



13

jan 2016

Vin till sallad

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi kan börja med att säga att rosé nästan alltid är ett säkert kort, men vill man gå djupare än så kan sallader vara oväntat knepigt när det kommer till att matcha vin och mat.

Sallad är väldigt besk i sig och vissa sorter, exempelvis endive har en påtaglig beska som kan skapa problem ihop med vin. Beska dämpas generellt genom att addera fetma eller syra. Men det är sällan själva salladsbladen som dominerar rätten, utan oftast är det övriga ingredienser, toppingen eller dressingen ? fokusera på dessa.



Det finns två saker som du främst vill matcha i en klassisk salladsrätt; syran och fetman. Ättika och vinäger är två riktiga trouble makers, de kan kasta omkull vinet eller får det ur balans ? vita viner upplevs då för söta och tanninerna framhävs i de röda. En tumregel är att se till att syran i vinet uppfyller eller överträffar syran i salladsdressingen; när syra möter syra tar de ut varandra och neutraliserar smaken vilket ger möjlighet att även känna andra smaker i rätten.

När du matchat syran är det också bra att tänka på dressingens fetma kontra vinets fyllighet; en krämig salladsdressing på exempelvis majonnäs eller blue cheese kanske behöver ett vin med viss fetma eller fyllighet från ekfat. Var heller inte rädd för lite restsötma ? om salladen innehåller lite sötare komponenter som exempelvis honung eller frukt kan en halvtorr Riesling sitta riktigt bra.



Vilket vin ska du då välja?

Vin med örtig eller vegetativ karaktär exempelvis österrikisk Grüner Veltliner alternativt en Sauvignon Blanc från Loire, eller friska och fruktiga viner som Chardonnay eller Viognier. Till krämiga dressingar, sallader med ost och nötter etc. passar smöriga,

ekade vita viner på Chardonnay. Sémillon (100%) från Bordeaux (ej att förväxla med söta vinet från Sauternes) är annars utmärkt, men kan vara svårt att få tag på i Sverige.

Vid buffér, eller om det finns flera sallader på bordet är allroundviner som en torr och fruktig rosé eller torra vita viner såsom Riesling och Sauvignon Blanc bra alternativ. Vill du ha ett rött vin brukar fruktiga viner med körsbärskaraktär fungera bra, exempelvis på druvorna Gamay eller Pinot Noir.



Givetvis är skillnaden stor när vi pratar om sallad som tillbehör, exempelvis till en grillad köttbit. Här handlar det förstås mer om dominanta komponenter som köttssort, marinad och tillagningssätt snarare än om salladsbladen eller vinägretten.