



Κρασί και σούπες: Οι κανόνες φτιάχτηκαν για να τους σπάμε



Μια από τις πιο ευχάριστες ασχολίες μου είναι η αναζήτηση των πιο αρμονικών συνδυασμών μεταξύ φαγητού και ποτού. Άλλες φορές πετυχαίνει απόλυτα κι άλλες όχι τόσο, ενώ δε σας κρύβω ότι δε λείπουν κι εκείνες οι στιγμές που το κάνω επίτηδες και δοκιμάζω εκ των πραγμάτων απίθανα ταιριάσματα, γνωρίζοντας ότι δε δένουν. Είμαι αρκετά ξεροκέφαλη και επίμονη οπότε πρέπει να διαπιστώσω μόνη μου για ποιον λόγο ακριβώς.

Λόγω του απότομου κρύου των τελευταίων ημερών, η κουζίνα και οι σούπες έγιναν η πρόσφατη εμμονή μου. Πάνω από τις ανχιστές κατσαρόλες έκανα μια διαπίστωση: όσο απλή κι αν φαίνεται, στην πραγματικότητα η σούπα αποτελεί πρόκληση. Από την μια πλευρά δεν ξέρει κανείς που να την κατατάξει, σε μεσημεριανό ή βραδινό ή και τα δύο, ενώ οι απόψεις δίστανται και σε θέματα υψής (βελουτέ ή πιο αραιή) και σε ζητήματα υλικού βάσης (κρέας, ψάρι ή λαχανικά;). Κι αν αυτά τα διλήμματα ακούγονται δύσκολα, τα πράγματα γίνονται ακόμη πιο πολύπλοκα όταν τεθεί το ερώτημα με πιο κρασί συνοδεύεται μια σούπα. Ναι, πρόκειται για μια δύσκολη εξίσωση, γιατί σαν να μη φτάνουν όλα τα άλλα συστατικά η ντομάτα, το λεμόνι, τα μπαχαρικά που έχουμε προσθέσει ή το αυγό, σε περίπτωση που την έχουμε αυγοκόψει, θα μας παιδέψουν. Αλλά μην πείτε ακόμη όχι, έστω κι αν κάποιος οινόφιλος φρίττουει μόνο και με τη σκέψη του πιθανού συνδυασμού.

Προσωπικά, ανεξάρτητα από το αν τελικά θα προτιμήσω κόκκινο ή λευκό οίνο, είναι να μαγειρέψω τη σούπα ώστε να έχει υψηλά επίπεδα οξύτητας και να την ταιριάξω με κρασί με ένταση, καθώς για μένα αυτό έχει ενδιαφέρον. Σε ότι αφορά στα κόκκινα κρασιά επιμένω σε εκείνα με τα φρουτώδη αρώματα,

καθώς μπορούν να ανταποκριθούν στην πολυπλοκότητα ενός ζωμού με τσίλι ή μιας φίνας bisque. Από την άλλη, το θέμα του φρούτου στα λευκά κρασιά έχει να κάνει με το είδος της σούπας, οπότε κινούμαι ανάλογα.

Για να μη σας τα πολυλογώ, αν φτιάξετε ψαρόσουπα ή σούπα με θαλασσινά διαλέξτε ένα Ασύρτικο ή ακόμη κι ένα τραγανό Sauvignon Blanc, με δυνατή οξύτητα. Η χορταστική, κλασική minestrone ή η πλούσια ντοματοσούπα (καθαλίστε τις ντομάτες πριν τις χρησιμοποιήσετε- θα με θυμηθείτε) ταιριάζουν ωραία με το Αγιωργίτικο, ενώ θα ευχαριστηθείτε αυτό το κρασί το ίδιο, αν συνδυάσετε αυτή την ποικιλία με μια κρεατόσουπα με ντομάτα και λαχανικά (εναλλακτικά, προτιμήστε ένα χαρμάνι Cabernet Sauvignon – Syrah). Λάτρεψα το Pinot Noir όταν το σέρβιρα με μια γαλλική κρεμμυδόσουπα, καθώς και με την πυκνή, κρεμμύδη μανιταρόσουπα και είπα ένα μεγάλο ναι στην αναζωογονητική, υψηλή οξύτητα του ξηρού Riesling όταν το δοκίμασα μαζί με μια πυκνή, χορταστική κοτόσουπα – η comfort αίσθησή της τονίστηκε ακόμη περισσότερο από τον ιδιαίτερο, κηρώδη και ελαφρά ξηροκαρπάτο χαρακτήρα του συγκεκριμένου κρασιού.

Θυμηθείτε να προσέχετε τις θερμοκρασίες, καθώς η σούπα δε χρειάζεται να είναι καυτή ούτε το κρασί υπερβολικά παγωμένο και τολμήστε το φαινομενικά αταίριαστο πάντρεμα, χωρίς ενόχες. Στο κάτω-κάτω της γραφής παιδευθήκατε να μαγειρέψετε, οπότε αξίζετε ένα ποτήρι κρασί με το παραπάνω. Ναι, οι αυστηροί οινικοί κανόνες αποτρέπουν τον συνδυασμό κρασί-σούπα, αλλά δε θα σας κρατήσει αυτό το αμάρτημα έξω από τον παράδεισο. Σύμφωνα με το άσμα, άλλωστε, «είναι γλυκό το πιοτό της αμαρτίας».

