**Wine pairing - jak dobierać wina do potraw?**

**<strong>Wine pairing</strong> to sztuka, która polega na dobieraniu win do potrawy. Jeżeli chcesz się o tym trochę dowiedzieć, przeczytaj poniższy wpis. Serdecznie zapraszamy!**

**Wine pairing**

Wino idealnie pasuje do wielu potraw, o ile dobrze się je dobierze. **Wine pairing** to sztuka, która poprzez łączenie smaków kulinarnych z winem, wydobywa różnorodne aromaty. Zanim jednak przejdziemy do omówienia, jakie wino pasuje do danej potrawy, przyjrzyjmy się historii wina.

**Wine pairing - krótka historia**

Wino było znane na świecie już przed naszą erą. Na pierwsze jego ślady natrafiono w Gruzji, a także na terenie państwa, które obecnie znane jest jako Iran. Również Egipt oraz Grecja dobrze znali smak wina. Sam [wine pairing](https://grandascot.pl/blog/czym-jest-wine-pairing-poznaj-zasady-dobierania-wina-do-dan/) rozsławiono w Stanach Zjednoczonych dopiero w latach 80. Dotychczas wino podawane jest jako dodatek do różnorodnych dań czy deserów, a dzięki odpowiedniemu doborowi, jego smak potrafi być niezwykle aromatyczny.

**Jak dobrać wino do potrawy?**

Wyróżnia się kilka rodzajów win: białe, czerwone, różowe, słodkie, półsłodkie, a także wytrawne. Każde z nich dobrze będzie komponować się z innymi smakami. Jak więc je połączyć?

l Wino białe - jest orzeźwiające, dlatego często podawane jest przed posiłkiem, w celu rozbudzenia apetytu,

l Wino czerwone - słodkie wino serwuje się zwykle z serami, natomiast czerwone i wytrawne wino dobrze komponuje się z daniami mięsnymi,

l Wino różowe - to lekkie wino podawane jest zwykle z deserami.

Jak sam widzisz, *wine pairing* to naprawdę ciekawa sztuka, która wymaga dobrej znajomości smaków. Spróbuj samemu połączyć smaki tak, by wydobyć z nich aromat!