Vilnius, 2021 m. gruodžio 22 d.

**Taurių pradžiamokslis: kokios geriausiai atskleis jūsų gėrimo skonį?**

**Gruodžio mėnesį viena šventė keičia kitą: darbo vakarėliai, šventiniai susitikimai su draugais, Kūčios bei Kalėdos su šeima ir viską vainikuojanti Naujųjų metų naktis. Tačiau ar žinojote, kad mėgautis šventiniais gėrimais nederėtų naudojant paprastas stiklines? Prekybos tinklas „Lidl“ pasakoja, kodėl išvis atsirado skirtingos gėrimų taurės, kurios, praturtina jų skonio savybes ir suteikia šventėms dar nematyto žavesio.**

**Akinamai spindinčios taurės**

Bene visais šventiniais gėrimais mėgaujamasi naudojant permatomo stiklo taures. Visgi, jos paprastai gaminamos naudojant ne paprastą stiklą, o krištolą. Brangesnės už įprastines, bet išskirtiniu spindesiu pasižyminčios krištolinės taurės yra pirmasis ko gero visų someljė pasirinkimas.

Įsigijus krištolines taures, pravartu žinoti, kaip tinkamai jas prižiūrėti. Pavyzdžiui, vandens vonelėje sumaišykite du puodelius baltojo acto ir įpilkite šiek tiek indų ploviklio. Kelioms minutėms panardinkite taurę į vandenį, o išėmus švelniai nuvalykite naudodami mikropluošto šluostę. Vėliau praskalaukite taurę po bėgančio vandens srove ir nedelsdami išdžiovinkite. *Voilà*!

**Grakšti aukšta taurė šampanui**

Siekiant mėgautis šampano skoniu ir aromatu patariama rinktis aukštas ir siauras krištolo taures. Fleitos ar tulpės formos taurės yra lengvos ir patogios laikyti rankoje, jas sunku netyčia išpilti.

Šio gėrimo gamintojai ir žinovai vieningai tikina, jog tikrą meilę šampanui bus galima pajusti tik tuomet, kai taurė bus pakankamai aukšta ir joje galės suktis burbuliukų sūkurys.

„Lidl“ pažymi, kad kuo platesnė bus taurė, tuo greičiau atsiskleis antriniai gėrimo aromatai ir jie praras savo žavesį. Taip pat patariama taurę pripildyti tik iki plačiausios jos vietos – taip aromatai ir burbuliukai pasiliks joje ilgiau.

**Taurė baltojo vyno vėsumai išlaikyti**

Anot vyno profesionalų, baltuoju vynu mėgautis reikia iš platesnės nei šampano, bet savo dydžiu mažesnės nei raudonojo vyno taurės bei jį prieš tai atvėsinus. Mažesnis taurės dydis leidžia gėrimui ilgiau išlaikyti savo vėsumą ir sužavėti svečius švelnumu. Be to, baltojo vyno taurę reikia laikyti už kotelio – taip jūsų rankų šiluma nesušildys vyno ir nepakeis jo skoninių savybių.

„Lidl“ prekybos tinklas pastebi, kad mažesnis baltojo vyno taurės skersmuo leidžia jums iš arčiau uosti koncentruotą šio gėrimo aromatą, o tai prieš geriant gurkšnį padeda sužadinti ir kitus pojūčius.

**Plati raudonojo vyno taurė**

Jeigu baltajam vynui patariama naudoti mažesnes taures, raudonąjį vyną reikia gurkšnoti iš ganėtinai gilių ir plačių krištolo taurių. Šis vynas paprastai pasižymi daug išraiškingesniu skoniu ir prieskonių natomis, todėl jo aromatų stiprumas pilnai atsiskleidžia tik naudojant platesnes taures.

Aukštą ir plačią raudonojo vyno taurę patogu laikyti rankoje ir lengvu judesiu pasukti vyną taurėje. Kaip teigia dauguma someljė, tai leidžia mėgautis sodresniu gėrimo skoniu, o kartu džiaugtis malonia jo spalva.

Užsukite į „Lidl“ parduotuves ir [už itin gerą kainą įsigykite](https://www.lidl.lt/p/virtuves-pagalbininkai/tauriu-rinkinys/p84280) indaplovėje tinkamų plauti šampano ir vyno taurių rinkinį gražiausioms metų šventėms.

**Daugiau informacijos:**
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt