



03

feb 2016

6 viner från Sydamerika

Skribent: **Vin & Matguiden**

Att kombinera mat och dryck från samma område är en bra grundregel. Vi har matchat 6 viner från Chile och Argentina med passande maträtter.

Malbec är den mest populära blå druvan i Argentina. Dessa är oftast stora och muskulösa med toner av mörka bär som snabbt tonas ner och passar till mer intensiva, tuffa köträtter. Malbec är alltså ett typisk köttvin, vilket inte är så konstigt då just kött är en stor del av den Argentinska matkulturen. Malbec kan hantera hetta i maten utan att överrumplas, vilket gör att det passar bra till köträtter med heta tillbehör innehållandes jalapeno och andra sydamerikanska pepparsorter som exempelvis Ají Amarillo, vilken är vanlig i salsor, såser och dressingar.



Alamos Malbec (2015) Argentina, Mendoza, 95 kr. Fruktigt och smakrikt vin med tydlig pepprighet, smak av mörka bär och välbalanserad strävhet. Ett prisvärt köttvin som passar bra till grillad flankstek eller den klassiska maträtten "pollo con mole". Pascual Toso Alta Reserve Malbec (2012) Argentina, Mendoza, 219 kr. Fylligt och mycket fruktigt vin med tydlig smak av mörka bär och plommon med rostade fattoner och välintegrerad strävhet. Kan drickas nu eller lagras. Passar till smakrika, gärna grillade köträtter eller chorizo i bröd med chimichurri ("choripan"), alternativt en chili med balanserad chilihetta.

Trapiche Terrorir Malbec Finca Orellana (2011) Argentina, Mendoza, 219 kr. Mycket fylligt och fruktigt vin med rostad fatkaraktär och smak av mörka bär, plommon och choklad. Kan läggas i källaren eller drickas nu. Mår bra av 1-2 timmars dekantering. Servera till smakrika köträtter, gärna en grillad flankstek med chimichurri ("gaucho steak") eller tillsammans med en salsa på den peruanska chilin Ají Amarillo.



Det görs även en hel del vita viner i Chile och Argentina. Här hittar vi viner på både stora internationella druvor som Chardonnay och Sauvignon Blanc, som Viognier och

Sauvignon Gris ? en chilensk variant på Sauvignon Blanc som har en mer koncentrerad, rundare karaktär med viss oljighet. Denna typ av vin passar utmärkt till ceviche, grillad fisk med fräscha tillbehör som mango- och avokadosalsa, grillad ananas eller en mer het salsa såsom Ají Amarillo pineapple salsa.



Zuccardi Viognier (2015) Argentina, Mendoza 92 kr. Fruktigt och blommigt vin med tropisk frukt, citrus och jasmin. Vinet har en viss fyllighet och en hög, pigg syra som passar utmärkt tillsammans med den peruanska klassikern ceviche.

Domaine Bousquet Chardonnay Grand Reserve (2011) Argentina, Mendoza, 151 kr. Fylligt och fruktigt vin med vaniljkaraktär från fat och tropiska inslag av persika, kokos, päron. Frisk syra med äppelkaraktär och viss blommighet. Ett mjukt vin som nästan känns krämigt i munnen. Passar perfekt till lättare kycklingrätter eller grillade fish skewers med ananas- och avokadosalsa.

Casa Marin Estero Sauvignon Gris (2013) Chile, Lo Abarca, 179 kr Friskt och fruktigt vin med karaktär som liknar Sauvignon Blanc men i ett mer koncentrerat, rundare utförande. Frisk syra med inslag av gröna äpplen och krusbär som möter en intressant tropisk fruktighet av bland annat persika. Vinet har en vaxartad, nästan oljig karaktär. Passar till fish tacos eller grillad fisk med fräscha tillbehör.