

Kalifornia

jest boska

RYBY TO JEST TO, CO LUBIĘ NAJBARDZIEJ. A GDY O NICH MYŚLĘ, DO GŁOWY PRZYCHODZI MI OD RAZU WINO. PRZEDE WSZYSTKIM KALIFORNIJSKIE CHARDONNAY I PINOT NOIR. DO RYB – IDEALNE.

TEKST *Norbert Brzoza, sommelier*

Chardonnay lubię z powodu jego zróżnicowanego charakteru. Kiedy mam ochotę na coś delikatnego, sięgam bo butelkę chardonnay tzw. niebeczkowanego, produkowanego w kadziach stalowych. Kiedy jednak potrzebuję wino o pełnym charakterze, sięgam po wino przechowywane w beczkach dębowych. Niby jeden szczep a jednak dwa różne wina. Obydwu używam, poszukując idealnych połączeń z jedzeniem. Do świeżego chardonnay staram się dobrać ryby raczej chude m.in. dorsza, flądre czy pstrąga strumienego, aczkolwiek nie odmówię również tuńczykowi, szczególnie na surowo, w postaci tatarsa z avocado. Podaje go z winami bardziej świeżymi i delikatniejszymi takimi jak **Ironstone Chardonnay**, które ma lekką, niezbyt agresywną kwasowość z bardzo przyjemnymi aromatami jabłek, cytrusów i owoców tropikalnych. Jest to jednak ryba, którą z miłą chęcią i wrzucę na grilla podając z grillowanymi warzywami uzupełniając delikatnie schłodzonym winem **Seaglas Pinot Noir**, charakteryzującego się delikatnymi taninami oraz aromatami wiśni i malin. Kolejną lubianą przeze mnie rybą jest pstrąg, którego podaję delikatnie duszonego w folii z masłem i koperkiem, z warzywami z pary. W przypadku tego dania również sięgam po wino aromatyczne ale bez beczki, **Pine Ridge Chenin**



Ironstone Chardonnay

CENA: 59 zł
 IMPORTER: Wineavenue.pl
 AROMAT: orzeźwiający, jabłka, cytrusy, owoce tropikalne
 PASUJE DO: tuńczyk, dorsz, flądra, pstrąg, karp

Blanc + Viognier, którego subtelna kwasowość idealnie komponuje się ze wszystkimi składnikami dania. Dodając do dań orzechy (staram się je delikatnie uprzyżyć) czy stosując olej orzechowy, w przypadku chardonnay beczkowanego mogę uwypuklić jego tostowy i orzecho-

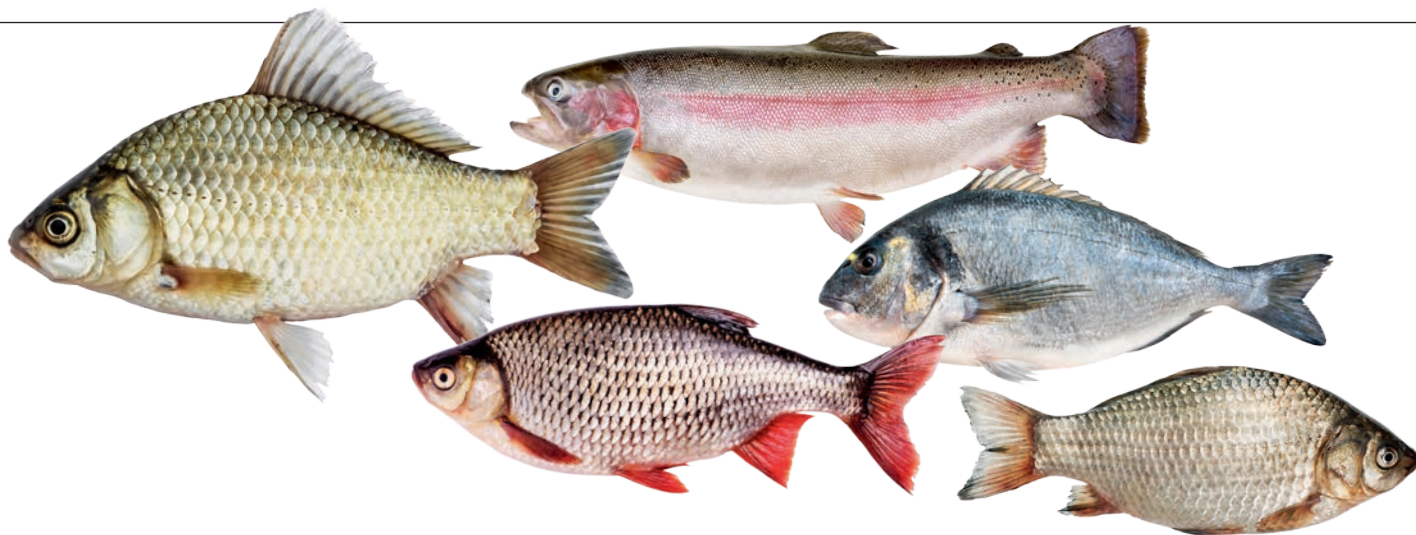


Seaglas Pinot Noir

CENA: 69,99 zł
 IMPORTER: Centrumwina.com.pl
 AROMAT: świeże i lekkie, nuty czerwonych wiśni i malin
 PASUJE DO: łosoś, tuńczyk

wo-dębowy charakter, zachowując nadal doskonałą strukturę wina i jego posmak.

Dark Horse Chardonnay serwuję czasami z sałatą z wędzonymi rybami. Szybkie danie, które staram się uzupełnić winem z delikatną i niezbyt agresywną taniną, w której wy-



Pine Ridge Chenin Blanc + Viognier

CENA: 89 zł
 IMPORTER: Mielzynski.pl
 AROMAT: **trópiikalne: ananas, liczi i biała brzoszkwinia**
 PASUJE DO: **pstrąg**

czuwalne są aromaty pieczonego jabłka, brzoskwini i prażonego dębu. Nie boje się używać również grzybów, które dobrze się komponują z tak przygotowanym mięsem. Używam najczęściej pieczarek, boczników czy czasami pieprzniki, ale usmażonych na maśle, czasem eks-



Dark Horse Chardonnay

CENA: 34,99 zł
 IMPORTER: Gallo/Fws.pl
 AROMAT: **pieczone jabłko, brzoszkwinia, prażony karmel**
 PASUJE DO: **grillowany tosoś, ryby wędzone**

perymentuję również w tym wypadku ze śmietaną. Danie, które robię na szczególne okazje to tosoś pieczony w boczku, podany na risotto z grzybami. Do tego dania staram się poszukać czegoś szczególnego, dobrze zbudowanego, beczkowanego. Takim



Hess Collection Chardonnay

CENA: 75 zł
 IMPORTER: Sommelier.com.pl
 AROMAT: **owocowe, świeże, orzeźwiające**
 PASUJE DO: **grillowany tuńczyk, pieczony tosoś**

winem jest **Hess Collection Chardonnay**, które było przechowywane dziewięć miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. A na koniec dobra rada: eksperymentuj z jedzeniem, łączyz je po swojemu – to najlepsza zabawa!

Char-donnay i dodatki

Gdy będziesz łączyć ryby z chardonnay, wypróbuj – albo jako dodatek do dania, albo do sosów – masło, śmietanę czy roztopiony sery. Do chardonnay pasują również składniki i gruboziarnistej strukturze, m.in. biała fasola, polenta, kasze czy makarony w formie rurek.

Rada

Nie udawaj znawcy, jeśli nie znasz win, które są w sklepie. Zapytaj sprzedawcy, jaki charakter ma jakieś wino, poproś o sugestie kulinarne.