



05

mar 2015

Min vinskola del 3

Skribent: **Vin & Matguiden**

Några sista tips på vägen, utan inbördes ordning!

Temperatur på vinet är viktigt, det är inte för intet som man uppger rekommenderad serveringstemperatur på systembolagets hemsida och i faktablad. Det är för att det är just vid den temperaturen som man anser vinet vara absolut bäst. Risken med att servera ett vin för kallt är att vinet sluter sig och gömmer massa nyanser och smakpelare. Vinet kommer också att upplevas syrligare än vad det hade gjort vid en varmare temperatur, då kylan dämpar sötman. Om du istället dricker vinet för varmt så blir det lite som du känner dig när du är för varm- Lite klibbig, klumpig och inte så fräsch som det borde kännas. Alkoholens framträder också mer när det kommer upp i temperatur, vilket inte är att fördrö om vinet blir alltför ?eldigt?

En riktlinje som håller rätt goda mått: Ta ut ditt vita vin från kylan en halvtimme innan du serverar det, och sätt in ditt röda vin samtidigt så det får stå en halvtimme svalt innan det är dags! (Ps. Lufta alltid ditt vin, vitt som rött, jag lovar dig att det gör stor skillnad. Prova själv och jämför)

Om man ändå vill äta några av vinets ovänner, så finns det knep att ta till! Exempel på styggingar är; Ägg, starkt syrliga vinegrätter, spenat, tomat eller sparris (som alla tre innehåller oxalsyra) Även kryddor som curry, muskot eller färsk koriander då de är kryddor som doftar väldigt starkt är inte jättelätta med vin. Även all slags rå mat är svårare, men ingenting är omöjligt! Knepet är att bygga smakbryggor, alltså tillsätta något som tar udden av en negativ smakegenskap eller flytta uppmärksamheten till något annat.

Exempel på smakbryggor:

1. Du kan använda salta ingredienser för att mildra effekter av beska, umami, eller skarp syra.
2. Du kan använda syra för att mildra effekter av skarp syra, kryddhetta, viss strävhet, umami och beska.
3. Du kan med fördel använda fett i olika former för att mildra beska.

Så lite extra salt på det där fantastiska ägget och genom kombinera med något syrligt tillbehör så är du hemma, likaså när du hyvlar lite lagrad ost över den nykokta sparrisen eller serverar en nyslagen hollandaise till! Och varför äta sparris på något annat sätt egentligen?

En liten varning: Om maten är alltför stark eller salt kommer dit vin att kännas lite ?spritigt? i munnen, så en modest kryddning och sätta är alltid att fördrö om man vill ha sitt vin alldeles lagom eldigt.

En heads-up när det kommer till ekade viner! Ekade viner passar nästan alltid bättre till stekt eller grillad mat, medan lättare tillagningssätt blir lite överkörda utav ekade vin, och ek tonen blir alldeles för framträdande. Var därför försiktig med dessa viner i kombination med mat, ingen vill sitta och sippa på lite sågspån.

Försök att uppskatta hur ?tung? maträtten är, och välj ett likvärdigt vin. En rätt enkel tumregel för att hitta rätt nivå! Har du lagat en riktig lyxmiddag, ge den vinet den förtjänar och den enklare lättare middagen mår bäst av ett likvärdigt vin. Lika barn, leka bäst burkar det heta.

Men som ni vet- Regler är till för att brytas och smaken är personlig så sätt igång! Gör gärna som jag tipsat om ibland, och experimentera på eget bevåg så kommer ni snart nosa på era egna aha-upplevelser och rätt snart kommer du känna dig som ett proffs - Vägen till magiska kombinationer är bara påbörjad!

Skrivet av Emelie Stuxberg för Vin & Matguiden.