

Γιατί το κόκκινο κρασί δεν ταιριάζει με το ψάρι;



Δεν είναι μόνο πρότυπο γαστρονομικής συμπεριφοράς να ταιριάζεις το κόκκινο κρασί με το κόκκινο κρέας και όχι με το ψάρι. Υπάρχει και επιστημονική εξήγηση.

Οι οινολόγοι έβγαλαν αυτόν τον κανόνα επειδή το κόκκινο κρασί ενισχύει τη γεύση της...ψαρίλας. Μέχρι τώρα κανείς δεν μπορούσε να εξηγήσει ποια κρασιά αντιδρούν γευστικά με το ψάρι και γιατί.

Όπως έδειξαν έρευνες, όσο περισσότερο σίδηρο περιέχει ένα κρασί, τόσο πιο έντονη είναι η επίγευση της ψαρίλας και τόσο πιο πικρή και «μεταλλική» η αίσθηση που μένει στο στόμα. Αντίθετα, κρασιά με χαμηλή περιεκτικότητα σε σίδηρο ταιριάζουν με τα θαλασσινά.

Η ποσότητα σιδήρου σε ένα κρασί εξαρτάται από τη σύνθεση του εδάφους όπου καλλιεργήθηκε το αμπέλι, από τη σκόνη πάνω στα σταφύλια, από την πιθανή μόλυνση κατά τον τρύγο, την μεταφορά και την σύνθλιψη, καθώς και από τις συνθήκες κατά τη ζύμωση.

Ένας άλλος παράγοντας που κάνει το κόκκινο κρασί και τα ψάρια...αταίριαστο ζευγάρι, είναι ότι η ισχυρή γεύση που παράγεται από τις τανίνες στη φλούδα του σταφυλιού, «σκεπάζει» τη ντελικάτη γεύση του ψαριού και των άλλων θαλασσινών.