

## 6 najlepszych win dla miłośnika whisky



**Czym jest świat bez whisky? Świetna towarzyszka do cygara, dobrej książki lub filmu. A i też doskonale rozprawia się przy niej o życiu i znosi chłodne wieczory.** Choć sama whisky smakuje wyśmienicie, to czasami szukamy czegoś lżejszego, co może lepiej będzie pasować do obiadu i będzie bardziej uniwersalne, czyli wina. Mimo że whisky i wino mogą wydawać się zupełnie różne - jedno jest wytwarzane ze zboża, a drugie z winogron - łączy je kilka podobieństw, szczególnie jeśli chodzi o czerwone wino. Jeśli jesteś wielkim entuzjastą whisky, zacznij od czerwonych win o średniej budowie lub pełnych, które tak samo jak whisky dojrzewają w dębie. Dzięki temu nabierają podobnych nut wanilii i przypraw. Leżakowanie w drewnie dodatkowo w obu przypadkach łagodzi kwasowość i nadaje głębi.

Niezależnie od tego, czy uwielbiasz irlandzką, bourbon, szkocką czy żytnią, z przyjemnością pomożemy Ci znaleźć coś odpowiedniego. Są spore szanse, że pokochasz te wina.

# Cabernet sauvignon

Jeśli gustujesz w irlandzkiej single malt lub dymnej szkockiej, cabernet sauvignon jest dla Ciebie. To pełne czerwone wino ma smaki ciemnych owoców, ustrukturyzowane taniny i nuty przypraw. W dodatku, gdy dojrzewa w beczce, łączy w sobie smaki figi, śliwki, wanilii i przypraw do pieczenia. Dzięki drzewnym smakom cedru i dębu, uzupełnionymi bogatymi nutami owocowymi, to idealna



kombinacja dla miłośnika whisky.

# Nebbiolo

Jeżeli lubisz w whisky to, że oferuje Ci szeroką gamę aromatów, to ta włoska czerwien zapewni Ci bardzo podobne doznania. Mimo że nebbiolo ma głęboki kolor i jest bardzo aromatyczne, co jest cechą charakterystyczną czerwonych win klasycznych, to jednak ze względu na dużą zawartość tanin można je traktować jako dobrze zbudowane, potężne wino. Wina nebbiolo zyskują z wiekiem – leżakowane w beczkach nabierają subtelnym aromatów suszonych owoców (fig, żurawiny), a także



piernika, goździków i słodkiego tytoniu.

## Shiraz

Jesteś miłośnikiem whisky o łagodniejszym profilu lub uwielbiasz blendy? Zaczynaj od shiraza. W smaku jest wyraziste, bogate, często dość owocowe. Charakteryzuje się umiarkowaną kwasowością. To dobrze zbudowane wino pachnie jagodami, jeżynami, czekoladą, wanilią oraz przyprawami do pieczenia – te nuty pochodzące z dębowej beczki znajdziesz w winach z Hiszpanii, Argentyny i RPA, a także z południowej Australii. Już po pierwszym łyku przyjemnie rozgrzewa, podobnie jak Twoja



ulubiona whisky.

## Nero d'Avola

Podobnie jak cabernet sauvignon jest pełne, z ustrukturyzowanymi taninami i nutami przypraw. To odważne czerwone wino o obłądnym, intensywnym ciemnoczerwonym kolorze przechodzącym niemal w czerń oraz skoncentrowanych wiśniowo-śliwkowych nutach. Miękkie taniny i dobra kwasowość pozwalające na dobre starzenie. Nero d'Avola swoją pikantną stronę ujawnia akcentami pieprzu, chili, cynamonu, a nawet fiołków i liści tytoniu. Wśród aromatów odnajdziemy dojrzałe



czerwone owoce, kakao, kawę i zioła.

## Merlot

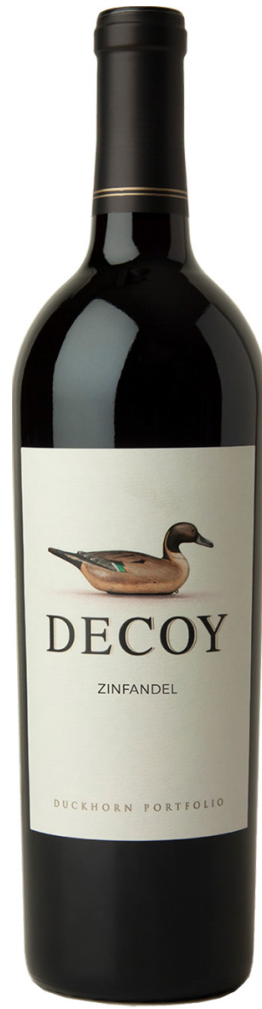
Merlot, szczególnie ten z Kalifornii, to doskonałe wino, jeśli kochasz bourbon. Jest bardzo przystępne, owocowe, czasem z wyczuwalnym cukrem resztkowym. Dojrzewający w beczce merlot robi się odważny z wyrazistymi nutami wanilii, ciemnej wiśni i śliwki, z czekoladowym finiszem. Łączy w sobie też aromaty przypraw do pieczenia - cynamonu, gałki muskatołowej, goździków, co z



pewnością zainteresuje miłośnika whisky.

## Zinfandel

Fanom słodkiego i dymnego bourbona lub irlandzkiej whisky spodoba się również to wino. Charakterystyczną cechą dla zinfandela są aromaty wiśni i śliwek, a także przypraw korzennych oraz niska kwasowość i wysoka zawartość alkoholu, który sprawia, że wino na podniebieniu wydaje się trochę słodsze. W szczególności kalifornijski zinfandel znany jest ze swoich soczystych nut wanilii ze



starzenia dębu. Będziesz zadowolony!

Konrad Bukowski

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/6-najlepszych-win-dla-milosnika-whisky/>