



## Κινέζικες γεύσεις και κρασί: Τα πράγματα που πρέπει να γνωρίζετε



Πριν λίγες μέρες έλαβα ένα email από «πελαγωμένο» φίλο ο οποίος ζητούσε τη συμβουλή μου σχετικά με το κρασί που έπρεπε να διαλέξει προκειμένου να απολαύσουν με την καλή του ένα λουκούλλιο δείπνο κινέζικης κουζίνας από γνωστό εστιατόριο των νοτιών προαστίων που έχει προσαρμοστεί άψογα στις νέες συνθήκες delivery και take away.

Σας διαβεβαιώνω ότι δεν είχε προβληματιστεί μάταια: η γευστική πολυπλοκότητα αυτών των πιάτων όχι μόνο της κινέζικης, αλλά γενικότερα της ασιατικής κουζίνας συχνά προκαλεί προβληματισμό. Κι αυτό είναι λογικό αν το σκεφτείτε, καθώς η διαφορετικότητα στο φαγητό, είτε θέλουμε να το παραδεχτούμε είτε όχι, ξεκινά από την αλλαγή του γεωγραφικού πλάτους και μήκους: για να πας από την μια άκρη της Κίνας στην άλλη χρειάζεσαι πολλές ώρες κι αυτό μεταφράζεται σε πλήθος διαφορετικών γευστικών προτάσεων.

Σύμφωνα με τους ειδικούς του περιοδικού Decander, η καντονέζικη κουζίνα που είναι και η πιο ευρέως διαδεδομένη στον δυτικό κόσμο και πιο συγκεκριμένα τα καντονέζικα Dim Sum μια μεγάλη ποικιλία μικρών πιάτων όπως τα ντάμπλινγκς ατμού, τα spring rolls και τα μαριναρισμένα σε σόγια κρέατα ταιριάζουν πολύ με αφρώδη Chardonnay, με σαμπάνιες blanc de blancs ή ακόμη και με ένα καλά παγωμένο fino Sherry.

Τα τηγαντά fried noodles «παντρεύονται» όμορφα επίσης με κρασιά υψηλής οξύτητας, προσωπικά τα προτιμώ με αφρώδη ροζέ, αλλά πιστέψτε με ότι ένα dry ή off-dry Riesling δε θα σας απογοητεύσει ποτέ. Δοκιμάστε την περίφημη πάπια Πεκίνου με ένα Pinot Noir από το Όρεγκον ή τη Νέα Ζηλανδία, καθώς και με ένα Spätlese Riesling και ταιριάξτε τα bun ατμού γεμιστά με



χοιρινό με ένα Moscato d' Asti.

Σταθερό χαρτί στα pairing με την κινέζικη κουζίνα είναι επίσης το Gewürztraminer, ειδικά με την προαναφερθείσα πάπια, αλλά θα πρέπει να προσέξετε την πληθωρικότητά του – δε θα πρέπει να το προτιμήσετε με κάτι αιθέριο σε γεύση.

Στο μεγάλο ερώτημα τι ταιριάζει με τα γλυκώσινα πιάτα η σωστή απάντηση είναι Riesling, Gewürztraminer και Torrontes, ενώ για τα πιο πικάντικα όπως της κουζίνας Sichuan οι ειδικοί «ψηφίζουν» Brut σαμπάνιες και Prosecco. Προσωπικά, βρίσκω πολύ ενδιαφέρον τον συνδυασμό της ελληνικής ρετσίνας με τα πιο λιπαρά από αυτά, ενώ δεν σας κρύβω πως με εξέπληξε ευχάριστα και το ασύρτικο στον ίδιο ρόλο. Σε κάθε περίπτωση, προσέξτε το παράγοντα «τανίνες» και το υψηλό αλκοόλ, καθώς στις πιο πικάντικες συνταγές θα αυξήσει το κάψιμο και θα μειώσει την απόλαυση.

