



05
okt 2022

Måste mat och vin alltid matcha?

Skribent: **Katrine Loo & Patrik Sers**

Måste mat och vin alltid matcha? NEJ! Verkligen inte. Läs mer om hur vi tänker.

Visst, när vi har våra vinkvällar så vill vi gärna att maten och vinet matchar men vill gästerna dricka vinet som är kvar i glaset till kommande maträtt är det alltid ett kul test. Vad händer, hur upplevs vinet och maten?

Andra dagar när det bara är vi två, ja då vill vi kanske bara dricka något gott och äta något gott som enligt skolboken absolut inte passar och det gör det inte heller i munnen. Vad gör man då? Dricker vatten till maten och vinet efteråt. Svårare behöver det inte vara.

Mat och vin är inte alltid lätt

Vi har ett ypperligt exempel på hur fel det kan bli med mat och vin.

För något år sedan var vi på restaurang Lilla Ego här i Stockholm. Vi tog in en flaska Barbaresco, vår älsklingsdruva Nebbiolo med syra, tanniner, rosor, nypon. Otroliga viner.

Katrine valde en matjessillservering med bakat ägg. Allt annat än en rödvinsrätt.

Möjligen riesling eller öl hade passat bättre men vinet var det vi ville ha och Katrine ville verkligen börja middagen med matjessill. Vi blev informerade om att det skulle skära sig, vi alla skrattade lite åt det. Maten kom in och Katrine tog en tugga av maten

- en ren smaksensation. Hon kikade lite på glaset, skulle hon testa? Ja, jo, det gjorde hon. Det var den vidrigaste kombinationen som vi påträffat, så sen blev det vatten. Det är helt fantastiskt när man hittar kombinationerna $1+1=3$ men det behöver inte vara något man strävar efter hela tiden. Vill man göra det enkelt, tänk landet som maten är inspirerad ifrån och vad de dricker där, så kan det inte bli fel.



Som en pasta med tomatsås och parmesan, här plockar ni fram det italienska röda istället för till midsommarens matjessill.