

## 3 rzeczy, z którymi muszą się pogodzić miłośnicy białego wina



**Czy zdarzyło Ci się kiedyś być jedyną osobą, która sięgnęła po kieliszek białego wina, podczas gdy inni rozplýwali się nad smakiem i teksturą czerwieni? Czułeś się jak narciarz w grupie snowboardzistów?**

Bycie entuzjastą białego wina to nic złego, wręcz przeciwnie - to powód do dumy. Zresztą, miłość do wina to ogólnie piękna sprawa. Jednak bywają takie momenty, że przyznanie się do swoich preferencji może być ryzykowne, szczególnie gdy otoczony jesteś fanami wina czerwonego. Przekonani o wyższości wina czerwonego nad białym mogą robić delikatne aluzje. Ale chyba nie pozwolisz, aby czyjaś opinia stanęła na drodze do Twojego szczęścia?

Oto 3 najczęściej powtarzane mity, z którymi mierzą się miłośnicy wina białego. Możesz z nimi polemizować lub uśmiechnąć się pod nosem, biorąc kolejny łyk wina, które sprawia Ci tyle

przyjemności.

[caption id="attachment\_7420" align="aligncenter" width="800"]



Niektórzy uważają, że wino czerwone jest lepszej jakości niż białe (fot. [depositphotos](#)).[/caption]

## 1. Białe wino jest tańsze, więc masz słaby gust

I jak tu się nie zdenerwować? To jeden z ulubionych argumentów miłośników czerwonego wina, choć błędny. Pewnie zauważyli, że sporo win białych kosztuje mniej i zakładają od razu, że w związku z tym jest gorszej jakości... Wiąże się to z niczym innym, jak z brakiem wiedzy. Podajemy Ci prawdziwe argumenty, które szybko zgaszą oceniające zapędy. Po pierwsze, postęp technologii sprawił, że produkcja białego wina stała się bardziej opłacalna. Dzięki wysokiej klasy sprzętom wytwarzanie win białych jest łatwiejsze i szybsze niż kiedykolwiek wcześniej. Ba! Co więcej, pod wieloma względami technologia win białych znacznie wyprzedza wina czerwone. Tak, tak! Wyobrażasz sobie minę oponentów, gdy to usłyszysz? [caption id="attachment\_7423" align="aligncenter" width="800"]



To, że wino białe jest na ogół tańsze, nie świadczy o gorszej jakości (fot. [depositphotos](#)).[/caption]

To jednak nie wszystko. Jest przecież jeszcze po drugie ;-) Większość białych win nie wymaga dodatkowego czasu w piwnicy na dojrzewanie, ani też nie wymaga leżakowania w dębie, co ucina koszty.

Za niższą ceną nie stoi więc niższa jakość, a sprytniejsze rozwiązania technologiczne i specyfika win białych. Poza tym popularność win białych w wyższych klasach (nazwijmy to tak, żeby nie pisać o snobach i bogaczach) jest mniejsza, więc i popyt oraz podaż się różnią, co również wpływa na cenę.

A niech Ci na salonach piją czerwone, więcej białego dla nas!

## **2. Skoro wolisz białe, widocznie nie traktujesz wina poważnie**

Zwróciłeś kiedyś uwagę na opisy win? Jeśli tak, to pewnie zauważyłeś, że czerwone mają wszystko najlepsze. Są eleganckie, bogate, przemyślane, pełne, wysublimowane... Ej, białe wino też takie może być!

Bazując na tych opisach, miłośnicy czerwieni postawili się na piedestale – to ich wina są wielowymiarowe, warte odkrywania, złożone... A białe wino może być co najwyżej lekkie i pijalne.



[caption id="attachment\_7424" align="aligncenter" width="800"]



Zrobienie dobrego białego wina wymaga talentu (fot. [depositphotos](#)). Jednak jeśli wino jest przyjemne do picia, nie oznacza, że jest niepoważne. Sytuację tę ktoś kiedyś porównał do Oscarów – dlaczego nominacje przyznaje się niezbyt wyrafinowanym dramatom, podczas gdy wybitne komedie są omijane? No właśnie... A zrobienie pysznego rieslinga, albariño i chenin blanc wymaga wielkiego talentu. To nie są łatwe rzeczy. Tu do tematu podchodzi się bardzo poważnie!

### **3. Białe wina nie starzeją się, dlatego są niskiej jakości**

Ta argumentacja już z góry jest skazana na porażkę, bo starzenie się nie zawsze jest warunkiem wstępnym jakości. Zawsze gdy słyszymy to zdanie, musimy wziąć głęboki oddech. Tobie też radzimy.

[caption id="attachment\_7421" align="aligncenter" width="800"]



Niektóre wina białe również mogą dobrze się starzeć (fot. [depositphotos](#)). Owszem, jest wiele czerwonych win, które swoją największą świetność osiągną po dekadzie leżakowania. Jednak wcale nie ma ich tak dużo. Duża część win czerwonych, podobnie jak białych, pije się jako wino młode. Mają być świeże, z odpowiednim poziomem kwasowości i owocowości.

Jednak, jeśli spotkasz opornego rozmówcę, możesz mu podrzucić przykłady win białych, które starzeją się dłużej niż czerwienie.

- **Rioja Bianco** - hiszpańskie wino, które dojrzewa do 20 lat,
- **Vintage Champagne** - leżakuje ponad 50 lat,
- **Pedro Ximénez** - słodkie wino, które smakuje najlepiej po 30 latach, a może leżakować i dłużej,
- **Bual Madera** - spokojnie może przeleżeć 100 lat, a nawet i więcej!

**Sprawdź!** [Madera - nieśmiertelne wino ze słonecznej wyspy](#) [caption id="attachment\_7422" align="aligncenter" width="800"]





Niektóre wina białe starzeją się nawet lepiej niż czerwone (fot. [depositphotos](#)).[/caption] Oczywiście tekst ten należy traktować z przymrużeniem oka. Wino powinno łączyć, a nie dzielić i mamy nadzieję, że tak właśnie jest. Czerwone, białe, różowe, pomarańczowe, ciche, musujące, słodkie, wytrawne... To naprawdę nie ma znaczenia! Grunt, by sprawiało nam przyjemność. Karolina Mec (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu:

<https://kuchniadladoroslych.pl/3-rzeczy-z-ktorymi-musza-sie-pogodzic-miloscnicy-bialego-wina/>