**28**
**jan 2016**

# Vin till asiatisk mat

Skribent: **Vin & Matguiden**

Det finns många definitioner på vad som är asiatisk mat, och givetvis är det skillnad på de dominerande smakerna i en het, intensiv thailändsk kontra en vietnamesisk eller japansk maträtt. Hur ska man då tänka?

Först och främst passar öl oftast väldigt bra till stark mat, exempelvis en frisk, ljus veteöl. Men nu pratar vi om vin.

När man ska välja ett vin till asiatisk mat kan man generellt sett tänka torrt vin med viss restsötma eller halvtorrt vin med hög syra. Sötman dämpar och rensar smaklökarna medan en frisk syra ligger i kontrast mot både hetta och kryddighet samtidigt som den lyfter fram andra smaker i maten. Ungefär som när vi pressar en citron eller lime över en färdig maträtt för att framhäva smakerna ytterligare.
Det viktigaste är som alltid att maten är god och att vinet är gott, då brukar det oftast bli bra. Vi gillar olika saker och det är väldigt individuellt vad man vill framhäva och dämpa. Här kommer några tumregler som kan vara bra till en början.

Undvik kraftigt ekade viner och viner med hög alkoholDe flesta asiatiska rätter innehåller oftast mängder av olika kryddor och smaknivåer. Men de flesta är mer eller mindre heta. I de flesta fall passar viner med lite eller ingen ekkaraktär och med medel till låg alkohol bäst. Främst pratar vi om den upplevda alkoholen, alltså huruvida vinet känns alkoholstarkt (eldigt) i munnen eller inte. Alkohol har nämligen en tendens att förhöja hettan i maten.

Fruktiga, aromatiska torra och halvtorra viner är ett säkert kort Viner som är torra och fruktiga eller halvtorra med en frisk syra är kända för att passa utmärkt till det asiatiska köket. Torra, fruktiga och aromatiska viner lyfter fram sötman i maten för att på så sätt komplettera och balansera upp hettan. För de lättare vietnamesiska rätterna har torra Riesling, Gewürztraminer eller Viognier ofta en krispighet och en hint av restsötma som går väldigt bra ihop med de fräsha smakerna i kombination med hetta.

Till mer intensiva maträtter behövs oftast ännu mer sötma. Sötman i halvtorra viner ligger i kontrast till och balanserar hettan i rätter med hög smakintensitet. Tysk halvtorr Riesling eller en halvtorr Gewürztraminer är nästan alltid ett säkert kort, och här finns det stor variation så det finns ingen anledning att känna sig begränsad. Muscat fungerar också bra i många fall men kan dock upplevas tyngre då de oftast har en lägre syra än Riesling och Gewürztraminer.

Rött vin till asiatisk matRöda viner innehåller mer eller mindre tanniner och är oftast mer alkoholstarka än vita viner. Tanniner kan framhäva bitterhet i maten och vill man gärna dricka rött vin till asiatisk mat bör man därför titta på viner med medel till låg strävhet. Fruktiga och kryddiga viner med pigg syra som exempelvis Barbera, Beaujolais eller Zinfandel bidrar med kontrast och balans till het mat.