



21

nov 2015

Vad ska man dricka till tapas?

Skribent: **Vin & Matguiden**

De flesta väljer antingen ett spanskt rosé, Rosado, eller en Fino Sherry som det bästa alternativet till tapas, tätt följt av Rioja eller Spaniens mousserande vin, Cava. Alla dessa är mycket bra alternativ men det finns förstås lite att tänka på.

Alla dessa är bra alternativ och passar lite olika typer av tapas. Så det beror förstås lite på vad du vill lägga vikten på när du ska laga eller beställa in dina rätter.

En Sherry passar bra med de flesta rätter men gör sig bäst till lite saltare rätter som till exempel mandlar, oliver och ansjovis. Både Fino och Manzanilla Sherry är bra alternativ. Sherry ska helst serveras kyld direkt från en nyöppnad flaska, precis som ett vanligt vitt vin.

Ett annat alternativ är spansk rosé eller Rosado som den annars kallas. Spaniens torra roséer passar mycket bra till de robusta smaker vi ofta hittar i tapasrätter. Dessa viner passar också mycket bra till exempelvis en paella.

Rioja gör sig istället utmärkt till tapas av lite köttigare karaktär, så om ditt fokus ligger på chorizo, salami och andra härligheter från charken, rekommenderar vi ett relativt ungt rött Rioja-vin.

Ska du istället frossa i friterad fisk och skaldjur så passar en Cava alldeles utmärkt. Har du inte bråttom kan du förstås med fördel dela upp måltiden i flera mindre etapper. Ta in fisk och skaldjur först tillsammans med ett glas cava, fortsätt sen med köttet och en flaska Rioja Crianza. Buen provecho!