03
mar 2015

Min vinskola del 1

Skribent: **Vin & Matguiden**

Att kombinera vin med mat kan vara skrämmande, om man inte känner att man har kontroll.

Men ni kommer i alla fall ha kommit en bit på vägen, hoppas jag, efter ha gått igenom några tips och trix från mig. Som jag alltid säger - det som är gott är gott, inga knussligheter. Det gäller oftast även här, men det är ett livet rävspel. Det som är gott kan nämligen bli riktigt illa om man väljer fel kombo, men å andra sidan kan något gott bli fullkomligt magiskt när du hittar rätt. Så det är väl värt att gå igenom de här tre stegen under lunchen på torsdagen, för att sen gå in som en kung på systemet fredag eftermiddag och med hjälp av de tre små cirklarna hitta den perfekta kombinationen som tar din (eller någon annans) matlagning till nya höjder.
Vi kommer behöva slå hål på lite myter som att man dricker rött till kött och vitt till fisk, att ägg skulle vara omöjligt att kombinera med vin eller att dessa små cirklar på systemet inte hjälper ett dyft - du kommer se dem i ett helt nytt ljus, älska dem och till slut fundera på vad du skulle göra utan rundlarna.
När man kombinerar mat och vin behöver man först landa i om man vill laga en maträtt till just det vinet man är sugen på, eller om man vill hitta ett vin till den maten man bestämt sig för att laga. Det förstnämnda är ovanligare för oss hemma-gastronomer, men när du börjar känna dig lite säkrare så är det mitt starkaste tips att prova, det är fantastiskt roligt. Be kompisen köpa ett vin på onsdagen och läs av det, och så får du i uppdrag att skapa passande smaker till det som optimerar vinet. Spännande, utmanande och fruktansvärt roligt!

Jag kommer att utgå ifrån att vi vill hitta ett passande vin till maten, eftersom det är det vi oftast gör, även om vi lite senare kommer gå in på hur man kan skapa smakbryggor för att få det fungera. Sedan måste man komma underfund med vad som är de mest dominerande, starkaste smakerna i maträtten, hur man uppfattar den. En grillad majskyckling med svamprisotto och en jungfrusallad med en syrlig vinegrätt behöver ett vin som kan mäta sig med syran och fetman och den grillade tonen i sig medan kycklingen inte behöver så mycket uppmärksamhet i sammanhanget. Man kan gå två vägar: Antingen så väljer man att komplimentera maträtten med vinet, gå längst med smakbilden, spegla smakerna i maten i vinet eller så väljer man ett vin som står i direkt kontrast med maten. Det vill säga sött med salt, surt med sött osv. Hallon och lakrits i kombination i godisväg är fantastiskt och likaså är en engelsk stilton i kombination med ett sött dessertvin himmelskt gott. Om man lagar en maträtt som upplevs som fet och mastig tycker jag nästan alltid att det är att föredra att bryta av med ett vitt krispigt vin med pigg syra som tar sig igenom det feta, annars kan det lätt bli väldigt tungt.
Vi har kommit längre än vad du tror, men nyckeln för att gå vidare är de fem grundsmakerna sötma, sälta, beska, syra och umami - Häng med, det blir roligt!
Skrivet av Emelie Stuxberg för Vin & Matguiden.