

Χρήσιμος οδηγός: ποιο κρασί ταιριάζει με κάθε ψάρι;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο:w.yumm.gr

Φωτο:w.yumm.gr

Ποιο κρασί ταιριάζει με κάθε είδος ψαριού; Σε κάθε **ψάρι** αντιστοιχεί μια σειρά από **πιθανούς συνδυασμούς κρασιού**, τους οποίους θα βρούμε αναλυτικά παρακάτω. Τα ψάρια ανάλογα με την υφή και την γεύση τους μπορούν να χωριστούν σε 4 μεγάλες ομάδες. Κατά γενικό κανόνα **το λευκό κρασί ταιριάζει με τα περισσότερα ψάρια αλλά υπάρχουν συγκεκριμένα λευκά κρασιά που ταιριάζουν με συγκεκριμένα ψάρια.**

Ψάρια μέτριας έντασης που σερβίρονται σε φιλέτο, έχουν συνήθως λεπτή γεύση όπως η πέρκα, μπακαλιάρος, λαβράκι, καλκάνι, τιλάπια κ.α. θέλουν αναζωογονητικά λευκά κρασιά που θα εξισορροπούν την λεπτή γεύση τους.

Τα ψάρια με μεσαία υφή, που είναι πιο χοντρά και αυστηρά όπως η πέστροφα, το κοκκινόψαρο, η γλώσσα, ο μπακαλιάρος, το λαβράκι, η σφυρίδα, Black Cod μπακαλιάρος, γατόψαρο και το κόκκινο λιθρίνι ταιριάζουν με κρασιά μεσαίου σώματος με έντονο άρωμα που ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια.

Τα ψάρια που έχουν πολύ κρέας και υφή «μπριζόλας» (σολομός, καρχαρίας, ξιφίας, τόνος, πεσκανδρίτσα) ταιριάζουν με λευκά κρασιά που έχουν πλούσια γεύση αλλά επίσης ταιριάζουν και με επιλεγμένα κόκκινα και ροζέ κρασιά.

Τέλος, τα ψάρια με έντονα αρώματα και γεύση αλμυρή (γαύρος, σαρδέλες, ρέγκα, σκουμπρί), ταιριάζουν με έντονα αρωματικά κρασιά

ΨΑΡΙ

ΙΔΑΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

Grüner VeltlinerVermentino (Ιταλία)Pinot
Grigio (Ιταλία)Λευκά κρασιά από τη Νότια
ΓαλλίαΣαμπάνια
Vinho Verde (Πορτογαλία)

Muscadet (Loire)

ελληνικά Λευκά

Πορτογαλικά Λευκά

Albariño

Cava

Sauvignon Blanc (Λίγηνρας, Γαλλία)

Sauvignon Blanc (Ουάσινγκτον)

Λευκό Μπορντό

Verdejo

Rueda, Ισπανία

Chardonnay (Chablis, Γαλλία)

**Ψάρια με λεπτή γεύση:Πέρκα,
μπακαλιάρος, λαβράκι**

**Ψάρια με μέτρια υφή: Σφύριδαλιθρίνι
Γλώσσα**

Κοκκινόψαρο

Μπακαλιάρος

Λαβράκι

ChardonnaySauvignon Blanc (CA)Sauvignon
Blanc (NZ)Λευκή RiojaSemillon
Dry Chenin Blanc

Fiano (Ιταλία)

Μοσχοφίλερο

Ξηρά Riesling (Ουάσινγκτον)

Pinot Gris (ΗΠΑ)

Pinot Gris (Αλσατία)

Garganega (Soave)

Chardonnay από
βαρέλιViognierSauvignonLambruscoVintage
Champagne
Λευκή Βουργουνδία

Ροζέ Ξηρό

**Ψάρια με αρκετό κρέας και υφή
μπριζόλας: Σολομός, σκουμπρι,
καρχαρίας, ξιφίας, τόνος, πεσκανδρίτσα**

Chardonnay (Ιταλία)

Λευκό Cotes du Rhone

Λευκό Pinot Noir

Pinot d’Alsace

Soave

ΣαμπάνιαCremant de BourgogneCremant de
LimouxCremant de BordeauxDry Lambrusco
Ροζέ

Ροζέ Ξηρός

Pinot Noir

Nebbiolo

ελληνικά Κόκκινα Κρασιά

Dry Riesling

Grenache λευκό

**Ψάρια με άρωμα θάλασσας: Γαύρος,
σαρδέλες, ρέγκα, σκουμπρί**

Προσοχή!

Πρέπει να έχουμε υπόψη μας ότι η προετοιμασία του ψαριού αλλά και η σάλτσα που το συνοδεύει έχουν μεγαλύτερη σημασία συνήθως από το ίδιο το ψάρι, όσον αφορά στο wine pairing.

Όταν έχουμε γλυκές σάλτσες όπως σάλτσα μς ανανά, μάνγκο, πορτοκάλι, Teriyaki & γλυκόξινες σάλτσες, θα πρέπει να αναζητήσουμε κρασί με λίγο μεγαλύτερη γλυκύτητα από την σος. πχ Teriyaki με Lambrusco η Meyer lemon glazed tilapia με Spätlese Riesling. (Επίσης ισχύει: σκούρου χρώματος σος θέλει σκουρότερο κρασί. Αναζητήστε το στο φάσμα των ροζέ)

Ωμά ψάρια ταιριάζουν με αφρώδεις οίνους και ξηρά λευκά κρασια, όπως το ασύρτικο, Muscadet, Vinho Verde, Albariño, Dry Furmint (Tokaji) και Ugni Blanc (aka Trebbiano). Τα καπνιστά ψάρια, όπως ο σολομός και η πέστροφα ταιριάζουν με ξηρά κρασιά όπως λευκό Garnacha rosé, Vintage Champagne, Rosé Sparkling Wines, Dry Riesling, Dry Furmint (Tokaji) και λευκό Pinot Noir.

Όταν το ψάρι συνοδεύεται με σάλτσα φρέσκων αρωματικών βοτάνων (βασιλικός, μαιντανός, μέντα, κόλιανδρος, κάπαρη, άνηθος) τότε χρειάζεται κρασιά με βοτανικές νότες τα οποία μας δίνουν πλούσια ανθικά αρώματα όταν συνδυαστούν με πράσινα βότανα, όπως για παράδειγμα Sauvignon Blanc, Chablis, Grenache Blanc, Torrontés και Trebbiano.

Όταν το ψάρι συνοδεύεται με πικάντικη σάλτσα από πάπρικα, πιπέρι, κύμινο, κόλιανδρο ή τσίλι χρειάζεται πικάντικο κρασί, όπως Grüner Veltliner, Gewürztraminer, Riesling, ακόμα και ένα ελαφρύ κόκκινο όπως Grenache.

Σάλτσες με κάρυ όπως Thai Curry, Indian Curry, τείνουν να είναι λίγο γλυκές και λόγω των μπαχαρικών τους ψάχνουν για γλυκά κρασιά όπως Riesling, Moscato, και Gewürztraminer.

Τέλος, όταν το ψάρι συνοδεύεται με σάλτσες όπως Beurre Blanc, σάλτσες λεμονάτες ή σάλτσες με βάση το ξύδι χρειάζεται λευκά βοτανικά κρασιά όπως Sauvignon Blanc, Muscadet, Cortese di Gavi, Verdejo, Vinho Verde, White Bordeaux και Grenache Blanc.

Πηγή: krasiagr.com