

Κυνητώντας το σωστό κρασί

Σάββας Κωνσταντίνου

Οινολόγος

στο Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων

Το κρέας των άγριων θηραμάτων, το οποίο επικράτησε να ονομάζεται και «κυνήγι», είναι ένα από τα πιο εκλεκτά εδέσματα διεθνώς και αποτελεί αγαπημένη γευστική απόλαυση πάρα πολλών καλοφαγάδων. Ωστόσο, ένα καλό πιάτο δεν είναι ποτέ ολοκληρωμένο αν δεν συνοδεύεται από το ανάλογο κρασί. Το κρασί είναι ένας θησαυρός που κάνει όλες τις αισθήσεις να αστράφτουν, αλλά η μεγάλη μαγεία κρύβεται στη σχέση του με το φαγητό. Ο λόγος είναι ότι, από ένα αρμονικό συνδυασμό του κρασιού με το φαγητό δημιουργούνται εντυπώσεις κατά πολύ ανώτερες και πιο αστραφτερές από ό,τι στην περίπτωση που θα τα δοκιμάζαμε ξεχωριστά.

Αν θέλετε, λοιπόν, να εντυπωσιάσετε σε κάποιο τραπέζι σας με ένα εκλεκτό κυνήγι, είναι σημαντικό να το συνοδεύσετε με το κατάλληλο κρασί. **Ποιό είναι, όμως, το κατάλληλο κρασί;** Οι περισσότεροι «κανόνες», αν μπορούμε να τους ονομάσουμε έτσι, που είναι γνωστοί σήμερα για το σωστό συνδυασμό κρασιού και φαγητού χρονολογούνται από πολύ παλιά, αλλά, κυρίως, έχουν αναπτυχθεί το 19^ο αιώνα από Γάλλους σεφ της εποχής, που ταξίδευαν σε όλη την Ευρώπη για να μεταδώσουν το *savoir vivre*. Από τότε, λοιπόν, και, σε γενικές γραμμές, έχει καθιερωθεί ότι, η σαμπάνια ταιριάζει πολύ καλά με τα στρείδια, το λευκό κρασί με τα θαλασσινά, ενώ το ερυθρό με το κυνήγι και το κόκκινο κρέας. Ωστόσο, οι «κανόνες» αυτοί δεν μπορούν, αλλά και ούτε πρέπει να εφαρμόζονται πιστά επειδή η φύση ορισμένων πιάτων και η πλούσια ποικιλία κρασιών που υπάρχει σήμερα, μας επιτρέπουν μία πολύ πιο ελεύθερη προσέγγιση. Για παράδειγμα, μερικά κρέατα θα μπορούσαν να είναι κατά πολύ πιο ευχάριστα συνοδευμένα από ένα δυνατό λευκό κρασί, παρά από ένα μέτριο κόκκινο.

Αυτό, όμως, μπορεί να ισχύσει σε ορισμένες μόνο περιπτώσεις και, δυστυχώς, όταν το πιάτο μας περιλαμβάνει κυνήγι, οι λάτρεις των λευκών οίνων θα απογοητευτούν τις πλείστες φορές. Τα θηράματα τα οποία υπάρχουν στην Κύπρο, έχουν στην πλειοψηφία τους σκούρο κόκκινο κρέας, με έντονα αρώματα και γεύσεις. Επίσης, το κυνήγι, λόγω της χαμηλής του περιεκτικότητας σε λίπη, είναι αρκετά σκληρό, το οποίο για να βελτιωθεί χρειάζεται, τις πλείστες φορές, να εφαρμόσουμε τη διαδικασία του μαρινάρισματος πριν από το μαγείρεμα, κατά την οποία το κρέας μαλακώνει και γίνεται πιο τρυφερό. Το μαρινάρισμα, όμως, ενισχύει ακόμη περισσότερο το αρωματικό μπουκέτο, που, πλέον, γίνεται δυσβάσταχτο για τους λευκούς οίνους, οι οποίοι δεν μπορούν να σταθούν στο ύψος των περιστάσεων και να συνοδεύσουν αρμονικά ένα πιάτο με κυνήγι.

Μιλώντας, λοιπόν, για αρμονία στη γεύση, εννοούμε τη δημιουργία ενός γευστικού συνόλου στο οποίο δεν θα επικρατεί ούτε το κρασί ούτε το κυνήγι. Για να γίνει αυτό και για να μπορέσουμε να συνδυάσουμε αρμονικά το πιάτο μας με το κρασί, θα πρέπει να έχουν παρόμοια γεύση και άρωμα τόσο ποιοτικά, όσο και ποσοτικά. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα, τη διατήρηση της γευστικής ισορροπίας στο στόμα. Κάθε νέα γουλιά κρασιού ή μπουκιά φαγητού δεν θα πρέπει να μεταβάλλει την ισορροπία αυτή. Για αυτό ένα κρασί με έντονο άρωμα, χρειάζεται ένα πιάτο με εξίσου έντονο άρωμα. Επίσης, θα πρέπει το κρασί και το πιάτο μας να έχουν παρόμοιο αρωματικό χαρακτήρα, δηλαδή, αν το πιάτο μας έχει άρωμα μπαχαρικού θα πρέπει και το κρασί μας να έχει αρώματα μπαχαρικών. Επιπλέον, το κρασί θα πρέπει να βοηθήσει, έτσι ώστε να αναπτυχθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του πιάτου μας, αλλά και να αυξήσει το χρόνο που αυτά τα χαρακτηριστικά παραμένουν αντιληπτά στο στόμα. Μια άλλη επιδίωξή μας θα πρέπει να είναι η δημιουργία νέων αρωμάτων από τη συνύπαρξη των συστατικών του πιάτου μας και του κρασιού μας και η αύξηση της γευστικής έντασης.

Από την άλλη, η συμπληρωματικότητα μεταξύ των γεύσεων είναι ένα άλλο σημαντικό σημείο που θα πρέπει να προσέξουμε, έτσι ώστε να πετύχουμε το μέγιστο της γευστικής απόλαυσης. Η συμπληρωματικότητα των γεύσεων καθορίστηκε μέσα από εμπειρικούς κανόνες, όπως το ότι η γλυκιά γεύση συμπληρώνει την πικρή (καφές με ζάχαρη). Το ίδιο συμβαίνει με το κρασί και το κυνήγι. Το κάθε ένα από αυτά, για να είναι ισορροπημένο, θα πρέπει να ισχύει η συμπληρωματικότητα των γεύσεων, δηλαδή, η γλυκιά γεύση να ισορροπεί την πικρή και η αλμυρή την ξινή.

Στην περίπτωση όπου το πιάτο μας απαιτεί η κάθε μπουκιά να διαδέχεται μια γουλιά κρασιού και το αντίθετο, δεν θα πρέπει σε καμιά περίπτωση να μεταβάλλεται η γευστική ισορροπία που έχει το στόμα. Για αυτό, όταν το πιάτο μας θα έχει, για παράδειγμα, έντονη γλυκιά γεύση, θα πρέπει να συνδυαστεί με ένα γλυκό ή ημίγλυκο κρασί, έτσι ώστε να επικρατεί σταθερά η ίδια γεύση. Το ίδιο συμβαίνει και με τις υπόλοιπες γεύσεις (αλμυρό, ξινό, πικρό). Πολλές φορές παρατηρείται η εξουδετέρωση μιας γεύσης από μια άλλη και αυτό έχει ως αποτέλεσμα την εμφάνιση μη αναμενόμενων γεύσεων που στο τέλος καταστρέφουν τη γευστική αρμονία.

Ο συνδυασμός κρασιού και κυνηγιού, λοιπόν, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την επικράτηση του ενός ή του άλλου σε μικρή ή μεγάλη αρμονία ή ακόμα και σε δυσαρμονία. Σημαντικό είναι η συνύπαρξη αυτή να μην δημιουργεί δυσάρεστο αίσθημα. Για αυτό θα πρέπει να φροντίζουμε, έτσι ώστε τα έντονα να συνδυάζονται με τα έντονα και τα άτονα με τα άτονα. Επομένως, ένα πιάτο πλούσιο σε αρώματα θα πρέπει να συνδυαστεί με ένα κρασί με εξίσου έντονα αρώματα, έτσι ώστε να μην επιβληθεί το φαγητό και έχουμε δυσαρμονία των αισθήσεων. Επίσης, ένα απόλυτα ισορροπημένο πιάτο χρειάζεται ένα εξίσου ισορροπημένο κρασί. Επειδή, όμως, έχουμε αναφέρει πολλές φορές μέχρι τώρα ότι, το είδος του κυνηγιού έχει τον πιο σημαντικό ρόλο ως δούμε τις ιδιαιτερότητες των θηραμάτων που συναντούμε στους κυπριακούς βιότοπους:

- Ο λαγός έχει ιδιαίτερα σκουρόχρωμο και έντονο γευστικά κρέας, το οποίο μοιάζει αρκετά με αυτό του ελαφιού. Μαγειρεύεται και τρώγεται ποικιλοτρόπως, αλλά η κλασική συνταγή είναι είτε στιφάδο ή τηγανητός στο ελαιόλαδο μαζί με το αίμα του. Μπορεί να συνοδευτεί άψογα με ελαφριά, αλλά σαρκώδη κόκκινα κρασιά.
- Η πέρδικα είναι ένα από τα πιο νόστιμα θηράματα - με ντελικάτη, αρωματική, αλλά και μεστή γεύση - και μπορεί να μαγειρευτεί ολόκληρη στο φούρνο ή στην κατσαρόλα. Ένας καλός συνδυασμός είναι με ένα δυναμικό και αρωματικό κόκκινο κρασί.
- Η φάσα, η οποία είναι από τα πιο έξυπνα πουλιά, γευστικά δεν στερείται ενδιαφέροντος και τα στήθη της μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε πολλές και αρκετά πολύπλοκες συνταγές. Στην πλειοψηφία, συνοδεύεται άψογα με παλαιωμένα κόκκινα κρασιά, ενώ ορισμένες συνταγές απαιτούν γεμάτα λευκά κρασιά.
- Η μπεκάτσα, ο βασιλιάς, γευστικά, των φτερωτών θηραμάτων, με πολύ πυκνή και αιματώδη γεύση, θεωρείται από πολλούς ως η ύψιστη γαστρονομική απόλαυση. Συνοδεύεται άψογα από γεμάτα κόκκινα κρασιά, αλλά και με έναν αφρώδη οίνο.
- Η τσίχλα, έχει πολύ γευστική σάρκα, φτάνει να μην την ψήσουμε πολύ. Συνήθως, 10 λεπτά στο φούρνο ή στην κατσαρόλα αρκούν. Συνοδεύεται πολύ καλά με ένα ελαφρύ κόκκινο κρασί.
- Το άγριο ορτύκι είναι πολύ πιο εύγευστο από ό,τι το ήμερο, που είναι, δυστυχώς, αρκετά άνοστο. Συνοδεύεται άψογα, κυρίως, με ροζέ κρασιά, αλλά και με ορισμένα παλαιωμένα λευκά κρασιά.

Επιπρόσθετα από το είδος του κυνηγιού μας, μπορούμε να πούμε ότι, και η μέθοδος μαγειρέματός του έχει καταλυτικό ρόλο στην επιλογή του κρασιού. Αν, λοιπόν, πρόκειται για ψητό κυνήγι χωρίς συνοδευτικές σάλτσες και περίπλοκα αρώματα, δοκιμάστε ένα ελαφρύ Cabernet Sauvignon, παλαιωμένο για ένα, το πολύ, δύο χρόνια. Αν πάλι πρόκειται για κυνήγι με σάλτσες και έντονα αρώματα, κάντε το σωστό συνδυασμό με ένα δυναμικό Μαραθεύτικο του οποίου οι τραχιές τανίνες κοντράρουν την πληθωρικότητα του κυνηγιού και ο συνδυασμός είναι μοναδικός. Αν έχετε ετοιμάσει ένα περισσότερο περίπλοκο πιάτο, για παράδειγμα κυνήγι με άφθονα μπαχαρικά, ταιριάξτε την εκρηκτική έντασή του με ένα βουτυράτο Merlot, παλαιωμένο για μερικά χρόνια σε βαρέλι ή με ένα στρογγυλό, πλούσιο Syrah. Από την άλλη, αν έχετε ένα πιο ανοιχτό κόκκινο και κάπως πιο φινό κρέας, το οποίο σκοπεύετε να συνδυάσετε με μία λευκή σάλτσα, τότε, ίσως, να είναι το πιο πρόσφορο έδαφος για ένα λευκό κρασί, όπως ένα αρωματικό Ξυνιστέρι που με καλή ισορροπία γλυκύτητας - οξύτητας θα συμφωνήσει σε όλα με το πιάτο σας.

Να θυμάστε ότι, αν και υπάρχουν κάποιες κατευθυντήριες γραμμές για το πώς συνδυάζονται αρμονικά το κυνήγι με το κρασί, ωστόσο μην σταματήσετε να πειραματίζεστε με οποιοδήποτε τρόπο, έτσι ώστε, στο τέλος της ημέρας, να βρείτε τον κατάλληλο συνδυασμό που να ικανοποιεί στο ακέραιο το δικό σας ουρανίσκο.