



03
jun 2016

Vin och choklad

Skribent: **Vin & Matguiden**

Alla älskar tanken på choklad och vin, av goda skäl, de är dock inte så lätta att förena. Och den skyldige till det, är chokladen.



Choklad har mycket intensiva smaker, den är chokladig, naturligtvis, men samtidigt söt, bitter, sur och fruktig. Det innebär att ett vin, särskilt ett torrt bordsvin i motsats till ett sött

dessertvin, måste vara lika intensivt om det ska passa bra tillsammans med choklad. Ett lättare rött eller ett vitt vin kommer inte smaka särskilt mycket efter en bit choklad. Leta istället efter ett fruktigt och mer intensivt vin, som en Zinfandel.

Choklad är däremot mycket lätt att matcha ihop med ett vin när det ingår som en ingrediens i en rätt. Låter kanske konstigt men det är inte helt fel att blanda i lite hackad choklad i såsen, vilket ger ett djup, en antydning av choklads smak och en aning sötma. Smaken är så kraftig att det naturliga vore att välja ett robust rött, som Syrah.



När det gäller desserter, särskilt smakrika, mäktiga chokladdesserter behöver du inte ens fundera över vilket vin du ska välja. Servera ett sött dessertvin som Ruby Port. Den är söt och full av bärsmaker men är också robust och kraftfull, vilket gör den till en klassisk dryck till chokladdesserter.

En stor trend är att servera choklad med tillsammans med fikonkaktus, guava, passionsfrukt och med olika bärsorter. Ett vin som passar perfekt till de flesta frukter och bär är chokladens ständiga vapendragare, Madeira, som är komplex och smakrik med aromer av citrus, karamell och en bra syra. Vi skulle säga att det är det ultimata vinet till choklad.

