**Ser i wino – przewodnik po smakach na długie, jesienne wieczory**

**Podobno z jakościowym serem każde wino jest dobre. Do tego stopnia, że dawniej sprzedawcy wina podawali swój produkt do degustacji właśnie z plasterkiem dojrzewającego żółtego sera, aby ten „zakrył” ewentualne niedoskonałości w smaku wina. Dziś ser i wino mogą wzajemnie wydobywać i podkreślać swoje nuty smakowe. Wystarczy poznać kilka podstawowych zasad, by nauczyć się swobodnie dobierać właściwe gatunki. Zwłaszcza teraz, gdy długie jesienne wieczory zachęcają do domowych degustacji w gronie rodziny lub przyjaciół.**

**Kryterium intensywności**

Podstawową zasadą dobierania wina do sera jest kierowanie się stopniem intensywności ich smaków. Mocne wina „lubią się” z wyrazistymi gatunkami serów, natomiast łagodne i kremowe sery wymagają równie delikatnego towarzystwa lekkich trunków. Im starszy ser, tym więcej ukrytych aromatów skrywa pod swoją skórką. Podobnie wino, którego wiek wzmacnia intensywność.

– Tłuszcz zawarty w dojrzewającym żółtym serze doskonale równoważy gorzkie, charakterystyczne w smaku taniny, czyli związki obecne w winie – tłumaczy Ewa Polińska z MSM Mońki. – Ser żółty, dzięki swojemu bogatemu składowi, może wzbogacić doznania smakowe wina i sprawić, że taniny wydają się łagodniejsze. To właśnie harmonijne połączenie tłuszczu z taninami sprawia, że ser i wino są tak doskonałą parą.

Czerwone wina, bogate w garbniki, doskonale czują się w towarzystwie tłuszczu i białka, ponieważ wyraźnie łagodzą one wywoływane przez cierpkie wino, charakterystyczne uczucie ściągnięcia lub suchości w ustach. Mocne wina można serwować nie tylko z wyrazistymi dojrzewającymi serami żółtymi, ale także z wołowiną, baraniną i dziczyzną. Warto pamiętać o tym, że taniny występujące w wytrawnych winach potęgują metaliczny smak ryb oraz mocno pikantnych potraw, dlatego ich połączenie nie jest polecane przez sommelierów.

Kryterium równowagi

Przyjmuje się, że słodycz wina doskonale równoważy charakterystyczny smak i zapach serów pleśniowych. Połączenie delikatnego, słodkiego wina i wyjątkowo aromatycznego sera pleśniowego, wydobywa z sera jego kremowość i skutecznie balansuje jego intensywny zapach. Białe lub różowe wina doskonale pasują także do najlepszej jakości polskich serów twarogowych, włoskiej mozzarelli i ricotty oraz francuskich serów kozich, ponieważ nie przytłaczają ich wyjątkowo delikatnego smaku i konsystencji.

Dobierając wino do sera warto brać pod uwagę nie tylko jego wiek i intensywność, ale także strukturę trunku. Wina musujące i szampany, które zawierają dodatkowo dwutlenek węgla, najlepiej sprawdzają się w towarzystwie serów miękkich i kremowych.

Doskonałym pomysłem na samodzielne wyszukiwanie ulubionych połączeń jest degustacja wielu gatunków serów i różnych rodzajów win. Tradycyjna „deska serów” powinna zapewniać szeroką gamę struktur, smaków i aromatów. Warto zadbać także o bogaty wybór dodatków w postaci soczystych owoców, jabłek, gruszek, pomidorków koktajlowych, orzechów i miodu, a także kawałków chrupiącego pieczywa, drożdżowych paluszków i pełnoziarnistych krakersów. Częstym błędem jest podawanie deski sera w towarzystwie tylko jednego rodzaju wina, tymczasem sukces tkwi właśnie w różnorodności oraz przenikaniu się słodkich i cierpkich nut. Serwując kilka rodzajów wina, należy jednak kierować się jedną ważną zasadą, by białe i różowe wina podawać przed winami czerwonymi.

Kryterium pochodzenia

Jedną z podstawowych zasad doboru wina i sera jest trzymanie się tego samego regionu pochodzenia obu przysmaków. Wiele lokalnych winnic współpracuje z okolicznymi gospodarstwami, hołdują bowiem zasadzie, że to co produkowane w tym samym regionie, najlepiej do siebie pasuje.

– Podlasie uchodzi za symbol polskiej wielokulturowości, której ślady widać po dziś dzień. Swoje piętno na tutejszej tradycji kulinarnej odcisnęła zarówno bogata historia Polski, jak i charakterystyczna tradycja Litwy, Białorusi i Ukrainy - zauważa Ewa Polińska, MSM Mońki. - Sekretem Podlasia są nie tylko klasyczne receptury, ale przede wszystkim świeże i naturalnie wytwarzane produkty spożywcze. To tu, w dolinie Biebrzy powstaje najczystszy smak żółtego sera, który zawdzięczamy najwyższej klasie mleka od wypasanych tutaj krów. – dodaje.

Jesień – czas winobrania

Dla winiarzy jesień to najbardziej intensywny czas pracy, a dla amatorów win doskonały moment na celebrowanie winnych żniw. Każdego roku, w trzeci czwartek listopada, w barach i restauracjach na całym świecie odbywa się degustacja świeżo zabutelkowanego wina Beaujolais Nouveau. Nie trzeba jednak wychodzić z domu. Spotkanie przy winie w doborowym towarzystwie i z pysznym jedzeniem – czego chcieć więcej? Niezawodnym wyborem na taką okazję jest klasyczne fondue serowe. Wystarczy roztopić mieszankę różnych gatunków serów żółtych, dodać garść ulubionych ziół oraz solidny chlust białego wina. Smak fondue można podkręcić szczyptą chili, aromatyczną gałką muszkatołową, a także orzeźwiającym imbirem i korzennym cynamonem. Doskonałą przekąską, idealnie pasującą do serowego fondue, będą samodzielnie przygotowane paluchy z dodatkiem sera żółtego. Przepis na ten rarytas znajdziecie poniżej. Smacznego!

Paluchy z serem Gouda MSM Mońki

Składniki:

- 4 placki tortilli

- ser gouda w plastrach MSM Mońki

- świeży rozmaryn 3-4 gałązki

- płatki chili do smaku

Składniki na dip: papryka świeża czerwona 2 szt., papryka żółta 1 szt. papryka konserwowa 3 duże kawałki, pomidor 1 średnia sztuka, czosnek 4 ząbki, keczup pikantny 2 łyżki, olej rzepakowy lub oliwa z oliwek 3 łyżki, papryka słodka mielona 1 łyżeczka, cukier 2 łyżki, sól do smaku

Wykonanie:

Blat stołu spryskać wodą i ułożyć na nim placki tortilli. Na każdy placek położyć po trzy plasterki sera Gouda MSM Mońki, posypać posiekanym rozmarynem

i delikatnie oprószyć płatkami chili. Tak przygotowane ciasto zrolować i pociąć na mniejsze kawałki. Następnie ułożyć na talerzu, całość owinąć folią spożywczą

i odłożyć do lodówki na 20 minut, żeby zmiękły. By zrobić dip wystarczy umyte papryki, pomidora i obrany czosnek wyłożyć na papier do pieczenia, upiec w rozgrzanym do 220 stopni piekarniku przez około 20 minut. Gdy skórka na papryce częściowo się przypali wyciągnąć, a papryki na parę minut włożyć do foliowego worka. Następnie obrać ze skórki. Z pomidora zdjąć skórkę, przełożyć do wyższego pojemnika, dodać pieczony czosnek, obrane papryki, wszystkie pozostałe i składniki i zmiksować. Wcześniej przygotowane zrolowane z serem tortille wyjąc z lodówki i grillować z wszystkich stron na rozgrzanej patelni.

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175

­