**Příklady vzájemných vztahů mezi jídlem a víny**

**Lehká vína** – lehká jídla. Jídlo, kde je málo koření, málo tuků (ryba, hubená drůbež, bílé maso) kombinujeme se suchými kabinetními víny – [Sylvánské](https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/encyklopedie/jak-se-vyznat-v-nasich-vinech/deleni-podle-odrud/pro-vyrobu-vina/odrudy-bilych-vin/4581717-sylvanske-zelene), [Müller Thurgau](https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/encyklopedie/jak-se-vyznat-v-nasich-vinech/deleni-podle-odrud/pro-vyrobu-vina/odrudy-bilych-vin/4581644-mueller-thurgau), [Ryzlink rýnský](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/ryzlink-rynsky), [Modrý Portugal](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/modry-portugal).

**Hutná jídla** – plná vína. Více tuků v jídle (prorostlé vepřové, pečená ryba, jídla s majonézou) potřebuje více alkoholu a extraktu ve víně – pozdní sběry nebo jakostní vína s vyšším obsahem alkoholu. [Chardonnay](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/chardonnay), [Rulandské šedé](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/rulandske-sede), [Rulandské bílé](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/rulandske-bile), [Neuburské](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/neuburske), [Kerner](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/kerner), [Rulandské modré](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/rulandske-modre), [Dornfelder](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/dornfelder).

**Kořeněná jídla** – plná a výrazná vína. Suchá a výrazně chutnající, případně láhvově zralá červená vína odrůd [Frankovka](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/frankovka), [Rulandské modré](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/rulandske-modre), [Svatovavřinecké](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/svatovavrinecke), [Merlot](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/merlot), [Cabernet Sauvignon](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/cabernet-sauvignon) se dobře snoubí s hovězí pečení, steaky, skopovým, zvěřinou.

**Sladká jídla, sladká vína.** Se sladkými jídly se lépe kombinují vyzrálá sladká vína nežli mladá, svěží a řízná sladká vína.

#### Hlavní jídlo

* ryby – vařené, dušené – bílá kabinetní vína,
* uzené, případně s omáčkou – bílá vína pozdních sběrů,
* grilované, smažené, případně s výraznou chutí omáčky – vyzrálá, bílá jakostní vína nebo lehčí vína červená,
* úhoř – lehčí červená vína,
* mořské ryby – bílá vína (mořská sůl a červené víno dávají hořkou chuť).

**Masité pokrmy**

Staré pravidlo "bílé víno k bílému masu a červené víno k tmavému masu" platí, když je příprava bílého masa velmi jemná a tmavá masa jsou velmi výrazná. Kombinace se tak často mění podle přípravy pokrmů:

* maso bez omáčky – víno k chuti masa,
* maso s omáčkou – víno k chuti omáčky,
* maso vařené, dušené – bílá vína kabinetní,
* maso bílé grilované – bílá vína pozdních sběrů,
* maso tučné grilované, pečené – velmi plná bílá vína, klarety, jemná červená vína,
* maso tmavé, skopové, zvěřina – vína červená s bohatou tříslovinou,
* maso s bohatou zeleninovou oblohou – lehčí víno nežli k typu masa, např. [Neronet](https://www.wineofczechrepublic.cz/odrudy/neronet).