

Wino do burgerów? Tak! Sprawdź najlepsze duety w foodpairingu



Gdy myślimy o burgerach, nasze skojarzenia automatycznie wędrują ku złocistym frytkom, zimnym napojom gazowanym lub szklance schłodzonego piwa z pianką. A wino? Neeee... To przecież towarzysz eleganckich kolacji i wyrafinowanych potraw.

Czy na pewno burger i wino to kulinarne przeciwieństwa, skazane na wieczne rozdzielanie? Absolutnie nie! W dzisiejszych czasach, kiedy kulinarna odwaga i eksperymentowanie na talerzu stają się coraz bardziej popularne, łączenie tych dwóch światów przestaje być tabu. Od pysznego syrah po świeższe odmiany cabernet franc lub chrupiący, ziemisty pinot noir - jest mnóstwo opcji, które sprawią, że wieczór z burgerami będzie jeszcze pyszniejszy. [caption id="attachment_11223" align="aligncenter" width="800"]



Wiele win świetnie komponuje się z burgerami (fot. depositphotos).[/caption]

Dlaczego wino do burgera to dobry pomysł?

Być może sam pomysł podania wina do burgera wyda Ci się nieco ekscentryczny. W końcu kojarzy się on bardziej z nieformalnymi spotkaniami, szybkim jedzeniem. A wino? Je zostawiamy sobie na eleganckiej kolacji. Jednak te dwa światy nie są tak odległe, jak mogłoby się wydawać. Wina, z ich niezliczoną paletą smaków oraz aromatów, mają niezwykłą zdolność do podkreślania i wzbogacania smaków. Burger natomiast, ze swoją soczystością, bogactwem smaków i tekstur, stanowi idealne tło dla tego rodzaju interakcji. Pamiętaj też, że burger przeszedł prawdziwą rewolucję i w obecnych czasach nie jest to tylko marny fast food, który ogranicza się tylko do tradycyjnego kotleta. W ofercie znajdziemy też steki, kurczaka, rybę, soczystą wolno pieczoną wieprzowinę, a także wersje dla wegan i wegetarian. [caption id="attachment_6627" align="aligncenter" width="800"]



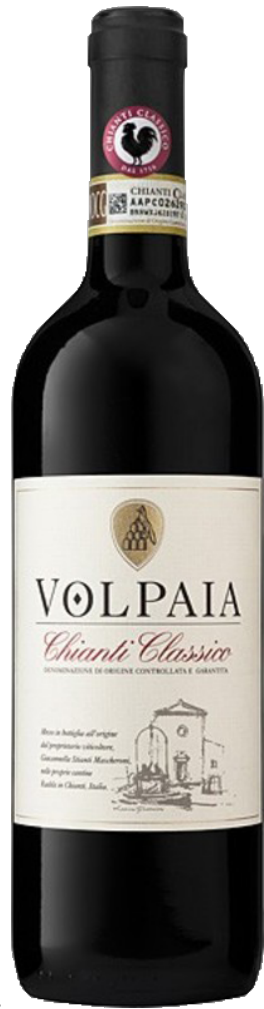
Burger z bogactwem smaków i różnorodnością składników to ciekawy towarzysz wina (fot. depositphotos).[/caption] Burgery to też nie tylko food trucki. Te „buły” weszły z odwagą do menu świetnych restauracji, a każdy szef kuchni zdaje się mieć własną, unikalną wizję burgera, co przekłada się na niekończącą się listę oryginalnych receptur. Twórcze kombinacje składników, autorskie sosy, i nieszablone sposoby prezentacji przekształcają niegdyś prosty fast food w prawdziwe kulinarne arcydzieło. Wybór wina do burgera to znakomita okazja do przełamywania stereotypów i eksplorowania nowych, nieoczywistych połączeń. To też świetna zabawa, jak to w foodpairingu bywa, choć wydaje się, że z burgerami będzie jeszcze ciekawiej.

Jakie wino pasuje do burgera?

Kluczem do idealnego mariażu jest zrozumienie, jak różne smaki wina mogą uzupełniać i wzmacniać charakterystyczne cechy burgera. Kiedy łączymy jedzenie z winem, liczy się każdy szczegół, taki jak struktura potrawy, profil smakowy, kwasowość oraz przyprawy.

Klasyczny burger z wołowiną

Wymaga wina z charakterem, które może sprostać bogatemu smakowi mięsa. Doskonale sprawdzą się tu pełne, czerwienie, takie jak **cabernet sauvignon**, **syrah** i soczyste **grenache**. Ich głębokie nuty czerwonych owoców i przypraw dodają burgerom elegancji. Obok syrah warto rozważyć kieliszek dobrego **sangiovese z Toskanii**, np. chianti classico, gdzie kwasowość i taniny idealnie



pasują do burgera. **Merlot** natomiast jest świetnym wyborem dla tych, którzy szukają wina mniej intensywnego niż cabernet sauvignon, ale wciąż chcą podkreślić smak wołowiny. Z kolei bogate, ale pełne owoców czerwone **zinfandele** oferują nieco słodszy profil, który doskonale zrównoważy pikantne lub bardziej wyraziste dodatki w burgerze, takie jak ostre sery lub sosy. Jeśli jesteś fanem **malbeca**, pomyśl o winach z chłodniejszych regionów, które mogą mieć wyższą kwasowość, co lepiej będzie komponować się z wołowiną.

- **Sprawdź nasz przepis!** [Klasyczne burgery wołowe](#)

[caption id="attachment_6626" align="aligncenter" width="800"]



Domowe burgery są najlepsze (fot. depositphotos)![/caption]

Burger z kurczakiem

Jak w przypadku każdego dania, lżejsze mięso w burgerze oznacza przejście w stronę nieco lżejszych stylów win, ale o wystarczającej kwasowości i strukturze, aby wytrzymać całą gamę składników. Jeśli chickenburger zawiera elementy ziołowe lub sporo dodatków warzywnych, **sauvignon blanc** z jego

wyraźną kwasowością i nutami zielonych owoców może być strzałem w dziesiątkę. Wino to przy okazji doskonale odświeża podniebienie. **Chardonnay** z nutami cytrusów i delikatną kremowością



także może być doskonałym uzupełnieniem.

odmiany warto też wybrać **viognier** z jego bogatym aromatem kwiatów i brzoskwiń. To wino oferuje subtelną słodycz, która świetnie będzie pasować do kurczaka. Dla tych, którzy preferują czerwone wino, lekki i owocowy **pinot noir** będzie idealnym wyborem.

Dla miłej

Fishburger

Burger rybny wymaga wina, które podkreśli, a nie przyćmi delikatność ryby. Tu idealne będą lekkie, świeże białe wina, takie jak pinot grigio lub vermentino. Lekkie i świeże, z subtelnymi nutami owoców **pinot grigio** pomaga wydobyć delikatny smak ryb, nie dominując go. **Vermentino** z kolei z jego mineralnymi nutami i świeżością będzie świetnym wyborem, szczególnie gdy burger ma ziołowe



lub cytrusowe dodatki. Jednak to nie koniec opcji. mineralność, która również może pięknie podkreślić delikatność ryby. Hiszpańskie **albariño**, z jego owocowymi nutami cytrusów i zielonych jabłek, jest z kolei doskonałym wyborem do burgerów z owocami morza. Tą parą będziesz zachwycony!

Chablis oferuje świeżość i

Burger wegetariański/wegański

Burger wegetariański lub wegański z różnorodnością warzyw i alternatywnych źródeł białka (jak tofu czy soczewica) najlepiej komponuje się z lekkimi, owocowymi winami. Świeżość i wyraźna kwasowość **sauvignon blanc** świetnie sprawdzi się w połączeniu z burgerami z warzywnymi kotletami. Dla burgerów wegetariańskich z intensywnymi, ziemistymi smakami, takimi jak grzyby lub ciecierzycy, **pinot gris** z jego owocowymi i lekko ziemistymi nutami może być doskonałym



uzupełnieniem, oferując przy tym balans między świeżością a głębią smaków. Lekkie, ale wyraziste **grenache** może być ciekawym wyborem do bardziej złożonych burgerów wegetariańskich, gdzie jego owocowość i lekka pikantność mogą wzbogacić ogólne wrażenia kulinarne. Natomiast hiszpańskie **tempranillo**, z jego nutami czerwonych owoców, wanilii i tytoniu, może dodać interesującego wymiaru do bogatych, wegetariańskich burgerów, zwłaszcza tych z dodatkiem ostrego sera pleśniowego lub intensywnych sosów.

- **Sprawdź też!** [Król sezonu grillowego, czyli Jego Wysokość BURGER](#)

[caption id="attachment_6632" align="aligncenter" width="800"]



Burger od ponad 100 lat sprawia, że nasze życie jest pyszniejsze (fot. depositphotos).[/caption]

Burgery są wspaniałe! Niezależnie od tego, czy pochłaniane są w samochodzie podczas wakacyjnej wycieczki, czy też podawane są na srebrnej tacy z dodatkiem foie gras i truflami w drogiej restauracji, prawda jest taka, że przez co najmniej 100 lat umilają człowiekowi życie. Różnica jest taka, że dawniej jedyne, co musiałeś rozważyć, to czy chcesz do tego frytki i colę. Teraz jesteś już miłośnikiem wina i czytelnikiem Kuchni dla Dorosłych, więc chcesz czegoś więcej. I to więcej to właśnie wino.

Odkrywanie, jak różne cechy wina mogą harmonizować lub kontrastować się z elementami burgera, pozwala na tworzenie niezapomnianych doświadczeń kulinarnych, które zaskakują i zachwycają. Warto eksperymentować, degustować i, co najważniejsze, czerpać radość z każdego kęsa i łyka w tej fascynującej podróży zwanej foodpairingiem. Tomasz Lipiński (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu:

<https://kuchniadladoroslych.pl/wino-do-burgerow-tak-sprawdz-najlepsze-duety-w-foodpairingu/>