



15
okt 2016

Dryck till pizzan

Skribent: **Vin & Matguiden**

Ska du dricka vin eller öl till pizzan? Det finns såklart inga rätt eller fel, men här kommer några tankar som kan uppmuntra dig till att våga experimentera.

Italienarna själva dricker gärna öl, vanligtvis en ljus lager. Personligen gillar vi något med lite mer smak, exempelvis en tjeckisk lager som Budejovicky Budvar. Gillar du pepperonipizza kan du med fördel välja en ljus lager från Österrike, typ Gösser.



Prisvärt italienskt rödvin har ofta en frisk syra som passar utmärkt ihop med ost och tomatbaserade rätter. Den spontana tanken är att välja en Chianti tillsammans med pizza ? och det kommer att passa alla gånger ? men du kan lika gärna dricka en Barbera, en Valpolicella eller Rosso di Montalcino. Italienska druvsorter såsom Sangiovese och Dolcetto som även odlas på andra håll i världen fungerar också bra. Men dessa viner bör kylas lätt för att kompensera den mer mogna och söta karaktären.



Det finns också tillfällen när man faktiskt hellre kan välja ett vitt vin. Som exempel kan nämnas getost- och spenatpizza, pizza toppad med räkor eller andra skaldjur och ?pizza bianco? (utan tomat). Vi föredrar en Pinot Grigio, även om andra skarpa och torra italienska vita viner skulle kunna passa lika bra.



Pizza som är toppad med färska ingredienser såsom parmaskinka och rucola, kan bli riktigt bra tillsammans med en välkyld prosecco.

