

Сочетание вина и пищи

Правило подавать красное вино к мясу, а белое – к рыбе известно человечеству с давних пор, причем истинность этого утверждения ни разу не подвергалась сомнению. Японские ученые первыми решили научно обосновать закон сочетания вина и пищи, для чего изучению подверглись более шестидесяти лучших сортов продукта виноградной лозы. Результаты подтвердили – исконное правило сомелье действительно работает. Биохимик Такаюки Тамура и его коллеги провели серию как научных, так и кулинарных тестов с 38 сортами красного вина и 26 – белого. Оказалось, что правило сомелье действительно работает и имеет научное обоснование, хотя и из него, как из любого другого правила, существуют исключения. В первой серии тестов дегустаторам предлагалось попробовать различные сочетания рыбы и вина. Оказалось, что белое вино обостряет вкусовые качества рыбы, в то время как красное отчасти перебивает их, а отчасти даже оставляет неприятный привкус во рту.

Подробное биохимическое объяснение этого процесса ученым еще предстоит дать, однако уже можно говорить о том, что белое вино более предпочтительно к любым продуктам со вкусом умами (вкус белковых веществ, "пятый вкус", традиционно используемый в кулинарии Японии и других азиатских стран) – рыбе, морепродуктам, большей части овощей. В состав любого вина входит железо, но концентрация его зависит от сорта винограда, года урожая, места происхождения и условий хранения. В белых винах его существенно меньше, чем в красных, поэтому они не затмевают своим вкусом вкуса других продуктов с малым содержанием железа, таких как рыба и моллюски, а тем более – не смешиваются с ними.

С другой стороны, красное вино содержит очень высокую долю радикалов железа, и это наделяет его свойством существенно усиливать вкус сопутствующей пищи. В результате все дегустаторы, пробовавшие запивать морепродукты красным вином, отметили, как резко и неприятно обострился вкус рыбных блюд. На основании полученных субъективных ощущений участников эксперимента, а также по результатам химического анализа вин японские ученые сделали вывод, что правило сомелье выполняется лишь потому, что красные вина практически всегда содержат много железа.

Однако на примере напитков, происходящих из сухой гористой местности, в частности внутреннего предгорья Анд, исследователи обнаружили и исключения. Так, чилийские красные вина отличаются низким содержанием радикалов железа, поэтому могут употребляться вместе с рыбопродуктами без ущерба для вкуса последних. То же самое относится и к розовым винам.