11
jan 2016

7 regler ? kombinera vin och mat

Skribent: **Vin & Matguiden**

Att kombinera vin och mat är en konst i sig. Men det finns egentligen inga rätt eller fel utan det viktigaste är att du uppskattar smakerna i både maten och drycken. Men vill du ändå få lite mer kött på benen kommer här en lathund med tumregler som kan vara bra att ha koll på när du ska kombinera vin med mat.

Torr rosé till hors d'oeuvres och buffé.Ett bra rosévin kombinerar den friska syran och lättheten som finns i vita viner med den fruktiga karaktären som vi ofta finner i röda. Detta gör att rosévin passar till det mesta, är ett perfekt buffévin och kan serveras till ett brett utbud av hors d'oeuvres, från kanapeér till kallskuret.

Oekat vitt till allt som du kan pressa en citron på. Vita viner som Sauvignon Blanc, Riesling, Albariño och Vermentino (tillverkade i rostfria tankar snarare än ekfat) har en ljus, citrusaktig syrlighet som möter saften av citrusfrukter. Detta i sin tur ökar de andra smakerna i rätter på exempelvis skaldjur och rökt eller grillad fisk.

Låg alkohol till kryddig och stark mat.Alkohol framhäver oljorna som oftast gör kryddig mat stark. När du serverar rätter med exempelvis het curry, thaibiff och vietnamesiska rätter med chili bör du välja viner med låg alkoholhalt. En halvtorr tysk Riesling passar utrmärkt, den har en viss sötma som hjälper till att motverka kryddigheten i maten.

Rött kött + garvsyra = sant. Tanniner är en beståndsdel i det röda vinet som bidrar till dess struktur och är ett idealiskt komplement till det saftiga röda köttet. Strävheten i vinet dämpas med hjälp av proteinerna i köttet. Röda, muskulösa viner som Cabernet Sauvignon och Syrah/Shiraz passar oftast riktigt bra till en biff eller bräserad anka.

Lättare och ljusare kött ? fokusera på såsen.Ljust kött har ofta en mild smak och därför är det inte proteinet i rätten (kalven, kycklingen, fläsket osv) som bär den primära smaken. Tänk kalv i en delikat citronsky kontra en pikant rödvinssås; smakerna skiljer sig åt och i varje enskilt fall är det därför såsen som är avgörande för vilket vin du väljer.

Jordiga viner med jordnära råvaror.Många fantastiska mat- och vinkombinationer sker när vinets och råvarans karaktär liknar varandra. Röda viner såsom Pinot Noir (särskilt från Bourgogne) och Nebbiolo har ofta jordiga toner och det kan göra dem till utmärkta alternativ till rätter på jordnära ingredienser, exempelvis rotfrukter, tryffel och annan svamp.

Sött ska sött ha.Att matcha vinets sötma med desserten är en enkel tumregel när du ska kombinera desserter och dessertviner. Drycken bör alltså i de flesta fall vara lika söt eller sötare än desserten för att inte framstå som syrlig eller bitter. Portvin eller dessertviner med bränd, knäckig karaktär som exempelvis Moscatel de Setúbal går ofta bra till chokladbaserade desserter. Ungersk Tokaji eller söta vita, pärlande eller mousserande viner som Moscato d?Asti passar perfekt till jordgubbar, bärdesserter och pajer.