



18

nov 2015

Välja vin till risotto

Skribent: **Vin & Matguiden**

När det kommer till att välja vin till risotto beror det förstås på själva smaksättningen och inte på riset i sig. En lättare risotto såsom kyckling- och räkrisotto tarvar ett friskare och fräschare vin medan en lite tyngre risotto på kött eller svamp gärna ackompanjeras av ett lite mustigare vin.

För att göra det enkelt kan man säga att torra smakrika vita viner passar tillsammans med skaldjur och vegetariska risottos. Men det är mer komplicerat än så och går inte att bara ta för givet att fisk eller en grönsaksrisotto alltid kräver ett lätt och torrt vin. En krämig krabbrisotto kan till exempel gå väl ihop med ett fylligt och smakrikt vitt vin, som en Viognier eller en mogen Chardonnay. Vilket också är ett utmärkt val till en squashrisotto. Till en risotto med t ex rödbetor eller porcinsvamp passar istället ett rött vin minst lika bra. Gör du en risotto med musslor rekommenderas ett klassiskt italienskt vitt vin. Ta då en Verdicchio, en Pinot Grigio eller kanske en Pinot Bianco. Det råkar dessutom vara viner som passar perfekt att laga själva risotton på, alltså slipper du slösa på en redan öppnad flaska. Dessa viner skulle även fungera perfekt till den allra enklaste varianten av risotto, den med enbart smör och mjölk, 'Risotto Con Latte'. Men då kan man också lyxa till det med lite bubbel, en Prosecco eller ett glas Champagne. Slutligen bör vi tillägga att till en klassisk risotto 'alla Milanese' måste man inte alls dricka vitt vin. Det passar lika bra med rött då den har saffran i sig, så här kan det vara intressant att prova en Barbera istället.