

Nie bądź snobem i nigdy nie mów tak o winie!



Na Twojej winiarskiej ścieżce prędzej czy później spotkasz dość osobliwych entuzjastów - takich, którzy uwielbiają pouczać i epatować wiedzą. Starają się brzmieć jak koneserzy, ale jednak często efekt jest... no cóż, inny niż zamierzony. Pozwól im swobodnie dzielić się swoimi opiniami, a Ty subtelnie uśmiechnij się pod nosem i kontynuuj swoją podróż po krainie wina z godnością i myślą, że nigdy się nie zamienisz w takiego snoba. Oto frazy, które nigdy nie powinny być wypowiedziane na głos. Pamiętaj o tym, celebrując smaki z innymi entuzjastami wina.

Piję tylko... / Nie piję...

Na świecie jest ponad 1400 zidentyfikowanych odmian winogron i tysiące unikalnych regionów winiarskich. Ograniczanie się do jednego rodzaju wina lub świadome unikanie innych zamyka drzwi do eksploracji bogatej palety smaków i aromatów. Wino to nie tylko kwestia osobistych upodobań, ale również okazja do eksperymentowania i nauki. Otwartość na nowe odmiany może zmienić nasze

dotychczasowe przekonania o winie.

Właściwie to wymawia się...

Wymawianie trudnych nazw bez zająknięcia jest całkiem fajne. Ale wiesz co jest jeszcze fajniejsze? Niesprawianie ludziom problemów, jeśli wymówią coś źle. Choć znajomość poprawnej wymowy nazwy szczepu lub wina może być oznaką obycia, ważniejsze jest dzielenie się tą wiedzą w sposób wspierający, a nie krytyczny. Zamiast poprawiać innych, zachęcajmy do ciekawości i nauki, tworząc przestrzeń, w której każdy może czuć się komfortowo.

- **Sprawdź też! [Jak poprawnie wymawiać nazwy win?](#)**

[caption id="attachment_3475" align="aligncenter" width="600"]



Włoskie

wino czerwone chianti (fot. Tanya Gorelova/Pexels).[/caption]

Lubisz słodkie wina? Masz 5 lat?

Nie jest żadną tajemnicą, że wielu swoją przygodę z winem zaczyna właśnie od słodkich smaków. Jednak nie ma co umniejszać temu zjawisku. Deserowe wina, takie jak porto, sauternes lub tokaj, są często dziełem wielkiej winiarskiej sztuki. Oferują złożone i bogate smaki, które zasługują na uznanie i docenienie. Warto też przypomnieć, że wina nie powinny być oceniane jedynie przez pryzmat słodczy, ale za ich złożoność właśnie i historię.

Wino z zakrętką? Nie, dziękuję!

Jest to duży objaw ignorancji. Wiele wysokiej jakości win jest obecnie zamykanych na zakrętkę, która zapewnia lepszą ochronę przed utlenieniem i pomaga zachować świeżość wina. To przypomnienie, że w winiarstwie, podobnie jak w życiu, zmiana jest jedyną stałą.

- **Dowiedz się więcej! [Zakrętka kontra korek! Czy odkręcane wino jest gorszej jakości?](#)**

[caption id="attachment_2205" align="aligncenter" width="600"]



Coraz

więcej win jakościowych znajdziemy w butelce z zakrętką (fot. Cody Chan/Unsplash).[/caption]

Białe wina nie nadają się do starzenia

Owszem, większość białych win nie jest przeznaczona do długiego przechowywania, ale zdarzają się tutaj piękne wyjątki. Niektóre z nich, zwłaszcza te o wysokiej kwasowości i z odpowiednich regionów, mogą pięknie dojrzewać, ujawniając z czasem głębię i złożoność smaków. Doskonałym przykładem na to jest [riesling](#) lub [chardonnay](#). Spróbuj, a posmakujesz, jak bardzo mylne to stwierdzenie.

Czerwone wina nie pasują do ryb

Ta stara zasada łączenia wina z jedzeniem (*Ryby, drób i cielęcina lubią tylko białe wina. Zaś pod woły, sarny, wieprze jest czerwone wino lepsze*) bywa często obalana przez nowoczesne połączenia smakowe, które potrafią zaskoczyć i zachwycić. Delikatne czerwone wina, takie jak gamay lub pinot noir mogą stanowić doskonałe towarzystwo dla ryb, otwierając nowe horyzonty dla kulinarnych odkryć. <https://kuchniadladoroslych.pl/jakie-wino-podac-do-ryby/>

Nie tykam merlota

„Jeśli ktoś zamówi merlota, wychodzę! Nie piję żadnego pieprzonego merlota!” *- oto cytat z filmu *Sideways*, który przyczynił się do złej sławy tego wina.

Merlot, często niesłusznie stygmatyzowany, w rzeczywistości może produkować wina pełne elegancji i złożoności. Przekonanie, że jeden film mógłby zniechęcić do całej kategorii win, przypomina, jak ważne jest formowanie własnych opinii na podstawie osobistych doświadczeń.

*ironia tego cytatu polega na tym, że Miles (bohater wypowiadający tę słyną kwestię) marzył o butelce Chateau Cheval Blanc z 1961 roku, która jest mieszanką St. Emilion z... merlotem ;-)

Nie czujesz tej kwasowości? To takie oczywiste

Wino to przestrzeń dla odkryć i nauki, a każdy z nas rozwija swoje sensoryczne zdolności w indywidualnym tempie. Podchodzenie do degustacji z empatią i otwartością na naukę jest kluczem do głębszego zrozumienia i celebracji wina. Poza tym degustacja wina to subiektywne doświadczenie, a opisy smaków i aromatów są próbą uchwycenia esencji wina. Zamiast kwestionować odczucia innych, warto celebrować różnorodność percepcji i dzielić się własnymi odkryciami.

- Sprawdź też! [Jak smakować wino? Przewodnik po degustacji](#)



To wino smakuje jak poranna rosa spływają z gór w Dolomitach...

Chociaż poetyckie opisy mogą być pięknym sposobem na wyrażenie doświadczeń związanych z winem, ważne jest, aby zachować równowagę między liryzmem a rzeczywistością. Dzielimy się naszymi wrażeniami w sposób, który jest zrozumiały dla innych i można się do nich w jakiś sposób odnieść. Malina, truskawka, cedr... - wiemy, czego szukać w winie, ale rosa w Dolomitach? Wrzućcie na luz! Konrad Bukowski (fot. [depositphotos](https://www.depositphotos.com/))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/nie-badz-snobem-i-nigdy-nie-mow-tak-o-winie/>