



21

okt 2016

Kombinera champagne och mat

Skribent: **Vin & Matguiden**

Förutom till mingel och festligheter är champagne en fantastiskt tacksam måltidsdryck, i synnerhet till våra svenska maträtter med en framträdande syra. När mat och dryck kombineras är syftet att smakerna skall lyfta varandra, komplettera och ge en helhetsupplevelse.



Förutom att balansera många olika maträtter, fräschar moussen (bubblorna) i champagne också upp gommen och gör den redo för nya smaker mellan varje tugga. En tumregel är att ju kraftigare maträtt desto mer struktur krävs i champagnen. Med struktur menar vi allt som gör att något sker i munnen, en kombination av smakintensitet, alkohol, grundsmaker, strävhet och kolsyra.



Champagnens smaker och hur dessa balanseras med mat

Syra: möts med syra i maten. Sött: möts med sötma i maten. Beska: möts med krämiga konsistenser, fett, salt, syra och sötma. Alkohol: möts med fett, salt, syra och sötma. Även här bör beska och pepprighet i maten undvikas. Strävhet: möts med fett och salt. Undvik att kombinera strävhet med mat som innehåller beska och pepprighet. Smakintensitet: möts med högre smakintensitet i maten. Mousse/Bubblor: möts gärna med fett och krämiga konsistenser. Undvik pepprighet. Arom: möts med liknande aromer eller kompletterande aromer. Exempelvis nötiga toner med nötiga toner eller friska toner i vinet med tyngre toner i maten.



Matens smaker och hur dessa balanseras med champagne

Syra: möts med syra i vinet. Sötma: möts med sötma i vinet. Sälta: möts med tydligare struktur i vinet. Beska: möts med syra och sötma, undvik beska och hög alkohol. Umami: var försiktig med beska och strävhet. Pepprighet: möts med sötma och syra. Undvik beska, hög alkoholhalt, strävhet och kolsyra. Smakintensitet: möts med smakintensiva viner med mycket struktur. Krämhets/Fett: möts med tydligare struktur i vinet och gärna bubblor. Arom: möts med liknande aromer eller kompletterande aromer.