

## CERCETĂRI CU PRIVIRE LA COMBINAREA VINULUI CU PRODUSELE ALIMENTARE

**GORAȘ MARIA, studentă, an. IV, grupa TAP-161**  
Academia de Studii Economice din Republica Moldova,  
Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61  
e-mail: [m.goras@mail.ru](mailto:m.goras@mail.ru)

**Abstract:** *The purpose of the research was to develop a balance between food and wine. There are some rules in the combination of wine and culinary dishes. The harmony between different kind of dishes and the wine, creates a state of satisfaction and gratefulness for each criteria for appreciating a service in restaurants. In many cultures, wine has had a long history of being a staple at the dinner table and in some ways both the winemaking and culinary traditions of a region will have evolved together over the years. Rather than following a set of rules, local cuisines were paired simply with local wines. The modern "art" of food pairings is a relatively recent phenomenon, fostering an industry of books and media with guidelines for pairings of particular foods and wine. In the restaurant industry, sommeliers are often present to make food pairing recommendations for the guest. The main concept behind pairings is that certain element in both food and wine interact with each other, and thus finding the right combination of these elements will make the entire dining experience more enjoyable. However, taste and enjoyment are very subjective and what may be a "textbook perfect" pairing for one taster could be less enjoyable to another. While there are many books, magazines and websites with detailed guidelines on how to pair food and wine, most food and wine experts believe that the most basic element of food and wine pairing is understanding the balance between the "weight" of the food and the weight (or body) of the wine. Heavy, robust wines like Cabernet Sauvignon can overwhelm a light, delicate dish like a quiche, while light-bodied wines like Pinot Grigio would be similarly overwhelmed by a hearty stew. Beyond weight, flavors and textures can either be contrasted or complemented. From there a food and wine pairing can also take into consideration the sugar, acid, alcohol and tannins of the wine and how they can be accentuated or minimized when paired with certain types of food.*

**Keywords:** wine, food, pairing, balance, flavors.

### JEL Classification: Q13

Vinul are o istorie foarte largă în ceea ce privește însoțirea la mâncare, fiind o bază dietetică și o băutură care era adesea mai sanitară decât alimentarea locală cu apă. Relația vin-alimente a fost determinată de localnici, ceea ce înseamnă că fiecare regiune avea vinul său, ce-l împerechea cu bucătăria specifică locală. Cu toate acestea, pe măsură ce tradițiile culinare dintr-o regiune s-au dezvoltat, la fel s-a întâmplat și tradiția vinicolă locală. În Europa, mielul a fost carnea de bază pentru dietă pentru mai multe zone care astăzi conduc regiuni viticole. Vinurile roșii din regiuni vitivinicole, precum Bodeaux, Grecia, Ribera de Duero, Rhone și Provence sunt considerate împerecheri clasice cu mâncărurile de miel găsite în bucătăriile locale ale acestor regiuni. În Italia, legătura intimă dintre mâncare și vin este adâncă înglobată în cultură și este exemplificată de vinul din țară. Italienii rareori au luat masa fără vin, acesta având ca caracteristică o aciditate strălucitoare. În timp ce unele vinuri italiene pot apărea tanice sau slabe, acestea vor arăta adesea un profil foarte diferit atunci când sunt asociate cu mâncăruri italiene aromate cu îndrăzneală. Comercianții de vin britanici asociau vinul cu un gust bun, cu mărul crud, necopt, iar împerecherea vinului cu brânză o va face cunoscută consumatorului mediu și mai ușor de vândut. În aceeași ordine de idei, fructele bogate în zahăr și acidulate pot face ca vinurile să aibă gust metalic și subțire. În timp ce, brânzeturile tari, cum ar fi cheddar-ul, pot înmuia taninurile din vinuri și le pot face să aibă un gust mai complet și mai fructific. Totodată, acest gust astringent ajută la înlăturarea grăsimilor de pe limbă și, prin urmare, curăță cerul gurii de la grăsimile bogate din alimente și oferă o băutură rafinată răcoritoare. Alt principiu de asociere a fost "Vin alb cu pește" și "Vin roșu cu carne". În acest context, aceste asocieri își preiau rădăcina pe principiul potrivirii corpului vinului cu greutatea mâncării. În pofida acestei asocieri, limitele nu au fost depășite, motivul fiind varietatea de stiluri de vin ce predomină în vinificația modernă, unde există acum multe vinuri grele, cum ar fi Chardonnay de stejar, Pinot Noir ș.a.

În ultimii ani, popularitatea și interesul pentru împerecherea alimentelor cu vinul au crescut considerabil și au luat noi cotații. În industria restaurantelor, există adesea o persoană numită - somelier care este instruit să recomande împerecherea de vin cu tariful restaurantului. Originea acestui

fenomen poate fi urmărit în Statele Unite. În anii 80, când industria vinului a început să facă publicitate pentru consumul de vin ca o componentă a mesei, mai degrabă decât ca o băutură alcoolică destinată consumului. Totodată, producătorii autohtoni au început să sublinieze felul de mâncare cu care vinurile lor ar merge mai bine, unii chiar imprimând sugestii de împerechere pe etichetele de vin din spate. Considerabil a crescut și numărul de sfaturi detaliate despre această împerechere a alimentelor și a vinurilor. Însă, mulți dintre consumatorii de vin selectează perechea de vin pe baza instinctului, dispoziției în cadrul servirii mesei sau pur și simplu din propria dorință de a servi un anumit tip de vin în momentul în care doresc să mănânce o anumită hrană. Natura subiectivă a gustului face posibilă consumul de vinuri cu orice fel de mâncare și o experiență plăcută definitivă. Astăzi, mulți experți din domeniul vinicol încearcă să se concentreze asupra aspectelor fizice mai obiective ale alimentelor care au efect asupra gustului, modificând percepția diferitelor aspecte ale vinului. În acest context, elementul de bază este greutatea : echilibrul dintre greutatea mâncării și consistența vinului. În degustarea unui vin, consistența acestuia este determinată de nivelul de alcool și poate fi influențat de percepțiile taninelor (din struguri sau stejar).

Un exemplu ar fi, vin Chardonnay cu proveniența dintr-o regiune mai caldă, cum ar fi Australia va fi mai "greu" ca corp decât un Chardonnay fermentat în vase din oțel inoxidabil dintr-o regiune cu climă mai rece, cum ar fi Chablis. Asocierea vinurilor grele cu mâncăruri ușoare sau invers poate duce la o copleșire, ca rezultat nu se va obține o satisfacție în urma consumul de vin sau a preparatului finit mâncat la acea masă. "Greutatea" unui aliment poate fi, de asemenea, descrisă în ceea ce privește intensitatea aromelor – cum ar fi aromele delicate și mai subtile față de felurile de mâncare care au arome mai robuste și mai cordiale. O cheie majoră pentru împerecherea acestora este identificarea aromei dominante a felului de mâncare. Sosurile pot fi aroma dominantă în locul cărnii sau componenta principală. În timp ce peștele este un produs ușor ce poate fi combinat cu vinurile albe deschise, în cazul când se asortează și un sos mai cremos, atunci îi putem asocia acestui preparat și un vin alb mai greu, vin rose sau roșu mai delicat.

Reeșind din cele expuse mai sus, noi ne-am propus ca scop în cercetarea noastră, elaborarea unei Cărți a Vinurilor cu recomandări de asociere cu preparatele care se propun în meniurile unui restaurant din orașul Chișinău. Se cunoaște, că pe piața Republicii Moldova sunt foarte mulți producători de vin, care s-au remarcat cu trofee la competiții internaționale, ca dovadă a elaborării și producerii unor vinuri excepționale și pentru toate gusturile.

Ca obiect de studiu pentru cercetările noastre, au servit șapte tipuri de vinuri (patru albe și trei roșii), care s-au bucurat de o mai mare popularitate în rândul clienților restaurantului.

Aspectele de asociere a acestor tipuri de vin, fabricate de producătorii autohtoni, care au caracteristicile specifice zonelor geografice din care provin, și felurile de mâncare care se combină cu acestea sunt prezentate în tabelul de mai jos. Informațiile referitoare la aceste combinații noi le-am cules din literatura de specialitate. Astfel tabelul 1, reprezintă Cartea Vinurilor elaborată de autor pentru restaurantul respectiv.

Pentru a completa această Carte a Vinurilor cu recomandări pentru preparate noi, cu care s-a lărgit sortimentul de bucate de la restaurant, noi am prelungit cercetările practice proprii. Ca obiect de studiu au servit aceleași șapte tipuri de vin și următoarele preparate culinare: fileu de calcan copt cu piure romanesc, sos de ciuperci și frișcă pentru tagliatelle, brânză cu cheag tare Parmigiano, pește roșu la grătar cu legume grill, antricot de vită maturată la tigaie, salată grecească, sparanghel copt cu becon.

**Tabelul 1. Cartea Vinurilor**

Denumirea vinului	Caracteristica vinului	Produsele alimentare/ culinare finisate, asociate cu vinul	Prețul vinului, lei/sticlă	Temperatura optimă de servire a vinului
Chardonnay de Purcari	Culoare aurie deschisă, cu nuanțe de chihlimbar. Aroma intensă este dominată de flori și fructe exotice. Gustul plin, opulent, este complex, cu note de migdale și vanilie, fiind urmat de un postgust prelung, dominat armonios de nuanțe de maturare.	Brânzeturi proaspete, salată de crudități, file de calcan gratinat cu orez negru.	130	+10...+12 °C
Pinot Grigio de Purcari	Culoare galben-pai deschis. Aroma proaspătă este conturată de note ușoare de mere verzi și pere. Gustul fructat este revigorant, plăcut, cu o aciditate bine echilibrată, prezentând nuanțe armonioase în postgustul de durată. â	Se asociază cu bucate din pește, crustacee, pui, brânzeturi tari și legume la grătar. Totodată, vinul fructat și acidulat face o combinație fantastică cu legume proaspete, pește crud și entre-uri light. Sushi, fructe de mare.	130	+10...+12 °C
Cabernet Sauvignon	Culoare rubinie intensă, cu reflexe purpurii și o aromă bogată, dominată de cireșe negre, completată în timp de note fine de condimente exotice. Gustul este plin, complex, cu note de fructe coapte, ciocolată, vanilie și stafide. Taninii moi îi subliniază rotunjimea și catifelarea până în postgustul de lungă durată, cu nuanțe de maturare.	Brânzeturi cu mucegai, mușchi de vită cu sos Gorgonzola. Pentru a savura notele fructate ale vinului, nu se recomandă asocierea cu ciocolată.	130	+18...+20 °C
Merlot de Purcari	Culoare roșu-rubinie, se remarcă prin aromele fine de micșunea și saftian. Gustul catifelat, cu o astringență plăcută și cu nuanțe de stejar, mure și trandafir este accentuat printr-un postgust de durată.	Piept de rață afumat, șnitel de curcan sau de vițel, biftec de porc sau gustări cu prosciutto.	130	+18...+20 °C
Pinot Noir de Purcari	Culoarea de un roșu-purpuriu este acompaniată de un buchet specific soiului, cu arome complexe de căpșuni, violete și zmeură. Gustul catifelat, plin, persistent, trece într-un postgust cu nuanțe fine de maturare.	Brânză Gruyère de Comté, vânat, ciuperci și sparanghel.	130	+18...+20 °C
Traminer de Purcari	Este un vin alb distins, produs din struguri de viță nobilă Traminer, ce se remarcă printr-un gust inconfundabil, fructuos și extrem de fin, cu note subtile de dulceață de trandafiri și iasomie. Își dezvăluie de la bun început aroma deosebită de roze târzii și trece într-un post gust complex, corpolent. Fără îndoială, este un vin dintre cele mai echilibrate, aromate și răcoroase.	Brânzeturi proaspete, piept de pui, salată de crudități, fileu de calcan gratinat cu orez negru.	185	+10...+12 °C
Ice Wine (Muscat-Ottonel, Traminer)	Culoare aurie lucioasă, cu adevărat festivă. Aromele sunt complexe, cu nuanțe de miere și fructe dulci ce se dezvoltă în timp, dezvăluind arome fine de mirodenii și fructe exotice. Gustul dulce și catifelat prezintă note profunde, dar delicate de stejar. Postgustul, remarcabil de persistent, îi conferă vinului un rafinament deosebit.	Desert cu cremă Chantilly și fructe tropicale proaspete.	380	+10°C

Sursa: **elaborată de autor**

La examenul organoleptic pentru aprecierea combinațiilor dintre vinurile și bucatele menționate mai sus, au participat zece persoane (trei studenți de la specialitatea Tehnologia și Managementul în Alimentația Publică, doi tehnologi cu experiență în alimentația publică, un student de la specialitatea Tehnologia vinului, patru clienți fideli ai restaurantului).

Pentru aprecierea împerecherilor dintre vinuri și produse alimentare/bucate preparate s-au folosit mai multe criterii pentru vinuri așa ca: indicii organoleptici (culoarea, aroma, consistența, corpolența, astringența, aciditatea, iar din cei fizico –chimici (conținutul de alcool și de zahăr), care sunt indicați pe eticheta vinului.

Concluziile cu privire la aceste asocieri s-au făcut reeșind din scara de apreciere cu cinci puncte maximum posibile. Rezultatele sunt prezentate în tabelul 2.

**Tabelul 2. Rezultatele aprecierii organoleptice prin metoda de punctaj a asocierii vinurilor cu preparatele culinare**

Denumirea vinului	Denumirea alimentelor/bucatelor	Punctaj mediu
Chardonnay de Purcari	fileu de calcan copt cu piure de romanesco	5
Pinot Grigio de Purcari	sos de ciuperci și frișcă pentru tagliatelle	3
Cabernet Sauvignon	brânză din cheag tare Parmigiano	4
Merlot de Purcari	pește roșu la grătar cu legume grill	3
Pinot Noir de Purcari	antricot de vită maturată la tigaie	4
Traminer de Purcari	salată grecească	5
Ice Wine (Muscat-Ottonel, Traminer)	sparanghel copt cu becon	1

Analizând datele din tabelul 2, putem face concluzia că acele asocieri care au obținut note egale cu patru puncte și mai mult, pot fi recomandate pentru împerechere și incluse în Cartea Vinurilor a restaurantului.

### CONCLUZII:

1. Relația vin-alimente determină o latură importantă în luarea deciziilor privind asocierea dintre acestea. Astfel, aceasta determină luarea deciziilor pentru primirea unor satisfacții în luarea mesei, ci nu inhibarea unor percepții senzoriale.
2. Conform acestor analize se determină că vinurile "grele" se asociază cu mâncăruri mai cremoase, carne roșie, iar vinurile "mai ușoare" se asociază cu brânzeturi, carne slabă de pui, iepure și pește, precum, și legume la grătar sau crudități.
3. Vinurile ușoare de cele grele, se deosebesc prin conținutul de zahăr, viscozitate, fluiditate, aciditate și miros. De aceea, în condiții de casă este posibil de a distinge un vin și a maximiza asocierea acestuia cu preparatul culinar.
4. În urma cercetărilor practice s-a constatat că:
  - Vinul Chardonnay poate fi asociat cu fileu de calcan copt cu piure de romanesco;
  - Vinul Pinot Grigio poate fi asociat cu sosul de ciuperci și frișcă pentru tagliatelle;
  - Vinul Cabernet Sauvignon poate fi asociat cu brânza cu cheag tare Parmigiano;
  - Vinul Merlot de Purcari poate fi asociat cu peștele roșu la grătar cu legume grill;
  - Vinul Pinot Noir de Purcari poate fi asociat cu antricot de vită maturată la tigaie;
  - Vinul Traminer de Purcari poate fi asociat cu salată grecească.
5. Toate asocierile care au atins media mai mare de patru puncte, se vor recomanda pentru asocierea acestora și incluse în Cartea Vinurilor a restaurantului.

### BIBLIOGRAFIE:

1. <https://ro.wikipedia.org/wiki/Oenologie>;
2. <https://purcari.wine/ro/5502131/>;
3. <https://www.wineandcompany.ro/vinul-si-mancarea>;
4. [https://en.wikipedia.org/wiki/Wine\\_and\\_food\\_pairing](https://en.wikipedia.org/wiki/Wine_and_food_pairing);

**Coordonator științific: CALMĂȘ VALENTINA, dr., conf. univ.**  
**Academia de Studii Economice din Moldova**  
**Republica Moldova, Chișinău, str. Bănulescu-Bodoni 61**  
**E-mail : [decanat.fin@ase.md](mailto:decanat.fin@ase.md)**