



Lioldienas - laba vīna un ēdiena svinības

Lioldienu svinēšana mums asociējas ar olām, gardiem gaļas ēdieniem, Pasha desertu un, protams, arī vīnu! Lasi ieteikumus, kādu vīnu vislabāk izvēlēties pie iecienītākajiem Lioldienu ēdieniem.

Lioldienu jēra recepte ietekmē vīna izvēli

Lioldienās galvenā uzmanība, protams, tiek veltīta olām, bet tas nav vienīgais ēdiens, kurš šajos svētkos ir godā. Populārs Lioldienu ēdiens ir arī jērs. Savukārt, vīna izvēle pie jēra ēdieniem būs atkarīga no izmantotās jēra gaļas un tās pagatavošanas metodes. Ēdienā izmantotās garšvielas nosaka to, kādiem aromātiem vajadzētu būt arī vīnā, tas izcels un papildinās šīs garšas. Piemēram, ja jūsu jēra marinādē ir papri, tad iesakām izvēlēties vīnu, kura aromātā vai garšā ir jūtamas piparu notis, tas izcels un papildinās šīs garšas.

Izmēģiniet Kalifornijas vīnu [Carlo Rossi](#) vai Austrālijas [19 Crimes Red Blend](#) vīnu, kuros ir jūtamas piparu nianšes.

“Galvenais pamatnoteikums ir tāds, ka jēra ēdienam ir nepieciešams bagātīgs sarkanvīns, kas papildinātu jau esošās ēdiena garšas nianšes.”

Iesakām : Jēru, kas tvaicēts tvaicēšanas katlā ar tradicionālo ķiploku un rozmarīna marinādi, labi papildinātu Kalifornijas vīns [Dark Horse Cabernet Sauvignon](#) vai Spānijas [SAN JUAN Gran Seleccion](#) vīni. Ja esat itāļu vīnu cienītājs šādam ēdienam būs piemērots [Pasqua Valpolicella Ripasso](#) vīns.

Ja tomēr jūs izvēlētos piedāvāt cepta jēra karbonādes ar Dižonas sinepēm, tad klāt labi iederētos kāds no organiskajiem vīniem.

Izmēģiniet Čīles [Tarapaca Gran Reserva](#) vai Spānijas [Goru Organic](#) vīnu.

Tradīcijas tiek cildinātas pat pie deserta galda.

Papildus pamatēdienam saldie ēdieni ir būtiska Lioldienu sastāvdaļa. Pasha - biezpiena deserts, ir kļuvis par klasisku Lioldienu saldo ēdienu. Laikam ejot, šo gardo desertu ceļ galdā daudzās mājās. Pasha un deserta vīns ir labs vakariņu nobeigums.

Tā kā Pasha ir izgatavots no biezpiena, žāvētiem augļiem un mandeļu riekstiem, tas lieliski sader kopā ar saldajiem deserta vīniem.

Iesakām izmēģināt Pashu kopā ar [Gallo Family Vineyards Moscato](#) vīnu vai Francijas [Roche Mazet Muscat](#). Pie saldajiem desertiem būs piemēroti arī kāds no augļu vīniem [Pomegranate](#), kā arī Riesling vīni, piemēram, [Kendermanns Riesling](#) vīns. Arī saldāki dzirkstošie vīni ir labi desertu sabiedrotie, piemēram, [Filipetti Asti](#).