



Vyno ir maisto derinimo tradicijos yra paremtos šimtmečius lavintos skonio meistrystės patirtimi. Būtent todėl dažnai bijoma sulaužyti šias nuo seno nusistovėjusias taisykles, kaip antai, kad raudonasis vynas derinamas su raudona mėsa, o baltasis – būtinai su balta mėsa ar žuvimi. Visgi kartais tikrai verta pabūti maištautoju virtuvėje, sulaužant vieną kitą taisyklę bei leidžiantis į gastronominius nuotykius. Ir, patikėkite, tai nereiškia, jog pusę dienos teks plušėti virtuvėje ar būtinai skubėti į *gourmet* restoraną.

Šiame leidinyje rasite daug istorijų apie vyną, kurios papildytos kai kam galbūt netikėtais faktais iš vyno pasaulio. Čia taip pat rasite patarimų žaismingiems ir nesudėtingiems gastronominiams eksperimentams, kuriuos savoje virtuvėje galėsite išbandyti patys.

Vyno konsultantė Jolanta Smičienė



Pauostykite

Trečiasis degustacijos žingsnis yra uostymas. Stipriau pateliūskuokite taurę ir įkišę nosį vidun giliai įkvėpkite. Uostydami galime pajauti visą paletę skirtingų vyno aromatų. Jie skirstomi net į 11 skirtingų kategorijų, tokių kaip vaisiniai, gyvuliniai, prieskoniniai ir kt. Toks skaičius gali skambėti pribloškiančiai, tačiau, jeigu jūsų paprašytų išvardinti visus kvapus, kokius gebate atpažinti, greičiausiai įvardintumėte net kelis šimtus skirtingų aromatų. Be to, kvapų, būdingų tik vynui, nėra, todėl neabejokite savo gebėjimais atpažinti skirtingus kvapus. Vertinant vyno aromata, galima kliautis taisykle, jog jaunesnis vynas pasižymi stipresniu, aitresniu aromatu. Ilgiau brandintas vynas atsiskleidžia kompleksiškais, bet ne tokiais intensyviais kvapais.



Paragaukite

Pauostę ir pateliūskavę pagaliau galime vyno ir paragauti. Vis dėlto vyno ragavimas nėra visiškai paprastas procesas pradedančiajam. Siurbtelėjus gerą gurkšnij vyno dar reikia pro jį į burną įtraukti oro. Turėtų pasigirsti gargaliavimo garsas. Ši „procedūra“ iš šono gali pasirodyti kiek keistoka ir pavykti ne iš pirmo karto, tačiau šis žingsnis yra itin svarbus, norint leisti vyno skoniui visiškai atsiskleisti. Ragaudami galime pajusti tik keturias skonio savybes: sūrumą, saldumą, kartumą ir rūgštumą, visą kitą skonį mes „skanaujame“ jį užuosdami gomuryje.



Baltieji vynai

Šios rūšies vynas tradiciškai derinamas su lengvais šaltaisiais užkandžiais, žuvies patiekalais, balta paukštiena. Bet jo įvairovė tokia didelė, kad kiekvienu atveju galima rasti netikėčiausių maisto derinių, o svarbiausia – nebijoti eksperimentuoti.

Įprastai baltojo vyno gamybai naudojamos baltųjų vynuogių veislės. Tiesa, kartais pasitaiko, kad naudojamos ir raudonosios – mat daugumos raudonųjų vynuogių sultys yra baltos, tad tereikia kaip įmanoma greičiau atskirti išspaudas nuo sulčių.

Absoliuti dauguma baltojo vyno skirta suvartoti gana greitai, t. y. per keletą metų nuo derliaus. Visgi nedidelė dalis elitinio baltojo vyno tinka ir ilgai brandinti. Ilgaamžiškiausios baltosios vynuogės yra 'Chardonnay' (ypač fermentuotos ar brandintos ažuolo statinėse) ir 'Riesling'. Tačiau vyno potencialą ir vertę lemia ne tik pasirinktos vynuogės, bet ir gamybos technologija bei vynmedžių auginimo sąlygos – dirvožemio, klimato, ekspozicijos ypatumai.





Mitas. Baltieji vynai netinka prie mėsos

Nors įprastai baltasis vynas laikomas lengvesniu už raudonąjį ir todėl tinkamu prie subtilesnio skonio patiekalų, esama nemažai išimčių. Derinant vyną su maistu geriausia yra remtis tokia taisykle: vynas ir maistas neturėtų vienas kito užgožti, todėl švelnesnis vynas turėtų būti derinamas prie subtilesnio skonio patiekalų, ir atvirkščiai. Tai reiškia, jog aitresnio ir intensyvesnio skonio baltasis vynas gali puikiai derėti ir su raudona mėsa.



Mitas. Baltasis vynas gaminamas tik iš baltos spalvos vynuogių

Nemažai baltojo vyno rūšių iš tiesų yra gaminamos iš tamsios spalvos vynuogių. Tam, kad vynas išlaikytų šviesią spalvą, svarbu laiku atskirti vynuogių odes nuo sulčių, nes būtent jos suteikia vynu tamsesnę spalvą.

Mitas. Baltasis vynas neturi sulfitų

Žmonės dažnai sako, kad geria tik baltąjį vyną, nes yra alergiški sulfitams. Tiesa ta, jog į baltuosius vynu dedama netgi daugiau sieros dioksido nei į raudonuosius. Be to, sulfitai natūraliai susidaro fermentacijos proceso metu, todėl vyno, neturinčio sulfitų, apskritai nebūna. Visgi, tai veikia tik sulfitų pėdsakai – daug daugiau jų rasite kiaušiniuose, pomidorų padaže ar razinose.



BIO VILLAGE, ekologiškos duonos lazdelės su sezamais

MANIERI *Grillo* DOC, baltasis pusiau sausas vynas, 13 %, 0,75 L (Italija)

4,99 €



IKI GOURMET, itališkų alyvuogių mišinys be kauliukų



NRT *Neufchatel*, sūris

'Grillo' – istorinė vynuogių veislė, kilusi iš saulėtosios Sicilijos. Ši vynuogė puikiai atlaiko karštą salos klimatą ir kartu nepraranda gaivumo.

'Grillo' pasižymi greipfrutų, kitų citrusinių vaisių, melionų, žalių obuolių aromatais, subtiliu minerališku, šiek tiek sūriu skoniu. Geriausia patiekti 10–12 °C temperatūroje. Šis baltasis vynas puikiai dera su jūrų gėrybėmis, vėžiagyviais, omarais, taip pat su daržovėmis ir šviežiais ar minkštais sūriais, tokiais kaip NRT *Neufchatel*, sūris, šalia patiekus IKI GOURMET itališkų alyvuogių mišinį be kauliukų ir BIO VILLAGE duonos lazdelių EKO su sezamais.



AETOS Reserva Privada Sauvignon Blanc, baltasis sausas vinas, 11,5 %, 0,75 L (Čilė)

6,49 €



IKI GOURMET, alyvuogių, ančiuvių ir kaparėlių užtepėlė



NRT Savoie, vytintas kumpis, brandintas 9 mėn.

'Sauvignon Blanc' vynuogę lydi viena sėkmingiausių sėkmės istorijų vyno pasaulyje.

Kadaise tik Luaros slėnyje ir Bordo regione vešėjusi vynuogė dabar yra auginama beveik visose pasaulio vyndarystės zonose.

Ši veislė pakeri gaivumu ir išraiškingais žolių, agrastų, citrusinių, egzotinių vaisių aromatais. Didelis jos rūgštingumas leidžia šį vyną derinti su įvairiais patiekalais.

IKI GOURMET alyvuogių, ančiuvių ir kaparėlių užtepėlės pikantiškumas puikiai kontrastuos su vyno rūgštimi. NRT Savoie vytintas kumpis su nežymiu riebaluoklo sluoksniu taip pat gali tapti puikiu užkandžiu daug rūgšties turinčiam vynui.

Šį vyną patartina ragauti iš klasikinės baltojo vyno taurės su šiek tiek atlenkta, platančia briauna. Nepamirškite atvėsinti iki 8-10 °C.



GREEN SOUL Organic Riesling, pusiau saldus vinas, 11,5 %, 0,75 L (Vokietija)

5,99 €



Kietasis sūris Parmigiano Reggiano, brandintas 24 mėn.



NRT, kriaušių džemas

Tai vidutiniškai saldus vinas, kurio aromatai pasižymi prinokusių citrusinių vaisių, žaliųjų obuolių natomis, lengvu prieskonišku skoniu.

'Riesling' – nuo seno Vokietijoje auginama vynuogių veislė. Iš jos gali būti daromi itin sausi, taip pat ir salstelėję ar visai saldūs vynai. Vyno saldumas atskiedžiamas prigimtinė 'Riesling' rūgšte, tad vyną galima gurkšnoti ir vieną ar užkandant kubeliais pjaustytu kietuoju 24 mėnesių sūriu Parmigiano Reggiano, pagardintu NRT kriaušių džemu.



IKI GOURMET *Jamon Serrano*, vytintas kumpis



NRT, Provanso juodųjų alyvuogių užtepėlė



BIO VILLAGE, ekologiški trapūs sausainiai su sūriu

THE GUV'NOR, baltasis pusiau sausas vynas, 12,5 %, 0,75 L (Ispanija)
5,99 €

Galima pagalvoti, kad Ispanija garsėja tik raudonaisiais vynais. Bet jos baltieji irgi yra gana ypatingi.

Tad šis vynas praturtintas brandinimo ąžuole nulemtų skonių. 'Chardonnay', 'Verdejo' ir 'Sauvignon Blanc' draugystė jam suteikia dar daugiau gero vyno savybių: tropinių vaisių, riešutų aromatų, jaunatviškos rūgšties pojūčio. Tai siautulingas vynas, kuris idealiai dera su jūrų gėrybių paelija, pagardinta paprikų ir čiorizo prieskoniu.

Na, o greičiau paruošiamu užkandžiu gali būti IKI GOURMET *Jamon Serrano* vytintas kumpis su BIO VILLAGE trapiais sausainiais *Eko* su sūriu. Skoniui pajvairinti puikiai tiks NRT Provanso juodųjų alyvuogių užtepėlė.



IKI GOURMET, vytinta kumpinė kiaulienos dešra



IKI GOURMET *Coppa di Parma*, vytinta sprandinė

CANTINA DI MONTEFORTE *Soave DOC*, baltasis sausas vynas, 11,5 %, 0,75 L (Italija)
3,99 €

Tai klasikinis šiaurės Italijos vynas, pagamintas iš 'Garganega' vynuogių.

Šis vynas pasižymi subtiliais gudobelių, gėlių aromatais ir ilgai išliekančiu migdoliniu poskoniu. Jis idealiai dera su paprastais *antipasti*: IKI GOURMET *Coppa di Parma* vytinta sprandine ar IKI GOURMET vytinta kumpine kiaulienos dešra. Prie šio vyno dera ir IKI GOURMET itališkų alyvuogių mišinys be kauliukų.



PASQUIER DESVIGNES
Bourgogne Chardonnay
AOP, 12,5 %, 0,75 L
(Prancūzija)

9,99 €



Karvių pieno sūris
NRT *Tomme des*
Pyrenees



NRT *Neufchatel*,
sūris

Burgundiška vynuogė 'Chardonnay' žinoma jau nuo XII a. Šiandien jos paplitimas pasaulyje nulėmė tai, kad vynuogė įgijo tarptautinės vynuogės reputaciją.

Jos savybių neįmanoma nusakyti, nes iš jos padarytas vynas įgyja tik tai vietovei būdingų charakteristikų.

Būtent geriausiose Burgundijos augimvietėse iš 'Chardonnay' padaromas geriausias ir brangiausias baltasis vynas pasaulyje. Būtent čia 'Chardonnay' vadinama vynu Stradivarijumi. Tačiau iš jos galima padaryti ir daugybę paprastesnių vynu.

Šiaurietiško klimato 'Chardonnay' pasižymi subtiliais žalių obuolių, citrusinių vaisių aromatais, gana intensyvia jaunatviška rūgštimi. Tai klasikinis baltos žuvies palydovas, tačiau gali puikiai derėti su riebesniais sūriais, tokiais kaip sūris NRT *Neufchatel* iš žalio pieno ar karvių pieno sūris NRT *Tomme des Pyrenees*.

Šį vyną patartina atvėsinti iki 7-8 °C.



SOVINELLO *Secco Bianco 2Go*, baltasis sausas vynas, 10 %, 0,2 L skardinėje (Italija)

0,99 €



IKI, kepintos sūdytos pistacijos

Šis baltasis sausas vynas derės prie pačių įvairiausių užkandžių. Užkasti tokiu atveju visiškai pakaks IKI kepintų sūdytų pistacijų.



Putojantys vynai

Putojančio vyno populiarumas auga ne tik Lietuvoje, bet ir visame pasaulyje. Šiandien nerastume nei vienos vyndarystės zonos, kurioje nebūtų daromas putojantis vynas. Prieš šimtus metų atsiradusi Prancūzijoje, ši vyno rūšis pasklido po Europą, abu Amerikos žemynus, P. Afriką, Australiją, N. Zelandiją.

Putojantys vynai daromi 2 pagrindiniais būdais. Tai vadinamasis tradicinis metodas, kuomet antroji fermentacija, arba tiesiog burbuliukų gimimas, vyksta butelyje. Kitas metodas vadinamas *Charmat*, kuomet antroji fermentacija vykdoma didžiulėse metalinėse talpose, o suputojęs vynas tiesiog išpilstomas į butelius.

Putojantis vynas dažniausiai patiekiamas aukštose ir siaurose tulpės formos taurėse, tačiau pastaraisiais metais populiarėja mada patiekti putojantį vyną iš platesnių, baltajam vynui skirtų taurių. Mat daugybė pastarojo meto degustacijų ir eksperimentų įrodė, kad putojančiam vynui reikia daugiau erdvės taurėje, norint atskleisti jo geriausias savybes, gaivius aromatus ir skonį.





Cava – tradiciniu metodu daromas putojantis vynas iš Ispanijos. Pirmasis putojantis vynas Ispanijoje buvo pagamintas dar XIX a. Penedeso regione netoli Barcelonos. Pasižymėjęs puikia kokybe ir skoninėmis savybėmis, šis vynas greitai išpopuliarėjo gimtojoje šalyje ir pradėjo skintis kelią į kitas šalis.

Cava autentiškumą garantuoja trys tradicinės ispaniškos vynuogių veislės: 'Xarel·lo', 'Macabeo', 'Parellada', kurioms tinkamai sunokti leidžia šilkinis Viduržemio jūros klimatas bei uolingas regiono dirvožemis.



BIO VILLAGE,
ekologiški
kukurūzų trapučiai

DUC DE FOIX *Cava*,
pusiau sausas
putojantis vynas,
11,5 %, 0,75 L
6,99 €



BIO VILLAGE,
ekologiškas
abrikosų džemas



NRT *Trio Label Rouge*, paštetas

Subtilių vaisiškų aromatų pusiau sausas putojantis vynas puikiai dera su aštresniais ar saldumo turinčiais užkandžiais. mame BIO VILLAGE kukurūzų trapučių *Eko*, tepame sluoksnį pašteto NRT *Trio Label Rouge*, paskaniname plonu sluoksniu BIO VILLAGE abrikosų džemo *Eko*. Štai ir puikus užkandis!



Mitas. Visas putojantis vynas yra šampanas

Šampanu gali vadintis tik labai aukštos kokybės putojantis vynas, atkeliavęs iš Šampanės regiono Prancūzijoje. Šampano gamybos procesai yra itin griežtai reguliuojami. Šio gėrimo gamybai dažniausiai naudojamos 'Chardonnay', 'Pinot Noir' ir 'Pinot Meunier' vynuogių veislės.



DUC DE FOIX
Cava Brut, 12 %, 0,75 L
6,99 €



BIO VILLAGE,
ekologiškos
žaliosios alyvuogės



IKI, riešutų mišinys

Prie šio gaivaus sauso putojančio vyno galime patiekti BIO VILLAGE žaliųjų alyvuogių ir IKI riešutų mišinio.





LAR DE LARES
Cava Brut,
11,5 %, 0,75 L
5,99 €



BIO VILLAGE,
ekologiškai 4 grūdų
rūšių trapučiai



BIO VILLAGE,
ekologiškai
kukurūzų trapučiai

Sausas putojantis vynas visada derės su NRT *Neufchatel* – minkštu, šiek tiek trupiančiu, pelėsinu nokintu sūriu. Šalia galima patiekti BIO VILLAGE 4 grūdų rūšių trapučių *Eko* arba BIO VILLAGE kukurūzų trapučių *Eko*.



Cremant – tai tradiciniu metodu daromi putojantys vynai aštuoniuose Prancūzijos regionuose. Kiekvienas regionas *Cremant* gamybai pasirenka tradicines vietines vynuogių veisles.

Tai šiek tiek mažesnio slėgio putojantis vynas, kuris burnoje atrodo minkštesnės ir kremiškesnės tekstūros nei įprastas putojantis vynas

Ištikimiausi šio putojančio vyno gerbėjai teigia, kad geras *Cremant* yra puiki, bet pigesnė alternatyva tikram šampanui.



IKI GOURMET
Prosciutto di Parma,
vytintas kumpis

IKI GOURMET,
alyvuogių ir baklažanų
užtepėlė

BIO VILLAGE,
ekologiškos duonos
lazdelės su sezamais

THOLOMIES *Cremant*
de Limoux Brut,
12,5 %, 0,75 L
8,49 €

Cremant de Limoux kilęs iš Limoux miestelio apylinkių. Čia esančiame sename vienuolyne buvo rasti istoriniai dokumentai, įrodantys, kad pirmasis putojantis vynas yra kilęs būtent iš šių vietovių dar XV a.

Šio *Cremant* gamybai naudojamos 'Chardonnay', 'Chenin Blanc', 'Pinot Noir' bei vietinė reta veislė 'Mauzac'.

Puikus aperityvinis putojantis vynas. Prie jo galime patiekti IKI GOURMET alyvuogių ir baklažanų užtepėlę, taip pat puikiai derės IKI GOURMET vytintas kumpis *Prosciutto di Parma*, apvyniotas apie BIO VILLAGE duonos lazdeles *Eko* su sezamais.



MOINGEON *Cremant de Bourgogne Rose Brut*, 12 %, 0,75 L
11,99 €



NRT *Foie Gras*,
ančių kepenėlių
paštetas



NRT, braškių
uogienė iš Sud
Quest regiono

Cremant de Bourgogne apeliacija yra artimiausia Šampanės regionui. Čia vyrauja vėsus klimatas, todėl vynuogės išlaiko ypatingą rūgštį, kuri suteikia putojančiam vynui išskirtinio gaivumo.

Čia daromiems *Cremant* vynams naudojamos tradicinės kilmingos burgundiškos vynuogių veislės 'Chardonnay' ir 'Pinot Noir'.

Kvepiantis raudonomis uogomis jis puikiai derės su ančių kepenėlių paštetu NRT *Foie Gras*, pagardintu NRT braškių uogiene iš Sud Quest regiono.



MAISON DU VIGNERON *Cremant du Jura Brut*,
12 %, 0,75 L
10,99 €



NRT *Tomme des Pyrenees*, karvių
pieno sūris



NRT, Provanso
juodųjų alyvuogių
užtepėle



NRT *Trio Label Rouge*, paštetas

Cremant du Jura - tai vienas „jauniausių“ *Cremant*. Daromas rytinėje Prancūzijos dalyje. Kai kur vynuogynai įsilieja į Alpių kalnų peizažą, taigi, galima sakyti, vynuogės noksta tarp slidinėjimo trasų. Šiam putojančiam vynui daryti naudojamos tradicinės vynuogės 'Chardonnay', 'Pinot noir', retos vietinės 'Trousseau', 'Poulsard', 'Savagnin'.

Prie šio putojančio vyno galima patiekti NRT paštetą *Trio Label Rouge* su NRT Provanso juodųjų alyvuogių užtepėle. Taip pat puikiai tiks karvių pieno sūris NRT *Tomme Des Pyrenees*.



Prosecco – švelnus, lengvas putojantis vynas, *Charmat* metodu gaminamas Italijoje, Veneto regione.

Šiam vynui naudojamos vietinės ‘Prosecco’ vynuogės, dar vadinamos ‘Glera’.

Įdomu tai, kad liberalusis *Prosecco* pagal pardavimo rodiklius užkariavo beveik visas tarptautines rinkas ir tapo absoliučiu *bestselleriu*.

Vyno kelionių mėgėjams pravartu žinoti, kad *Prosecco* vyno regionas yra greičiausiai ir patogiausiai pasiekiamas iš Lietuvos. Tiesioginis skrydis iš Vilniaus į Trevizą (vadinamą *Prosecco* sostine) – ir po kelių valandų jau sėdite ant vaizdingiausios vynuogynų kalvos.



PONTE VILLONI
Prosecco, sausas
putojantis vynas,
11 %, 0,75 L
5,99 €



IKI GOURMET,
itališkų alyvuogių
mišinys



BIO VILLAGE,
ekologiški trapūs
sausainiai su sūriu

Universalus šio vyno palydovas gali būti tiesiog IKI GOURMET itališkų alyvuogių mišinys, užkandamas BIO VILLAGE trapiais sausiniais *Eko* su sūriu.



LAURENZA, *Prosecco Spumante*, sausas putojantis vynas, 12 %, 0,75 L
4,99 €



IKI GOURMET, saulėje džiovinti pomidorai su kaparėliais



BIO VILLAGE, duonos lazdelės *Eko* su sezamais

Prie šio vyno galime drąsiai eksperimentuoti su IKI GOURMET saulėje džiovintais pomidorais su kaparėliais, užkandant BIO VILLAGE duonos lazdelėmis *Eko* su sezamais. Pikantiškas užkandžio skonis derės su švelniu, vos salstelėjusiu vynu.



PONTE VILLONI *Prosecco Rosato*, sausas putojantis vynas, 11 %, 0,75 L
6,49 €



Kietasis sūris *Parmigiano Reggiano*, brandintas 24 mėn.



IKI GOURMET *Prosciutto di Parma*, vytintas kumpis

Terasoje, paplūdimyje ar prie baseino reikia paprastai paruošiamų užkandžių. Šviežios uogos, kashnelis vytinto kumpio IKI GOURMET *Prosciutto di Parma* ar kietasis sūris *Parmigiano Reggiano* taip pat puikiai įsilies į skonį paletę.



NRT, Provanso juodųjų alyvuogių užtepėlė

FLEURS de PRAIRIE
Sparkling Rose Brut,
12 %, 0,75 L
7,99 €



NRT, Provanso žaliųjų alyvuogių užtepėlė

Prie šio provansietiško stiliaus putojančio vyno derės NRT Provanso juodųjų alyvuogių užtepėlė ar NRT Provanso žaliųjų alyvuogių užtepėlė ant švelnių BIO VILLAGE 4 grūdų rūšių traškučių *Eko*.



BIO VILLAGE, ekologiški 4 grūdų rūšių traškučiai

Mitas. Burbuliukams išgaruoti neleis į butelį įstatytas sidabrinis šaukštelis

Deja, šis metodas neveiksmingas. Jei butelyje liko neišgerto gėrimo, įdėkite butelį į šaldytuvą ir užkimškite kamščiu. O dar geriau – įsigykite specialų daugkartinį kamštį, tinkantį įvairių rūšių vyno buteliams. Atminkite, atidaryto putojančio vyno nereikėtų laikyti ilgiau nei dvi dienas.



Karvių pieno sūris
NRT *Tomme des
Pyrenees*



NRT *Neufchatel*,
sūris



IKI, bertoletijų
riešutai

BRUT DARGENT
Blanc de Blancs,
tradicinio metodo
putojantis vynas,
12,5 %, 0,75 L
6,49 €

Šis putojantis vynas pagamintas išimtinai tik iš 'Chardonnay' vynuogių veislės, todėl čia puikiai derės riebokai IKI bertoletijų riešutai, taip pat sūriai NRT *Neufchatel* bei NRT *Tomme Des Pyrenees*.



Raudonieji vynai

Paprastai raudonieji vynai dėl savo tvirtos struktūros ir didelio kiekio taninų derinami su įvairiausiais mėsos patiekalais, brandintais sūriais. Tačiau, kaip visuomet, ir šiuo atveju galima atrasti netikėčiausių derinių.

Raudonajam vynui gaminti naudojamos juodųjų vynuogių veislės. Pigmentai, suteikiantys vynui spalvą, randami vynuogių žievelėje, todėl raudonojo vyno spalva išgaunama vynuogių sultis ar misą (besifermentuojančias sultis) laikant kartu su vynuogių odelėmis. Šis procesas vadinamas maceracija. Kuo ilgiau maceracija trunka, tuo daugiau spalvos išgaunama, tuo ji tamsesnė ir sodresnė. Kartu su spalvos pigmentais iš vynuogių odelių į vyną patenka ir taninai bei daugelis aromatai bei skonį formuojančių elementų.

Raudonieji vynai paprastai būna brandinami ilgiau nei baltieji. Tam dažnai naudojamos ąžuolo statinės – ši mediena ne tik suteikia vynui aromato ir kompleksškumo, bet ir galimybę toliau būti brandinamam buteliuose.





Mitas. Raudonąjį vyną reikia patiekti kambario temperatūros

Šis mitas tampa tiesa, priklausomai nuo metų laiko ir pasaulio dalies, kurioje gyvenate. Raudonasis vynas turėtų būti patiekiamas 12,5–18 °C temperatūros, tačiau kai šaltuoju metų laiku veikia centrinis šildymas, o vasarą oro temperatūra pakyla gerokai virš 18 °C, raudonasis vynas, patiekiamas kambario temperatūros, gali būti beskonis. Taigi be baimės galite raudonąjį vyną įdėti į šaldytuvą ar net keliolikai minučių į šaldiklį.



IKI GOURMET, vytinta kumpinė jautienos dešra



IKI GOURMET, alyvuogių ir baklažanų užtepėlė



BIO VILLAGE, ekologiški trapūs sausainiai su sūriu

CHIANTIGIANE *Chianti* DOCG, raudonasis sausas vynas, 12,5 %, 0,75 L (Italija)

7,49 €

Chianti laikomas didžiausiu Toskanos vyno gamybos regionu, jame jau nuo XIII a. daromas klasikinis raudonasis vynas, kurio pagrindas yra 'Sangiovese' vynuogės. Tai sena itališka veislė, kurios pavadinimas kilo iš lotyniškų žodžių *sanguis Jovis* – Jupiterio kraujas.

Vynas tradiciškai kvepia rūgščiomis vyšniomis ir pasižymi įspūdinga rūgštimi. Prie jo tiktų vytintos mėsos rinkinukas – IKI GOURMET vytinta kumpinė kiaulienos dešra ar IKI GOURMET vytinta kumpinė jautienos dešra. Taip pat gerai dera IKI GOURMET alyvuogių ir baklažanų užtepėlė ant BIO VILLAGE trapių sausainių *Eko* su sūriu. Rekomenduojama patiekti 15–16 °C.





UNDIVIDED *Pinot Noir*,
raudonasis sausas vynas,
12,5 %, 0,75 L (Prancūzija)

5,99 €



IKI GOURMET,
alyvuogių, ančiuvių
ir kaparėlių užtepėlė



BIO VILLAGE,
ekologiški 4 grūdų
rūšių trapučiai

'Pinot Noir' – raudonoji vynuogė, kuri patinka baltojo vyno mėgėjams, nes beveik neturi taninų ir yra lengvo stoto.

Tinkamoje vietoje auginamos ir tinkamo klimato sulaukusios jos geba sukurti pačio nuostabiausio skonio vyną, tačiau visos aplinkybės idealiai susiklosto labai retai.

Geras *Pinot Noir* vynas – unikali aromatų, saldumo pojūčio, šilkinės tekstūros ir neįtikėtino delikatumo kombinacija. Tačiau pagaminti tokį vyną toli gražu ne visiems pavyksta. Sudėtingos, leprios, linkusios mutuoti ir stebinamai įnoringos vynuogės 'Pinot Noir' – tikras iššūkis vyndariams, o vynuogių augintojai apie jas sako: „Jei mėgstate ramų gyvenimą, tai – ne jums!“

Šį vyną rekomenduojama patiekti kiek atvėsintą, t. y. 12–14 °C.

Prie jo derės IKI GOURMET alyvuogių, ančiuvių ir kaparėlių užtepėlė, plonai užtepta ant BIO VILLAGE 4 grūdų rūšių trapučių *Eko*.



SOTO ROJO
Gran Reserva, raudonasis
sausas vynas, 13 %, 0,75 L

6,99 €



IKI GOURMET,
vytinta kumpinė
jautienos dešra



BIO VILLAGE,
ekologiškos
juodosios alyvuogės

Šis vynas padarytas iš ispaniškos vynuogių veislės 'Tempranillo'. Šis tamsiomis uogomis, prieskoniais kvepiantis vynas puikiai tinka su IKI GOURMET vytinta kumpine jautienos dešra, taip pat BIO VILLAGE juodosiomis alyvuogėmis. Rekomenduojama patiekti 15–16 °C.



Bordo yra legendinis vyno regionas vakarinėje Prancūzijos pakrantėje, pietinėje šalies dalyje. Regiono centras – Bordo miestas ir uostas. Vynuogynai išsidėstę aplink Žirondos upę. Būtent čia daromi vieni brangiausių ir ilgaamžiškiausių pasaulio vynu.

Regionas unikalus *chateau* pagrįsta klasifikacijos sistema. Vynuogynai priskiriami vienam ūkiui ir šliejami prie tam tikro dvaro ar pilies. Čia raudonieji vynai daromi maišant šias vynuogių veisles: 'Merlot', 'Cabernet Sauvignon', 'Cabernet Franc', 'Petit Verdot', 'Malbec', 'Carmenere'.

Tradiciškai Bordo raudonieji vynai derinami su raudonos mėsos kepsniais.



IKI GOURMET, vytinta kiaulienos nugarinė

CHATEAU LESTAGE
SIMON *Haut-Medoc*,
raudonasis sausas vynas,
14,5 %, 0,75 L (Prancūzija)
16,99 €



IKI GOURMET,
alyvuogių ir saulėje
džiovitų pomidorų
užtepėlė

Juodųjų serbentų, vanilės, švelnaus tabako aromatais pasižymintis vynas – idealus jautienos didkepsnio palydovas. Iš lengvesnių užkandžių galima rinktis IKI GOURMET vytintą kiaulienos nugarinę, IKI GOURMET vytintą kumpinę jautienos dešrą. Taip pat derės IKI GOURMET alyvuogių ir saulėje džiovitų pomidorų užtepėlė ant BIO VILLAGE trapių sausainių *Eko* su sūriu.



BIO VILLAGE,
ekologiški trapūs
sausainiai su sūriu





BORDEAUX,
raudonasis sausas vynas,
12,5 %, 0,75 L
(Prancūzija)
4,99 €



IKI, riešutų ir
vaisių mišinys



NRT *Savoie*,
vytintas kumpis
brandintas 9 mėn.

Vaisiškas ir lengvas vynas derės su saujele IKI vaisių ir riešutų mišinio ar tiesiog su kąšneliu NRT *Savoie* 9 mėnesius vytinto kumpio.



BIO VILLAGE,
ekologiškos duonos
lazdelės su sezamais



CHATEAU LAROQUE,
Saint Emilion Grand Cru,
raudonasis sausas vynas,
13 %, 0,75 L (Prancūzija)
29,95 €

BIO VILLAGE,
ekologiškos
judosios alyvuogės

Prie šio prabangaus ir elegantiško vyno derės ir šventiški jautienos, žvėrienos patiekalai, ir kasdieniai užkandžiai. Paštetai NRT *Trio Label Rouge*, BIO VILLAGE judosios alyvuogės ir BIO VILLAGE duonos lazdelės *Eko* su sezamais gali būti puikiais šio vyno palydovais.



NRT *Trio Label Rouge*, paštetas





‘Primitivo’ – vynuogė, per labai trumpą laiką užkariavusi lietuvių vyno mylėtojų širdis ir, regis, nė nemėgina užleisti savo populiarumo pozicijų. Tai ypač tamsios spalvos vynuogė, iš kurios daromas saldžių juodųjų uogų aromatų, vaisinio charakterio, mažo rūgštingumo ir vos salstelėjęs, švelnių taninų vynas. ‘Primitivo’ auginama karštuose pietinės Italijos regionuose.

Primitivo vyną patartina prieš patiekiant kiek pavėsinti.



NRT, kaštonų kremas

TORRI D'ORO *Primitivo di Manduria DOP/Rosso*, raudonasis pusiau sausas vynas, 14,5 %, 0,75 L (Italija)

13,99 €



NRT, užtepėlė su sūdyto sviesto karamele

Prie šio vyno derės ir vytinta mėsa, ir saldesni užkandžiai. Galima drąsiai eksperimentuoti su BIO VILLAGE trapiais sausainiais *Eko* su sūriu, tepti ant jų NRT kaštonų kremo ar NRT užtepėlės su sūdyto sviesto karamele bei *Gerando Fleur de Sel* jūros druska.



BIO VILLAGE, ekologiški trapūs sausainiai su sūriu



Mitas. Raudonasis vynas su amžiumi tik gerėja

Tai būtų tiesa nebent jei skaičiuotume amžių, praleistą statinėje, tačiau laikant vyną buteliuose didžioji dalis raudonojo vyno daugiau nebirsta.



VARVAGLIONE PAPALE,
Primitivo di Manduria
DOP, raudonasis pusiau
sausas vynas,
14 %, 0,75 L (Italija)
10,99 €



IKI GOURMET
Prosciutto di Parma,
vytintas kumpis



IKI GOURMET,
Modenos
balzaminis actas

Šio aromatingo vyno užkandžiu gali būti IKI GOURMET *Prosciutto di Parma* vytintas kumpis, pagardintas keliais lašeliais IKI GOURMET Modenos balzaminio acto.





VARVAGLIONE COSIMO
 PRIVATA *Primitivo*
di Manduria DOP,
 raudonasis pusiau
 sausas vinas,
 15 %, 0,75 L (Italija)
29,95 €



Kietasis sūris
Parmigiano Reggiano,
 brandintas 24 mėn.



IKI GOURMET,
 itališkų alyvuogių
 mišinys be
 kauliukų

Tai išties karališka *Primitivo* versija, prie kurios itin tinka žvėrienos troškiniai raudonojo vyno padaže. Paprastesniu užkandžiu gali būti IKI GOURMET itališkų alyvuogių mišinys be kauliukų ir 24 mėnesių kietasis sūris *Parmigiano Reggiano*.





Mitas. Atidarius butelį raudonojo vyno, privalu leisti jam „p kvėpuoti“.

Lėta vyno oksidacija vyksta jau butelyje, kadangi tarp gėrimo ir kamščio lieka nedidelis oro tarpas. Greitas vyno prisotinimas deguonies greičiausiai pagerins jauną, svarų ir daug taninų turintį raudonąjį vyną, tačiau tai nėra taisyklė, galiojanti visiems raudoniesiems vynams.



IKI, kepintos sūdytos pistacijos

ENTRECOTE, IGP, raudonasis pusiau sausas vynas, 13,5 %, 0,75 L (Prancūzija)
6,49 €



IKI, džiovinti abrikosai

Šis vynas daromas iš 'Merlot', 'Cabernet Sauvignon' ir 'Syrah' vynuogių veislių Langedoko-Rusijono regione.

Kaip užkandį prie jo galima pateikti IKI kepintų sūdytų pistacijų, IKI džiovintų datulių be kauliukų, IKI džiovintų abrikosų, pusiau kietojo sūrio NRT *Tomme des Pyrenees*.



Pusiau kietasis sūris NRT *Tomme des Pyrenees*



Rausvieji vynai

Rausvieji vynai – populiarėjanti vyno rūšis. Gaila tik, kad jo poreikis labai susijęs su sezoniškumu. Šylant orams rausvojo vyno paklausa šauna į viršų. Rudenėjant jis tampa vis mažiau populiarus.

Rausvojo vyno stilių įvairovė didelė, priklauso nuo krašto, vynuogių veislės, vyndario meistriškumo, bet bene labiausiai – nuo gamybos būdo. Populiariausias gamybos būdas yra maceracija: trumpai fermentuojamos raudonosios vynuogės su žievelėmis, kad iš jų išspaustos sultys būtų švelnios spalvos. Sultys atskiriamos nuo išspaudų ir baigia rūgti talpykloje. Tos kelios maceracijos su žievelėmis valandos yra lemiamos, kad vynas įgautų norimą spalvą ir skonį.

Rausvojo vyno kultas gimė Pietų Prancūzijoje. Korsikiečiai vyndariai sako, kad anksčiau, kol nebuvo šiuolaikinių gamybos technologijų, buvo sunku išgauti gaivų baltąjį vyną tokio karšto klimato sąlygomis, o raudonąjį vyną gerti prie žuvies patiekalų nenorėta. Tad rasta išeitis – atšaldytas rausvasis vynas.

Tai puikus aperityvas, idealus vidurdienio vynas, tinkantis prie daugelio patiekalų. Ispanai jį siūlo prie ryžių patiekalų, ypač garsiosios paelijos, italai – prie makaronų (pastos) ir ryžių (rizoto) patiekalų, prancūzai – prie žuvenės, įvairiausių žuvies patiekalų. Jis labai tinka ir prie tokių lietuviškos virtuvės patiekalų, kuriuose yra žuvies, paukštienos ir kitos mėsos, grybų: koldūnų, lietinių su mėsa, Žemaičių blynų, balandėlių, virtinių su grybais ir t. t.

Rausvąjį vyną patartina atvėsinti kaip ir baltąjį. Patiekiamas jis iš baltojo vyno taurių.





Kietasis sūris
Parmigiano Reggiano,
brandintas 24 mėn.

PASQUA 11 Minutes
Rose Trevenzio,
12,5 %, 0,75 L (Italija)
10,99 €



BIO VILLAGE,
ekologiškas
abrikosų džemas



BIO VILLAGE,
ekologiškos
duonos lazdelės
su sezamais

Šis vynas pagamintas iš kelių vynuogių veislių. Dominuojanti 'Corvina' suteikia gėlių aromatų, taip pat lemia didelį rūgštingumą; 'Trebiano' suteikia elegancijos ir ilgai išliekantį poskonį; 'Syrah' įneša vaisiškumo, priesonių natų, galiausiai 'Carménère' sukuria vyno struktūrą.

Šalia jo puikiai derės gabalėliais trupintas 24 mėnesių sūris *Parmigiano Reggiano* (32 %), pagardintas BIO VILLAGE abrikosų džemu *Ekstra Eko*, taip pat ant BIO VILLAGE duonos lazdelių *Eko*, pagardintų sezamais, apvyniotas vytintas kumpis IKI GOURMET *Prosciutto di Parma*.



Mitas. Rausvasis vynas yra prastesnės kokybės nei baltieji ar raudonieji vynai

Vyno kokybę lemia tikrai ne jo spalva, o visa puokštė skirtingų veiksnių, tokių kaip vynuogių veislė, dirva, fermentacijos procesai ir kt. Esama rausvųjų vynų, turinčių itin aukštą vertinimą tarp vyno žinovų.

Mitas. Rausvasis vynas vartojamas kaip aperityvas, o ne derinti su maistu

Iš tiesų rausvasis vynas puikiai dera prie patiekalų iš ryžių, rūkytos mėsos, salotų ar žuvies patiekalų. Taigi drąsiai užsisakykite rausvojo vyno taurę prie vakarienės.

Mitas. Rausvuosius vynus geria moterys

Toks teiginys neturi jokio pagrindo, išskyrus senamadišką rausvos spalvos asociaciją su moteriška lytimi. Beje, rausvasis vynas, priešingai nei įprasta manyti, nebūtinai bus subtilesnio skonio už baltąjį ar raudonąjį vyną.



NAU MAI *Marlborough Sauvignon Blanc Blush*, sausas rausvasis vynas, 12,5 %, 0,75 L (N. Zelandija)

7,99 €



NRT, Provanso žaliųjų alyvuogių užtepėlė



BIO VILLAGE, ekologiški 4 grūdų rūšių traškučiai

Novatoriškieji Naujosios Zelandijos vyndariai sugebėjo padaryti rausvąjį vyną iš baltųjų vynuogių. Tiesa, prieš fermentaciją įpylė šiek tiek raudonųjų 'Pinot Noir' sulčių. Rezultatas - ypatingos gaivos, citrusiniais vaisiais ir raudonomis uogomis kvepiantis vynas.

Prie šio vyno puikiausiai tiks NRT Provanso žaliųjų alyvuogių užtepėlė, plonu sluoksniu užtepta ant BIO VILLAGE 4 grūdų rūšių traškučių *Eko*.



NRT *Foie Gras*, ančių kepenėlių paštetas

FLEUR de HUSSARD *Rose*, sausas rausvasis vynas, 12 %, 0,75 L (Vengrija)

5,49 €



NRT, figų džemas iš Provanso



BIO VILLAGE, ekologiški 4 grūdų rūšių traškučiai

Klasikinis rausvasis vynas provansietiško stiliaus butelyje. Vynas kvepia žemuogėmis, braškėmis, kriaušėmis, persikais. Burnoje švelniai sausas, su salstelėjimo natele. Prie šio vyno drąsiai galime derinti ančių kepenėlių paštetą NRT *Foie Gras*, pagardintą NRT figų džemu iš Provanso. Taip pat nepamaisys ir BIO VILLAGE kukurūzų traškučiai *Eko*.





Jeigu leidinyje nurodyta prekės kaina nesutampa su prekės kaina, nurodyta kainolapyje parduotuvės lentynoje, prašome vadovautis prekės kainolapyje nurodyta informacija.