



## Μαγειρεύοντας με κρασί: Tips για το πώς και τι πρέπει να χρησιμοποιήσετε



Η καλύτερη έμπνευση για να γράψω είναι πάντα οι ερωτήσεις φίλων. Την Κυριακή που μας πέρασε, στο μεσημεριανό τραπέζι οι απορίες τους ξεκίνησαν ως συνήθως ήπια από το ταίριασμα του κρασιού με το φαγητό και φούντωσαν όταν η συζήτηση έφτασε στην πεσκανδρίτσα που είχα «σβήσει» με ασύρτικο, το ίδιο ακριβώς με αυτό που τη συνόδευσε στο γεύμα και που κάποιιοι το θεώρησαν μη απαραίτητη σπατάλη.

Με αφορμή, λοιπόν, αυτή την κουβέντα θεώρησα ότι είναι η κατάλληλη στιγμή να μιλήσουμε λίγο για τα βασικά πράγματα επί του θέματος που πρέπει να ξέρετε. Ο κανόνας λέει -κι εδώ φαντάζομαι πως θα συμφωνήσουμε όλοι οι καλοφαγάδες,- πως το μαγείρεμα με κρασί προσθέτει πόντους στο πιάτο είτε μιλάμε για ένα ποτήρι λευκό που θα ρίξετε στην αρχή του ψησίματος ενός risotto, είτε για μια μαρινάδα, είτε για το μισό μπουκάλι που θα χρειαστείτε για το σιγανό βράσιμο ενός ραγού με κυνήγι.

Το ζήτημα ξεκινά από αυτό ακριβώς το σημείο, καθώς τις περισσότερες φορές σκεφτόμαστε πολύ σχετικά με την ιδανική ετικέτα που θα πιούμε, αλλά όχι εκείνη που θα φάμε (κυριολεκτικά). Αυτό που πρέπει να έχετε στο μυαλό σας είναι ότι αν ένα κρασί δε θα το διαλέγατε για να το πιείτε, απαγορεύεται διά ροπάλου να το χρησιμοποιήσετε στη μαγειρική σας, οπότε βγάλτε εκτός της λίστας τα ελαττωματικά (φελωμένα, ξινισμένα κ.λ.π.). Επίσης, αποφύγετε τα φθηνά κρασιά, καθώς δεν πρόκειται να αναβαθμίσουν τη νοστιμιά του πιάτου, όπως δε θα αναβάθμιζαν τη γευστική σας παλέτα αν τα πίνετε μόνα τους. Φυσικά, αυτό δε σημαίνει ότι θα βάλετε ένα Petrus στα μακαρόνια με κιμά, αλλά μπορείτε να άφοβα να «επενδύσετε» σε ένα μπουκάλι που κοστίζει περίπου 10 -15 €. Αν παρόλα αυτά διαλέξετε ένα πιο

ακριβό τότε η συνταγή θα πρέπει να χρειάζεται μικρή ποσότητα ώστε να ευχαριστηθείτε με την παρέα σας το υπόλοιπο, ειδικά αν δεν υπάρχει δεύτερη φιάλη. Μια τέτοια περίπτωση, για παράδειγμα, είναι το risotto με τα μανιτάρια το οποίο μπορεί να σβηστεί με ένα μόνο ποτήρι από την αγαπημένη σας σαμπάνια. Μια φίλη στη Γαλλία πάντως χρησιμοποιεί ένα έξυπνο κόλπο που τη βγάζει από τη δύσκολη θέση ισορροπίας μεταξύ ποιότητας και οικονομίας: παγώνει σε παγοκύστες τα καλά κρασιά που περισσεύουν και να τα χρησιμοποιεί κατόπιν στις συνταγές της.

Σε γενικές γραμμές, όταν μαγειρεύετε με λευκό κρασί προτιμήστε ξηρές, φρέσκες και τραγανές ετικέτες που δεν έχουν περάσει από βαρέλι, όπως τις οικονομικές εκδοχές του Riesling, του Sauvignon Blanc, του Chardonnay και φυσικά του Pinot Grigio. Για κάθε συνταγή έχει σημασία η γλυκύτητα και η οξύτητα του κρασιού: καθώς το μαγείρεμα θα προχωρά, το αλκοόλ θα μειώνεται και αυτά τα δύο χαρακτηριστικά θα προβάλλονται όλο και περισσότερο (αυτό είχα κι εγώ στο μυαλό μου όταν χρησιμοποίησα το ασύρτικο στην πεσκανδρίτσα). Στην περίπτωση που η συνταγή απαιτεί κόκκινο κρασί, αποφύγετε τις έντονες τανίνες οι οποίες θα δώσουν μια διάχυτη πικράδα- επενδύστε σε ένα ζουμερό Merlot ή σε ένα ήπιο Grenache. Επίσης, δε θα σας συμβούλευα να χρησιμοποιήσετε Pinot Noir, καθώς η ντελικάτη φύση του δεν αγαπά τη θερμότητα της κατσαρόλας (επιπλέον είναι και αρκετά ακριβό). Αντιθέτως, σας ενθαρρύνω να ποντάρτε άφοβα στη γευστική ένταση που μπορούν να χαρίσουν τα ενισχυμένα κρασιά (Sherry, Madeira και Marsala), καθώς επίσης και τα vermouth. Ότι κι αν διαλέξετε, εύχομαι κάθε επιτυχία στους πειραματισμούς σας. Και να ξέρετε ότι η τύχη αγαπά τους τολμηρούς!

