

СЕКЦІЯ 6. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ В СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Марія ФІЛЬ

кандидат технічних наук, доцент
Львівський національний університет імені Івана Франка
м.Львів, Україна

СЕНСОРНА СУМІСНІСТЬ ВИН ТА ІНШИХ НАПОЇВ З КУЛІНАРНИМИ РИБНИМИ СТРАВАМИ ТА МОРЕПРОДУКТАМИ

У контексті розвитку культури споживання вина та авторських страв, правильне поєднання алкоголю з рибними й морськими продуктами виходить на перший план. У європейській та азійській кухнях подібне поєднання вже давно стало нормою: зокрема, саке до суші або біле сухе вино до гребінців чи лосося. Водночас залишається потреба у систематизації знань щодо сумісності різних алкогольних напоїв зі стравами з риби, морепродуктів та ролів [1;2].

Метою цієї статті є узагальнення та аналіз особливостей використання алкогольних напоїв у приготуванні та подачі рибних страв та морепродуктів, а також визначення оптимальних поєднань вина з різними видами ролів та кулінарних технік. Особливу увагу приділено рекомендаціям сомельє щодо вибору напоїв, які найкраще підкреслюють смак і аромат страв. Класичним напоєм, що чудово доповнює смак суші та ролів, традиційно вважається саке, оскільки як їжа, так і напій, є часткою японської кухні. Оскільки саке виготовляється з рисового суслу, таке поєднання вважається ідеальним. Європейська альтернатива - вино, яке, обране правильно, може підкреслити або збалансувати смак страви. У табл.1. наведено поєднання рибних страв та морепродуктів з винами та іншими напоями [1;2].

Таблиця 1. Поєднання рибних страв та морепродуктів з винами та іншими напоями [1]

Назва страви	Назва вина та інших напоїв	Аналіз поєднання
Роли	Біле вино Альбаріньо	температура ідеально поєднується, підкреслюючи смак креветок цитрусовими нотками
Драгон рол	Грюнер Вельтлінер	збалансовує кислотність з рисом, крабом та авокадо
Роли з гребінцями	Просекко	збалансовуючи фруктовий аромат і вершковий смак гребінців
Класичний «Каліфорнія» рол	прованське Розе	червоні ягоди доповнюють морепродукти та горіхово-вершковий смак авокадо
Біла риба та морепродукти	Шаблі	свіже вино з багатограним смаком та фруктовими нотками
Роли зі світлою рибою та молюсками	Гаві	вино з високою кислотністю та квітково-фруктовим букетом
Жирна риба	Асіртіко	вино з насиченим ароматом жовтих фруктів
Різні види рол та молюсків	Мюскаді	ідеальне «устричне» вино з солонуватим смаком
Копчена риба та страви з риби	Гострі вина, дубове Шардоне	добре поєднуються
тунець та лосось	Гренаш	домінує завдяки своїй високій міцності алкоголю і багатому пряному смаку
Морепродукти	Совіньйон Блан	гострий зелений смак та висока кислотність

Не поєднується із вином кулясті артишоки, які надають вину металічного посмаку, а жирна риба, така як скумбрія, надає вину металевому смаку, а з устрицями, має смак цинку. Отже, знання про органолептичну сумісність дозволяє не лише вдосконалити смакові характеристики страв, а й сприяє підвищенню рівня професійного сервісу в індустрії HoReCa.

Список використаних джерел:

1.Порядний сомельє (2024-2025). URL:<https://t.me/c/2062303729/13> (дата звернення: 4. 04. 2025)

2.Безручко Л.С., Жук Ю.І., Філь М.І. Концептуальні винні бари міста Львова як центри творення інноваційної барної культури. Причорноморські економічні студії. Випуск 91/2025. С. 227-232. DOI: <https://doi.org/10.32782/bses.91-38>(дата звернення: 4. 04. 2025)