого до сладкого



Разнообразный



9–14 %



Почти прозрачный



Шампанское, ламбруско,
асти, кава, зект



БЕЛЫЕ ВИНА ПОЛНОТЕЛЫЕ

-  Плотный, кремообразный, насыщенный, с ванильными или кокосовыми нотками
-  Фруктовый, ягодный, цитрусовый, ванильный, с нотками дуба
-  9–14 %
-  Золотистый
-  Шардоне, семильон, вионье
-  Охладить в морозилке за 40–50 минут до подачи
-  Идеально сочетаются с мягким сыром, пряной рыбой, курицей, индейкой, свиной, овощами, грибами, орехами



БЕЛЫЕ ВИНА АРОМАТНЫЕ

-  Гармоничный сладкий, терпкий
-  Яркий цветочный или фруктовый
-  9–14 %
-  Желтоватый
-  Шенен-блан, мускат белый, торронтес, рислинг
-  Положить на день в холодильник или на 40–50 минут в морозилку
-  Идеально сочетаются с кремовым вкусом, свиной, беконом, курицей, мягким сыром, жареными овощами

© ADME



ВИНА РОЗОВЫЕ

-  Легкий, сочный, чаще сухой
-  Фруктовый, реже цветочный или пряный
-  9–14 %
-  От лососевого до насыщенного розового
-  Пино-нуар розе, мерло розе, цинфандель, темпранильо
-  Охладить 40 минут в морозилке
-  Идеально сочетаются с индийской, марокканской, средиземноморской кухнями



КРАСНЫЕ ВИНА ЛЕГКИЕ

-  Легкий, менее танинный, с ярко выраженной кислотностью
-  Деликатный фруктовый
-  10–15 %
-  Бледно-рубиновый
-  Гаме, пино-нуар
-  Охладить в холодильнике до 17 °С или в морозилке в течение 30 минут
-  Идеально сочетаются с простыми блюдами: пастой, сыром, хлебом, пиццей, курицей, уткой, индейкой, свиной

© ADME



КРАСНЫЕ ВИНА СРЕДНЕЙ ПЛОТНОСТИ

- Насыщенный, средней плотности, с различным содержанием танина
- Чаще фруктовый различной насыщенности
- 12–17 %
- Рубиновый
- Барбера, каберне-фран, гренаш, мерло
- Охладить в холодильнике до 17 °C
- Идеально сочетаются со всеми жареными блюдами итальянской и испанской кухонь



КРАСНЫЕ ВИНА НАСЫЩЕННЫЕ

- Богатый, плотный, с высоким содержанием танинов, умеренно сладкий
- Яркий фруктово-ягодный
- 12–17 %
- От фиолетового до пурпурного
- Альянко, бордо, каберне-совиньон, мальбек, небиоло, шираз
- Подавать из винного погреба или хотя бы после 30 минут в морозилке
- Идеально сочетаются с мясными блюдами



ВИНА ДЕСЕРТНЫЕ

- Сладкий, густой, насыщенный
- Фруктовый, ягодный, медовый, пряный
- 17–20 %
- Коньячный
- Мадера, марсала, портвейн, черри
- Комнатная температура или охладить в холодильнике до 20 °C
- Идеально сочетаются со сладостями, мягким сыром, фруктами



Теги: [как их](#), [тут](#), [искусстве](#), [бокалы](#), [роль](#), [играют](#), [любом](#), [температура](#), [краси](#)
[владельце](#)