04
mar 2015

Min vinskola del 2

Skribent: **Vin & Matguiden**

I den här delen av vinskolan kommer jag att avhandla de fem grundsmakerna och hur man bör anpassa dem till valet av vin.

Sötma
Om du lagar söt mat så behöver du tänka på att sötma gör sötman eller fruktigheten i det vin du väljer mindre framträdande, det gäller alltså att du väljer ett vin som har en högre halt av fruktighet eller sötma. Skall du kombinera vin till en dessert som ofta är väldigt söt, så måste du hitta ett vin som är ännu sötare. Annars kommer vinet uppfattas som opassande surt.
Sötma i maten kommer alltså förstärka syrligheten särskilt i vita viner, men också bitterheten som man vill hålla tillbaka och väljer man ett rött vin så kommer söt mat förstärka bitterhet och strävhet i röda viner. Med ett sött vin så balanserar man sötman i maten, och även fetman. Sötma är en smakförstärkare- Det är därför man slänger i en tesked gelé i en brunsås eller som i restaurangkök där man sockrar mer än vad man tror. Och det här skall man ju inte berätta, men när jag har lite bråttom sockrar jag både tomatsås och brysselkål.
Söta råvaror kan vara tillexempel majs, rotfrukter, skaldjur, stekt lök och andra uppenbara kan vara choklad, honung eller rent socker. När man äter kryddstarka rätter så kan viner med viss sötma lätta hettan lite, det kan vara värt att veta!
Sälta
Generellt skall man vara rätt försiktig med sälta, eftersom dina gäster kanske inte har samma tycke och smak som du, men det där vet du ju redan. När man har maträtter

som innehåller sälta så kan du räkna med att det kommer mildra strävheten i viner, det är därför ett vin som kan vara tufft att dricka på egen hand, framstår som mycket mer balanserade i kombination med mat. Det är också därför man inte skall välja ett allt för fruktigt vin utan någon som helst strävhet, då sötman inte bara lindrar strävheten utan även förstärker fruktigheten. Resultatet blir då något ?saftig? (Varning för ordvits) Välj gärna ett fruktigt vin som tillexempel en Zinfandel men se till att det har sin beskärda del av tanniner för att väga upp och skapa den perfekta balansen.

Beska

Beska är lite trickigt och finns en hel del salladssorter tillexempel den där rucolan som vi har kommit att älska men även i örter såsom dragon och timjan och riktigt god choklad med hög kakaohalt. När du har beska i mat så förstärker det eventuell beska och strävhet i vinet som du hittar hitta i röda viner men som finns mindre av i vita viner. Därför fungerar i regel vita viner bättre när du valt beska råvaror. Det finns en räddning, en smakbrygga att ta till här också - Ett extra sting av citron eller lite flingsalt mildrar just strävheten och beskan, och balanserar därmed upp det! Beska hittar du dessutom i kött som är hårt grillat som du kanske vill ha rött vin till av många andra anledningar, men välj då ett väldigt fruktigt vin med liten strävhet och jobba lite med bryggorna på tillbehören eller på köttet.

Syra

Syra, vi älskar syra. Eller jag menar, jag älskar syra. En pigg syra i ett vin är det som i många fall verkligen lyfter maten på tallriken och det är med hjälp utav syra antingen i maten eller i vinet som jag har upplevt flest av mina ?halleluja moments? Men nog pratat om det. Har du syra i maten så skall du försöka tänka på att det skall vara ungefär en likvärdig syra i vinet, eller något högre. Syra i maten mildrar nämligen syran i vinet och ökar fruktigheten, fruktsötman. Syran mildrar även strävheten som finns mer utav i de röda vinerna. Om du serverar en fet, oljig eller mastig mat är det fantastiskt med ett vin med fräsch syra. Syran skär igenom det feta och vinet känns fruktigare och mer balanserat i sin tur. Tänk även på att syra tar ut sälta lite grann, så snåla inte för mycket på de salta beståndsdelarna.

Umami

Vad är umami egentligen? En beskrivning av umami som jag hittade som är en utav de bästa är ? Det är en lite svår smak att beskriva, men man brukar säga att den är lite buljongaktig och salt, och att den förstärker smakupplevelsen och ger en lång och rik smak av fyllighet, mildhet och tjockhet? Namnet Umami är japanska och betyder god/färsk eller delikat smak och används också som smakförstärkare till andra råvaror. Hur som helst så hittar vi smaken i skaldjur, särskilt räkor, krabba och musslor men även i lax, makrill, tonfisk och i just buljong. Kött har också toner av umami och då främst nötkött, fågel och viss vilt och i grönsaksvärlden står majs, tomater och avokado ut. Så med dessa livsmedel så kan du räkna med att umamin kommer förstärka strävheten i ditt röda vin, men med en fyllig kropp så kommer vinet stå i balans till grundsmaken och vill du dricka vitt skall du satsa på ett vin med krispig syra. Ett annat tips är att använda lite extra salt eller citron någonstans i maträtten eftersom det dämpar umamin lite och lättar upp eventuell bitterhet i ditt vin.

Skrivet av Emelie Stuxberg för Vin & Matguiden.