

## Jak dobierać wino do sera? 5 podstawowych zasad



**Wino i ser to już dobrze znany duet w foodpairingu, choć może nieco onieśmielać. Czy to przygoda tylko dla wytrawnych smakoszy i miłośników win? Wcale nie!** Które wino wybrać do jakiego sera? Wybór może wydawać się trudny, ale ten przewodnik bardzo szybko pomoże Ci stworzyć najlepsze pary jak profesjonalista. Czas na wino i ser!

### Jak łączyć wino i sery - 5 podstawowych zasad!

**1. Zdecyduj, kto jest bohaterem - wino czy ser?** Z doświadczenia wiemy, że łatwiej zacząć od sera. W pierwszej kolejności warto wybrać, co ma się znaleźć na desce serów - czy będą to jedynie sery miękkie, czy pleśniowe, a może miks? Dużo na pewno będzie zależeć od oferty w sklepie.

Jeśli w koszyku znajdują się główni aktorzy, to wtedy możemy ruszyć w poszukiwaniu idealnego anturażu w postaci wina.

[caption id="attachment\_9171" align="aligncenter" width="600"]









Wino białe



częściej podawane jest do serów (fot. [depositphotos](#)).[/caption] Weź też pod uwagę to, że sery robione ręcznie przez rzemieślników dojrzewają dłużej i mają wyraźniejszą konsystencję i smak niż te z supermarketu. Z pewnością będą potrzebowały lepszego wina. **2. Jeśli trzymasz w ręku już butelkę konkretnego wina, ogranicz ilość serów.** Im więcej serów, tym mniejsze prawdopodobieństwo, że do wszystkich będzie pasować Twoje wino. Jeśli masz drogie wino, które czekało na specjalną okazję, unikaj mocnych, pleśniowych serów. **3. Dobierając wino, weź też pod uwagę dodatki.** Oprócz sera często podajemy krakersy, suszone owoce, orzechy i wędliny. Wprowadzenie innego składnika może zbudować pomost pomiędzy winem a serem i sprawić, że połączenie będzie jeszcze smaczniejsze. [caption id="attachment\_9172" align="aligncenter" width="800"]



Wybierając wino, weź też pod uwagę inne dodatki (fot. [depositphotos](#)).[/caption] **4. Białe wino częściej lepiej komponuje się z serem.**

Pomyśl o owocach, które pasują do sera – jabłka i gruszki są chyba oczywistym przykładem, a te nuty odnajdziemy właśnie w winach białych.

Możesz kierować się tą zasadą na samym początku, choć nie oznacza to oczywiście, że powinieneś się całkiem zamknąć na czerwieniu. W naszym poradniku wskażemy te, które nie powinny Cię zawieść.

**5. Zastanów się, kiedy zaserwujesz sery.** Jeśli masz zamiar wpleść deskę serów między posiłki, pomyśl, czy wolisz podać je po daniu głównym, czy po deserze. W tym pierwszym przypadku dostosuj

deskę serów do wina, które pijesz do dania głównego. Gdy sery chcesz podać po deserze, skup się na serach, które dobrze komponują się ze słodkimi winami.

- Sprawdź też! [Deska serów idealnie skrojona do wina](#)

[caption id="attachment\_4509" align="aligncenter" width="800"]



Deska serów i wino - prawdziwa przyjemność dla koneserów.[/caption]

## Jakie wino pasuje do sera?

Jeśli szukasz kilku pomysłów na wino i sery, pamiętaj o podstawowej zasadzie: im wyrazistszy ser, tym lepiej zbudowane wino. Nie możesz też zapomnieć o tym, że idealne połączenie stworzą tylko i wyłącznie ser oraz wino, które po prostu lubisz. Parowanie ulubionego wina z serem, za którym nie przepadasz, nic nie zmieni. Skup się na tym, co Twoje kubki smakowe uwielbiają.

### Młode, łagodne sery

Zaliczamy do nich m.in. fetę, ricottę, serek śmietankowy, mascarpone, burratę lub mozzarellę. Te sery na ogół mają łagodny smak, kremową konsystencję oraz niską kwasowość. Pomimo dużej różnorodności większość z nich będzie dobrze komponować się z wytrawnymi winami białymi, różowymi i winami musującymi. Szczególnie warto wziąć pod uwagę **prosecco**, **viognier**, **albariño**,





**pinot grigio** oraz **białe mieszanki Rhône**.

### **Sery miękkie**

Zaliczamy do nich sery z białą skórką, takie jak brie i camembert. Te dobrze smakują z lekką, owocową czerwienią, jak **pinot noir** lub **beaujolais**, ale też warto serwować je z **wytrawnym winem różowym**. Kremowa konsystencja serów świetnie łączy się też z wysoką kwasowością i przyjemnie szczypiącymi bąbelkami **szampana**. To zderzenie się jest niezwykle satysfakcjonujące. Spróbuj też: **chardonnay**, hiszpańskiego wina musującego **cava** lub francuskiego **crémant**.



## Sery twarde

Zaliczamy do nich m.in. cheddar, comté, parmezan, gruyère, hiszpański ser Mahon lub Manchego i ser bursztyn.

To najłatwiejszy rodzaj sera do parowania z winem - najlepiej wybrać klasyczne, średnio treściwe wina czerwone, takie jak **cabernet sauvignon** lub **rioja**. To prawdopodobnie jedno z najprzyjemniejszych połączeń, które smakuje większości ludzi. Niczym nie ryzykujesz.

Jednak nie bój sięgnąć też po beczkowane **chardonnay**, które charakteryzuje się bogatymi aromatami oraz kremowym ciałem.



Sery włoskie typu parmezan lub pecorino świetnie smakują z **carménère**, **montepulciano** lub **nero d'Avola**.

Bardzo lubimy zestawić też **pinot noir** z gruyère - zarówno wino, jak i ser mają odpowiednią ilość aromatu i złożoności, bez ryzyka, że jeden składnik może przyćmi drugi. To połączenie się sprawdza.



## Ser z niebieską pleśnią

Zaliczamy do nich m.in. ser stilton, roquefort oraz gorgonzolę. Te sery lubią wina słodkie. Nie wahaj się i podaj je z kieliszkiem **sauternes**, **porto** lub **sherry**. Złożony charakter ostrego i słonego sera pleśniowego pięknie komponuje się z pełnym ciałem, słodkim i odważnym charakterem winem wzmocnionym. Jeśli jednak wolisz coś subtelniejszego, to lekkość **moscato** może być wspaniałą





odmianą.

oczyszcza podniebienie z cięższych serów, takich jak pleśniowe, pozostawiając uczucie przyjemności i odświeżenia.

Świeży, kwaśny owoc **Moscato d'Asti**

- Sprawdź też! [Czym jest wino Asti i dlaczego musisz go spróbować?](#)

## Ser kozi

Jego klasycznym i bardzo sprawdzonym kompanem jest francuskie **sauvignon blanc**. Jego nuty cytrusowe i mineralne uwypatniają wspaniałe orzechowe i ziołowe aromaty sera. Możesz też spróbować bardziej wytrawnego **wina różowego** lub lekkiego, świeżego i owocowego wina czerwonego, np. **beaujolais**. Spróbuj też: **chenin blanc**, **grüner veltliner**, **chablis** oraz **crémont**.



Tomasz Lipiński

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/jak-dobierac-wino-do-sera-5-podstawowych-zasad/>