

### A „HIDEG ÍZ” HATÁSÁRÓL RÖVIDEN

- + A likőrös, nagyon hideg bor kevésbé hat édesnek, mint amilyen valójában.
- + A száraz, élénk fehérbor savasabbnak hat, ha hidegen kínáljuk.
- + A magas tannintartalmú vörösbor túlságosan hidegen kínálva még határozottabbnak tűnik, mint a valóságban (erősebben érződik a tannin).
- + A kizárólag „hideg ízű” alapanyagokból álló étel határozottan kiemeli a bor savasságát és keserűségét (a száraz, savas és ásványos rizling savasabb és „vadabb” lesz).
- + Egy nagyon hidegen tálalt ételnél óvatosan bánjunk a savassággal (citromlé vagy bor), és csínján kell bánni a sózással és a keserű ízekkel is.
- + Ha egy bort túl hidegen kínálunk, az étel savanyú, sós és keserű ízeit fogja kihangsúlyozni, míg a cukortartalom okozta lágytságot gyengíti.
- + Ha a bort melegebben kínáljuk, az ételhez adott cukorral óvatosan bánjunk, különben nagyon édes lesz a végeredmény.
- + Minél melegebb a felszolgált étel, annál erősebben jelennek meg bizonyos ízek, mind a boroknál, mind az ételeknél.

### A MELEG HATÁSA

Ha nincs „hideg íz” a tányéron vagy a bort magasabb hőmérsékleten szolgáljuk fel, sokkal jobban érezhető a cukor, míg a keserű és savas ízek elhalványulnak. A hideggel ellentétben a hő (oldó hatású, akárcsak az alkohol) izfokozóként hat, mivel a fűszernövények, a fűszerek és a borok aromás molekuláit gyorsabban szabadítja fel.

### EGY ASZTALNÁL A „HIDEG ÍZŰ” ÉTELEKKEL

Elméleti kutatásaim gyakorlati ellenőrzéséhez készítsünk... egy szendvicset!



### A SOMMELIER-SZAKÁCSMESTER TRÜKKJE

**„Hideg ízű” és ánizsos szendvics** Készítsünk szendvicset friss kecskesajttal, vékonyra szeletelt ropogós zöldalmával, zöldpaprikával és uborkával, friss mentalevéllal és vaszabis majonézszel, és ízlés szerint egy szelet füstölt lazaccal. Ehhez töltsünk egy jó pohár sauvignon blanc-t vagy verdejót. A harmónia még soha nem volt ilyen könnyed és izgalmas!

Ez a recept egyszerű, mint a karikacsapás, mégis kiválóan frissít, és egyúttal képviseli az általam a „hideg ízű” és ánizsos jelzővel illetett alapanyagokból készült ételeket. Minden kétséget kizáróan bizonyítja, hogy a molekuláris harmónia- és borismereti kutatások eredményei minden körülményre alkalmazhatók, a hétköznapokban és a különleges alkalmakkor is. Nemcsak költségesebb harmóniapróbálkozásokkal teremthet összhangot, hanem olcsóbb receptekkel és borokkal is. Nem számít, mennyire vagyunk járatosak a konyhaművészetben vagy mennyi pénz áll rendelkezésünkre, a harmóniát egy szempillantás alatt megteremthetjük.

Ami a harmóniát illeti, jó, ha azt is tudjuk, hogy az ilyen típusú szendvics hozzávalói lehetővé teszik az összhang megteremtését mind a fehér-, sauvignon blanc típusú, mind a vörösborokkal. Válasszon egy kifejező, spanyol verdejót, mint amilyen a Verdejo Bribon (Rueda, Prado Rey, Spanyolország), esetleg a friss menta, édeskömény és petrezselyem vagy a zöldalma és piros grépfrút ízeit idéző száraz fehérbort, mely szinte harapnivalóan kirobbanó, erőteljes zamatú. Miért ne kínálhatna akár egy fiatal, élénk Loire-menti chinont, mint amilyen a „La Coulée Automnale” (Chinon, Couly-Dutheil, Franciaország), mely ideális a Loire menti cabernet franc frissességének és egyszerű csillogásának megragadásához. Igazi, finoman tanninos ünnepi, mégis nagyon friss, élénken savas, kirobbanó és hosszan tartó íz.

Készítsünk enyhén tejszínes hideg zöldségkrémlevest uborkából, almából és lime reszelt héjából. Kínáljunk hozzá egy hívogató, albariño alapú száraz fehérbort, mint amilyen az általában magas ásványianyag-tartalmú, tömör, összetett és kiváló Pazo de Senorans (Rias-Baixas, Spanyolország).



FAHÉJ  
KINAI CSILLAGÁNTISZ  
SÁRGARÉPA  
VAD BAZSÁLIKOM  
ZÖLD BAZSÁLIKOM

FRISSESSÉG ÉRZETÉT KÉLT  
A SZÁJBAN

