



11

dec 2015

Vin till sylta och paté

Skribent: **Vin & Matguiden**

Julen närmar sig med stormsteg, och det är kanske just då vi äter patéer och pastejer. Med paté tänker vi främst på grövre lantpastejer, syltor och patéer snarare än fiskpaté eller vegetariska pastejer. Med tanke på att de flesta patéer innehåller en hel del fett behövs ett vin med ganska hög syra. Det kan vara vitt, men rosévin eller ett lätt, saftigt rött vin känns mer intressant. Lätta röda viner med smak av röda bär kompletterar patén perfekt, särskilt när det serveras kallt.



Prisvärd röd BourgogneLätta röda viner på Pinot Noir eller Gamay passar bra eftersom man vill åt syran snarare än sötman. Inget alltför storslaget, något som en Chorey-les-Beaune eller en annan enklare Bourgogne från en bra producent. Testa ett rött vin från Beaujolais på mellannivå.



Rött vin från LoireRöda viner från Loire är inte lika välkända som de vita. Här är det Bordeauxdruvan Cabernet Franc som ger de bästa vinerna i områden som Chinon och Bourgueil. En lätt kyld Cabernet Franc är fantastisk tillsammans med paté. Prova Les Varennes du Grand Clos till lammpaté.



Rött vin från Sydfrankrike Rustika viner från områden som Marcillac och Fronton i sydvästra Frankrike kan passa bra, tyvärr kan viner från just dessa områden vara svåra att få tag på i Sverige. Ett ungt från Norra Rhône (företädesvis från en naturlig vinproducent) eller en enklare Bordeaux är också ett bra alternativ, prova Château de Seguin. För fetare patéer som Foie Gras (nu pratade vi ju egentligen om de mer traditionella julföretädesrätterna, men ändå värt att nämna) krävs dock tyngre artillerier, i synnerhet där levern kombineras med andra råvaror, kött till exempel. Testa en mer mogen Bordeaux från exempelvis Pomerol eller st Emilion.



Rött vin från Italien och Spanien Det finns ingen anledning till varför Frankrike skulle ha monopol på passande viner till paté. En Vapolicella, med sin karaktäristiska ton av mörka körsbär, passar utmärkt till fläskpaté. Även från Bierzo i nordvästra Spanien finner vi spännande viner på druvan Mencia som kan passa riktigt bra, testa Peique Mencia Tinto till fläskpaté.



Vitt och roséRoséviner från södra Frankrike, typ Provence är ljus rosa, torra och har ofta en hög syra. Detta, i motsats till fruktigare roséviner, passar perfekt tillsammans med fetman i patén. Ju ljusare desto bättre helt enkelt. Även en bättre Chablis passar allmänt bra till de flesta patéer.



För dig som vill ha något annorlundaTorr eller söt oloroso sherry passar förvånansvärt bra med kraftigare pastejer och patéer, de brukar också ligga väldigt bra till i pris. Även den karaktäristiska enbärstonen i gin gör sig riktigt bra ihop med vissa patéer, prova dig fram!