

## Jak dopasować wino do makaronu?



W kuchni włoskiej kieliszek dobrego wina do makaronu to pozycja obowiązkowa. Włosi wiedzą, że ten duet jest po prostu dla siebie stworzony. Jeśli wybierzemy dla makaronu dobrego kompana, to możemy być pewni jednego - wzniesiemy nasze doznania kulinarne na zupełnie nowy poziom. Kochamy makaron w każdej postaci. To on rozstawił kuchnię włoską na cały świat. Spaghetti, penne, fusilli, tagliatelle, conchiglioni, farfalle... Do wyboru, do koloru. Makaron uwielbiamy głównie za to, że jego przygotowanie nie jest pracochłonne, a efekt potrafi nas czasem wyrwać z butów. To połączenie prostoty i hedonizmu. A jeśli dodamy jeszcze wino, to z pozoru zwykły obiad może się zmienić w prawdziwą celebrację chwili.

- Sprawdź nasz przepis na [Makaron z sosem serowym!](#)



## Jakie wino pasuje do makaronu?

Pewien Włoch nam kiedyś powiedział, że każde, pod warunkiem, że to nasze ulubione wino. Bo liczy się tylko to, co nam smakuje. I z tą myślą warto iść przez życie. Łączenie wina z makaronem to jednak bardzo ciekawa i smaczna przygoda, która przynosi wiele przyjemności. Jeśli więc jesteście wielkimi fanami włoskich makaronów i chcecie swoje doznania kulinarne wnieść na nowy poziom, z chęcią podpowiemy, jaki styl wina wybrać. Nie bójcie się eksperymentować z różnymi kombinacjami, by wybrać to, co skradnie Wasze serce i podniebienie.

Jak dopasować wino do makaronu? Jak się możecie domyślić, wcale nie zależy to od kształtu makaronu, ale od sosu - musimy przede wszystkim wziąć pod uwagę podstawowe składniki, których użyto do jego przygotowania, niezależnie od tego, czy zawiera mięso, czy też jest wersją wegetariańską. Przejdźmy zatem do parowania i znajdziemy duet, który najbardziej Wam się spodoba. A jest tylko jeden sposób, by się o tym przekonać. Trzeba spróbować! [caption id="attachment\_1667" align="aligncenter" width="600"]



W kuchni

włoskiej kieliszek dobrego wina do makaronu to pozycja obowiązkowa (fot. Janko Ferlič/Unsplash).[/caption]

## Makaron z sosem pomidorowym

Sosy pomidorowe są wyraziste w smaku i mają wysoką kwasowość, ale można je zrównoważyć wytrawnymi klasycznymi czerwonymi winami o umiarkowanej masowej budowie. Wino, które nie

będzie dopasowane do kwasowości sosu pomidorowego, już po kilku łykach zrobi się po prostu mdłe. Dobrym wyborem będzie wino ze szczepu cabernet sauvignon, które pasuje do większości dań. Jeśli wolicie lżejsze i bardziej owocowe wina, polecamy sięgnąć po cabernet sauvignon z Chile lub delikatniejszą barberę z Piemontu (Włochy) o aromacie cytrusów i ziół. Makarony w gęstym sosie pomidorowym lubi także zinfandel. [caption id="attachment\_1659" align="aligncenter" width="600"]

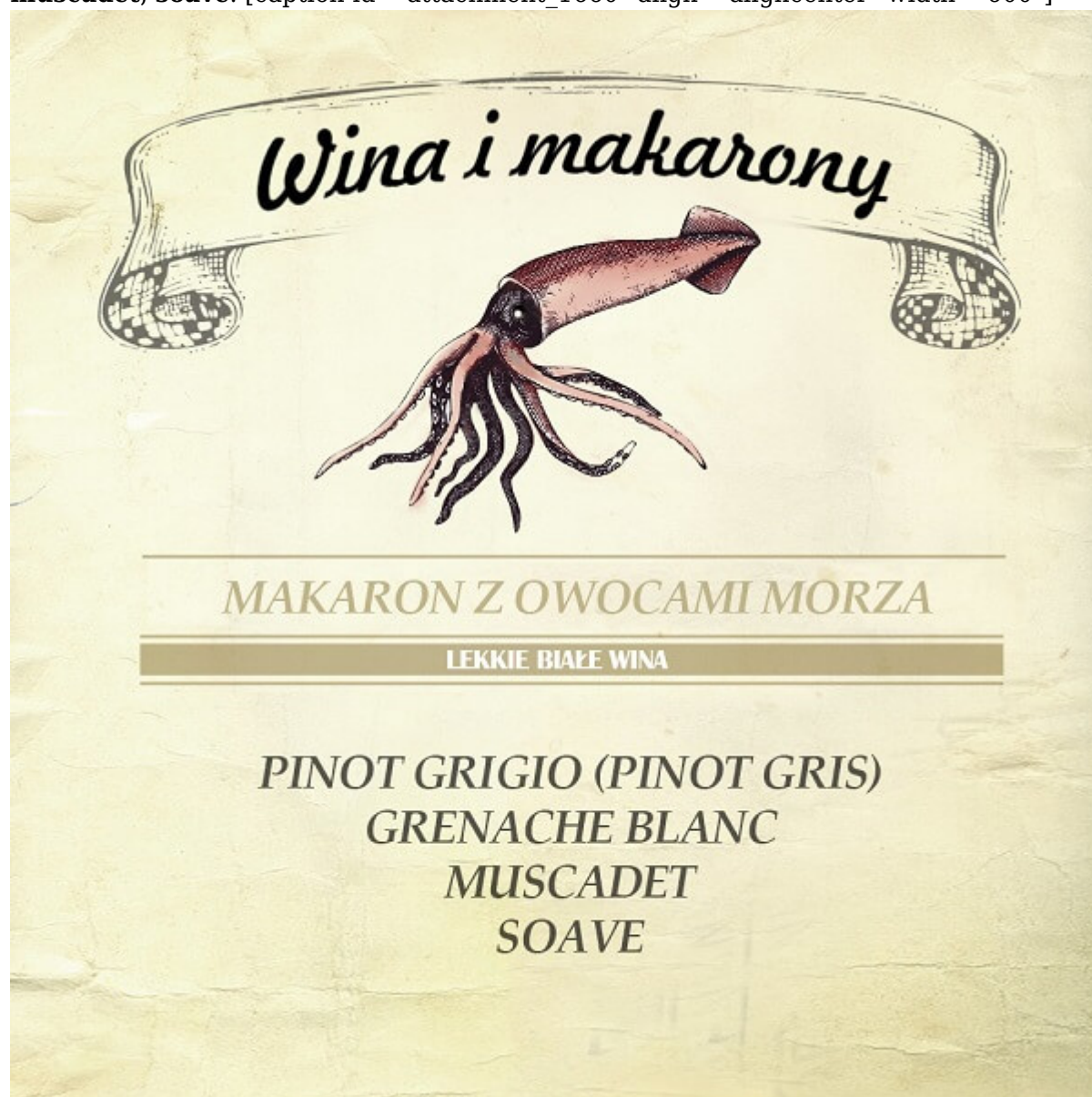


Polecane wina do makaronu z pomidorami. [caption] Gdy do sosu dodajemy więcej składników, przede wszystkim wołowinę, możemy postawić na wino o potężniejszej budowie, np. nero d'avola. Warto rozejrzeć się też za cabernet sauvignon z Bordeaux, które ma nieco więcej garbników niż jego chilijska odmiana oraz kalifornijską lub argentyńską barberę o wyższej zawartości alkoholu z bardziej owocowym smakiem. Negroamaro („gorzka czerń”) ma z kolei bogatszy profil i więcej tanin niż na przykład zinfandel, więc lepiej będzie się „trzymać” czerwonego mięsa. Polecane odmiany do makaronu z sosem pomidorowym: **barbera, zinfandel, cabernet sauvignon, grenache, montepulciano d'Abruzzo, sangiovese, kupaż rodański (côtes du rhône), nero**

d'avola, negroamaro.

## Makaron z owocami morza

Makarony z owocami morza mają często łagodny i świeży smak, więc bardzo dobrze łączą się z lekkim winem z nutą orzeźwiającej goryczki, jak na przykład pinot grigio, które na pewno nie przytłoczy smaku dania. Białe wina delikatne lub o średniej budowie zawsze będą dobrym rozwiązaniem. Natomiast jeśli sos z owocami morza jest przygotowany z dodatkiem pomidorów, warto pomyśleć o podaniu rosé - wina różowego, np. wyprodukowanego ze szczepu zinfandel. Polecane odmiany do makaronu z owocami morza: **pinot grigio (pinot gris)**, **grenache blanc**, **muscadet**, **soave**. [caption id="attachment\_1660" align="aligncenter" width="600"]



wina do makaronu z owocami morza.[/caption]

Polecane

## Makaron z pesto

Tego typu połączenia, podobnie jak w przypadku owoców morza, dobrze komponują się z winami o lekkiej lub średniej budowie. Wytrawne wina typu soave lub gavi doskonale uzupełnią zielony sos pesto, szczególnie na bazie bazylii, pietruszki, kolendry, jarmużu i mięty. Doskonałym wyborem też będzie sauvignon blanc, który charakteryzuje się subtelnym ziołowym profilem. Natomiast czerwone pesto łączy się z klasycznymi winami czerwonymi o średniej budowie, jak merlot lub sangiovese - wina sangiovese są kwaskowate i dość rześkie, natomiast merloty bywają bardzo przyjemne, owocowe, czasem z wyczuwalnym cukrem resztkowym, a te, które dojrzewają w beczkach, zyskują dodatkowo nuty ziołowe oraz drzewa cedrowego.

Polecane odmiany do makaronu z pesto: **vermentino, sauvignon blanc, fiano d'Avellino, gavi, merlot, sangiovese**. [caption id="attachment\_1661" align="aligncenter" width="600"]



wina do makaronu z pesto.[/caption]

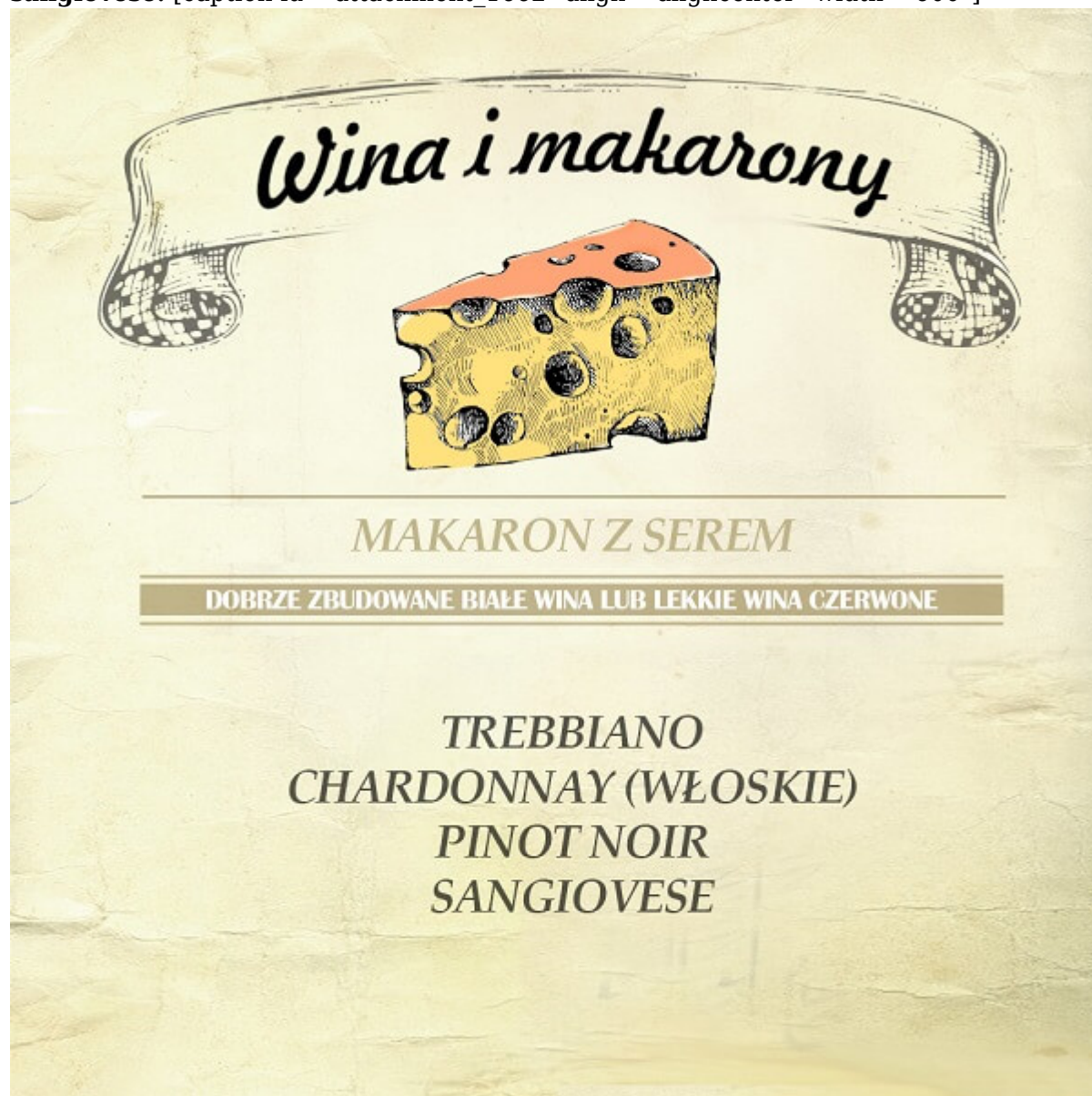
Polecane

## Makaron z serem

W zasadzie trudno znaleźć wino, które nie będzie dobrze łączyć się z serem. Możliwości są tutaj nieskończone. Dobrze więc w tym przypadku skupić się na konsystencji. Kremowy charakter sosu serowego na pewno podkreśli lekkie białe wino, np. włoskie chardonnay lub kupaż z jego dodatkiem.

Do makaronu ze startym twardym serem lepiej będą pasować lżejsze czerwone wina ze szczepu pinot noir i sangiovese (doskonały wybór do spaghetti carbonara). Z kolei do sosu na bazie sera, takim jak cztery sery lub z gorgonzolą, polecamy merlota - owocowe, gładkie, wino bez goryczki.

Polecane odmiany do makaronu z serem: **trebbiano, chardonnay (włoskie), pinot noir, sangiovese.** [caption id="attachment\_1662" align="aligncenter" width="600"]



wina do makaronu z serem.[/caption]

## Makaron z warzywami (Primavera)

Aby podkreślić świeżość warzyw i przede wszystkim wzmocnić ich smak, najlepiej sięgnąć po wytrawne wino z kwiatowymi nutami i cytrusowym profilem, np. soave lub sauvignon blanc. Szczególnie ta ostatnia odmiana daje bardzo popularne i wszechstronne wino, które charakteryzuje świeżość, orzeźwienie i wysoka kwasowość. W smaku bardzo często wyczuwalne są cytrusy oraz owoce egzotyczne. Finisz natomiast jest mocno owocowy z nutą czarnego pieprzu, która świetnie podkreśli nasze danie. Polecane odmiany do makaronu z warzywami: **soave**, **trebbiano**, **vermentino**, **grüner veltiner**, **sauvignon blanc**. [caption id="attachment\_1663" align="aligncenter" width="600"]



Polecane

wina do makaronu z warzywami.[/caption] Konrad Bukowski

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/jak-dopasowac-wino-do-makaronu/>