



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Чулан » **Что такое Эногастрономия**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Что такое Эногастрономия

24 октября 2014 07:32 · <https://open-cook.ru/hots/chto-takoe-enogastronomiya>



"Эногастрономия" происходит от слов **"эно"**, что означает **"вино"**, и **"гастрономия"** - наука, изучающая связь между культурой и пищей. В общем смысле, обычно под **эногастрономией** понимают искусство подбора вин к определенным блюдам.

Широко известны несколько *эногастрономических* правил, которые могут помочь в подборе вин к блюду:

- еда, в которой преобладает сладость, сочетается со сладкими винами
- ароматная еда должна сочетаться с таким же по интенсивности аромата вином
- продолжительность вкусовых ощущений от еды должна соответствовать продолжительности вкусовых ощущений от вина

Контрастные сочетания:

- еде, в которой преобладает сладость, противопоставляется кислотность вина
- еде с преобладанием кислотности противопоставляется сладость вина
- сочности еды можно противопоставить элементы вина, которые "обезвоживают" его (танины и алкоголь)
- еде, в которой преобладает жирность, противопоставляются такие элементы вина, которые "обезжиривают" его (кислота, шипучесть)