

Celebration #148

ΠΑΣΧΑ

# a la française!

Πέρα από τα εδέσματα που η γαλλική παράδοση θέλει στο πασχαλινό τραπέζι, μεγάλη σημασία δίνεται από τους Γάλλους, όπως είναι φυσικό, στην επιλογή των κρασιών που θα πρέπει να τα συνοδεύσουν. Χρησιμοποιήσαμε τα French connections μας για να σας δώσουμε κάποιες ιδέες για συνδυασμούς καλών γαλλικών κρασιών με πιάτα που συνήθως δεν λείπουν από το γαλλικό πασχαλινό τραπέζι.

## ΑΡΧΙΖΟΝΤΑΣ ΑΠΟ ΤΟ ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Ένα καλό ορεκτικό είναι σίγουρα οι φρέσκοι μεζέδες της εποχής, όπως τα σπαράγγια, τα γνωστά μας αγρέλια (αν και με τις πρώιμες ζέστες που πλάκωσαν, είναι ζήτημα αν φτάνετε τα τελευταία). Πάει τέλεια μαζί το άλλο έδεσμα που, όπως λένε τα ρεπορτάζ, έχει την τιμητική του, το πασχαλινό αυγό. Μπορείτε λοιπόν να φτιάξετε μια νόστιμη ομελέτα φούρνου με αγρέλια και παρμεζάνα και να τη συνδυάσετε με ένα λευκό Βουργουνδίας, ένα Chablis για παράδειγμα.

## Προτείνουμε: Club des Sommeliers Chablis Premier Cru

Έρχεται από μια απ' τις ιστορικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Γαλλίας, από κορυφαίους αμπελώνες, και οινοποιείται με έμφαση στην ποιότητα και τελειότητα όπως αρμόζει σε ένα premier cru κρασί. Για τους φίλους της ποικιλίας Chardonnay αποτελεί ένα "Must try" κρασί. Πολύπλοκο κρασί με εμφανή αρώματα εσπεριδοειδών, ορυκτότητας και ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων. Γευστικά εμφανίζει γλυκές γεύσεις ώριμων φρούτων και μελιού. Ένα κρασί που θα σας ενθουσιάσει! Απολαύστε το επίσης με ψιτά ψάρια, σολομό αλλά και με μαλακά ή ημίσκληρα τυριά.

Τιμή: €29.95

• **Αν θέλετε** να αναδείξετε τις μαγειρικές σας ικανότητες ήδη απ' το ορεκτικό, πάλι μπορείτε να φτιάξετε μια τάρτα με πράσινα σπαράγγια, κατσικίσιο τυρί από τον Λίγηρα και πεκορίνο, σε συνδυασμό με ένα κρασί που θα μπορούσε να είναι πιο στρογγυλό και δυνατό για να ταυριάζει με την τάρτα.



exclusively at **αλφαμεγα**







### ΤΟ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ ΑΡΝΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ!

Συμβαδίζοντας με τη γενικότερη παράδοση των Χριστιανών, οι Γάλλοι το Πάσχα τρώνε αρνί. Από το πασαχαλινό γαλλικό τραπέζι, δεν μπορεί να απουσιάζει ο εκλεκτός αμνός.

Το μέρος του αρνιού που προτιμάται είναι συνήθως το μπούτι, που συνοδεύεται από σοταρισμένες πατάτες και σκόρδο. Ένα τέτοιο πιάτο απαιτεί σίγουρα κόκκινο κρασί, που θα μπορούσε κάλλιστα να είναι ένα ερυθρό από την περιοχή Haut Medoc του Μπορντώ, ή ένα Châteauneuf-du-Pape από την Κοιλιάδα του Ροδανού.

### Προτείνουμε: CLUB DES SOMMELIERS HAUT MEDOC

Πρόκειται για κλασικό κρασί από την αριστερή όχθη του Bordeaux που συνδυάζει αρμονικά τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot. Ιδανικό κρασί για δροσερές μέρες καθώς χαρακτηρίζεται από πικάντικα αρώματα. Κυριαρχούν τα μαύρα φρούτα και τα μαύρα δαμάσκηνα. Συνδυάστε το με οποιαδήποτε πιάτα κρεατικών και παλαιωμένα τυριά.

Τιμή: €9.99

• **Αν θέλετε** να προσθέσετε μια ζεστή και γήινη γλυκιά ανάσα μπαχαρικών στο πιάτο σας, σας προτείνουμε να προσθέσετε μερικές σκελίδες σκόρδο και να καρφώσετε πάνω μερικά γαρύφαλλα. Έτσι θα έχετε μια πιο έντονη γεύση, που θα βρει τον ιδανικό σύντροφο στα ερυθρά κρασιά Châteauneuf-du-Pape από τον Νότιο Ροδανό, που διαθέτουν αρωματική αλλά ταυτόχρονα και φινετσάτη δύναμη.

### Προτείνουμε: CLUB DES SOMMELIERS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Ένα μεγάλο, εμβληματικό κρασί από τον ομώνυμη ιστορική περιοχή του Νότιου Ροδανού, με γεμάτο σώμα, βελούδινες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Αφήστε το να πάρει μερικές ανάσες στο ποτήρι για να σας αποκαλύψει τον μπαχαρικό, γήινο χαρακτήρα του. Ένα πολύπλοκο κρασί έτοιμο να το ανακαλύψουμε και να το απο-

λαύσουμε με αρώματα δέρματος που μας δίνει το Syrah και μαρμελαδένια αίσθηση κερασιού και φρούλας που μας προσφέρει απλόχερα η ποικιλία Grenache. Ιδανικό κρασί για ψητό κρέας και κυνήγι.

Τιμή: €22.95

• **Για τους χορτοφάγους** της παρέας προτείνουμε μια πασαχαλινή πίτα με καταικίσιο τυρί του Λίγηρα, σπανάκι, αγκινάρες, άνηθο, αυγά και τρίμμα λεμονιού. Αυτό το χορτοφαγικό κυρίως πιάτο θα αρέσει στους λάτρεις των λευκών κρασιών. Το Sancerre του Λίγηρα από την ποικιλία Sauvignon Blanc θα είναι η τέλεια επιλογή γι' αυτούς.

### Προτείνουμε: CLUB DES SOMMELIERS SANCERRE

Ένα νόστιμο Sauvignon Blanc από τον Λίγηρα, με μέτριο σώμα και εμφανείς νότες ορυκτότητας. Αρωματικά χαρακτηρίζεται από πολυπλοκότητα καθώς με την πάροδο του χρόνου στο ποτήρι εμφανίζει όλο και περισσότερα αρώματα και γεύσεις. Εμφανίζονται αρώματα ώριμων φρούτων και εσπεριδοειδών μαζί με ανθικές νότες. Ένα πολύ νόστιμο κρασί με γλυκά και ευχάριστα αρώματα και μακρά επίγευση. Ιδανικό κρασί για να συνοδεύσουμε πιάτα με οστρακοειδή, ψάρια και φρέσκα τυριά.

Τιμή: €19.95

### ΣΥΝΤΡΟΦΙΑ ΜΕ ΤΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ

• **Φτάνοντας στο επιδόρπιο**, από το πασαχαλινό τραπέζι δεν μπορεί να λείπει η πασαχαλινή δόση σοκολάτας. Βέβαια, για τον συνδυασμό της με κρασί, όλα εξαρτώνται από το είδος της σοκολάτας και το ψήσιμό της. Αν η σοκολάτα μας έχει υψηλή περιεκτικότητα σε κακάο, τότε ταιριάζει απόλυτα με τα αρώματα των κόκκινων κρασιών ή των φυσικών γλυκών κρασιών με τις γλυκές και αλκοολούχες γεύσεις τους. Η πικράδα του κακάο συνδυάζεται επίσης όμορφα, και αυτό ισχύει ιδιαίτερα για τα κέικ σοκολάτας, με γλυκά λευκά κρασιά όπως το Gewurztraminer ή το Sauternes.



exclusively at **αλφαμεγα**