



Olika sätt att kombinera mat: Komplement eller kontrast

Dryck och mat i kombination är ett stort begrepp. Här förklarar vi de vanligaste sätten att kombinera vin och mat. Den första grundstenen är att bestämma sig för om smaken i vinet ska gifta sig med maten eller om den ska bryta av som en uppfriskande färgklick i maträtten.

Komplement – skapa balans

Komplement är den enklaste metoden som helt enkelt går ut på att hitta ett vin som är så likt maten som möjligt. En riktigt smakrik och mustig köttgryta får ett lika smakrikt och mustigt vin, medan en lätt sommarsallad går bäst till ett lika lätt vitt vin.

Några exempel är rosévin till sallad, Sauvignon Blanc till skaldjur, smörig Chardonnay till smörstekt fisk, Pinot Noir till fågel, en riktigt mustig gryta till Cabernet Sauvignon och söt muscat till en bärig dessert.

För innovativa är detta ett vardags sätt att kombinera mat och dryck. Ett säkert sätt att matcha mat vin och mat, men kanske inte det sättet där man hittar det där mest enastående smakkombinationerna.

Att tänka på när du vill skapa balans när du matchar vin och mat:

- Vinet och maten bör ha samma smakintensitet
- Låt både sötman och syran vara ungefär lika i vinet och maträtten
- Mildra beska och upplevelsen av strävhet
- Ta hänsyn till vinets ekfatskaraktär
- Försök att hitta likheter i vinets och matens aromer

Skapa kontraster – smakerna tävlar om uppmärksamhet

Kontrast är lite svårare att lyckas med. En kontrast innebär att du låter motsatta smaker och aromer komplettera istället för att möta och spegla varandra. Kontraster sker oftast i mötet mellan aromer, mindre sällan mellan smaker. Sälta är ingen kontrast till sötma, inte heller syrlighet eller beska. Den enda kontrasten som bygger på smaker är den mellan syra och sötma, de behöver ofta varandra för att kunna skapa harmoni och balans.

Ett tydligt exempel på kontrast är när en exotisk och generös Chardonnay serveras till en maträtt med tydlig dominans av färska örter. Här är det just mötet mellan fruktiga och vegetativa aromer som utgör kontrasten. Bäriga viner till vilt är ett annat bra exempel som fungerar på samma sätt som gelén i maten. Sött portvin till salt grönmögelost är också en lyckad kontrast.

Prova en fet terrin, gås- eller anklever till ett fylligt vin med viss sötma eller generös frukt, till exempel druvrena Gewurstraminer eller Pinot Gris. Ett annat exempel på kontrast är en het asiatisk wok med lite sötsur sås, som du kan prova ett tysk halvtorr Riesling till. Kryddigheten, sötman och syran samverkar i en kontrast.

Att upptäcka lyckade kontraster handlar bara om att prova sig fram. Lägg då på minnet vad som verkligen inte fungerar ihop, och ta vara på den kunskapen nästa gång du laborerar i köket!