



## Grundsmakernas påverkan

Kombination av vin och mat handlar om att försöka passa ihop grundsmakerna i mat och vin så att de passar ihop som pusselbitar. Då måste man veta hur smaklökarna reagerar, och så här fungerar det i korthet.

### I Maten

#### Sälta

- minskar känslan av sötma i vinet
- minskar känslan av syra i vin
- minskar känslan av beska i vin
- minskar känslan av strävhet i vin
- minskar umamins effekt på vin

#### Sötma

- ökar känslan av syra i vin
- ökar känslan av beska i vin
- ökar känslan av strävhet i vinet
- minskar känsla av sötma i vin

#### Syra

- ökar känslan av sötma i vin
- minskar känslan av syra i vin
- minskar känslan av strävhet i vin
- minskar känslan av beska i vin

#### Beska

- ökar känslan av sötma i vin
- ökar känslan av beska i vin
- ökar umamins effekt på vin
- minskar känslan av syra i vin

### I Vinet

#### Sälta

- minskar känslan av syra i maten
- minskar känsla av beskan i maten
- minskar känslan av sötma i maten

#### Sötma

- ökar känslan av syra i maten
- ökar känslan av beska i maten
- minskar känslan av sötma i maten
- minskar känslan av styrka i maten

#### Syra

- ökar känslan av sötma i maten
- minskar känslan av syra i maten
- minskar känslan av beska i maten
- minskar känslan av styrka i maten

#### Beska

- ökar känslan av beska i maten
- ökar känslan av sötma i maten
- minskar känslan av syra i maten
- minskar känslan av sälta i maten