



Lär dig bedöma vin och mat

Grunden till hur mat och vin hänger ihop bygger på att du kan förstå vinets egenskaper och balans. Det innebär att du måste bedöma vinets struktur, sötma, syra, beska och strävhet, fyllighet och eventuella ekfatlagring.

Du bör också kunna tolka den information står på etiketten, vinets namn och eventuella smaktyp. Lära dig känna till vilka druvsorter som döljer sig i viner, då de inte står på etiketten. Att ha kunskap om olika druvsorter, deras grundkaraktärer och aromer underlättar när du ska matcha mat till vinet. Att förstå hur olika klimattyper och årgång påverkar vinets balans är också en värdefull kunskap.

Här nedan går vi igenom och förklarar några grundläggande begrepp som är bra att ha kunskap om när du ska bedöma ett vin.

Struktur är vinets grundkonstruktion – dess fyllighet, smaker, strävhet, och eventuella ekfatkaraktär. De är i första hand dessa egenskaper som i första hand påverkar mötet med maträtten. Aromen, doften ger vinet karaktär. Alla druvsorter har i grunden en egen karaktär som återfinns mer eller mindre i vinet.

Fylligheten, eller kroppen som vinprovarna ofta säger, avgör vilken kraft den matchande maträtten kan ha. Vinets fyllighet är vinets samlade smak- och aromämnen och alkohol. Ett lätt vin har mindre doft och aromämnen och lägre alkohol än ett medelfylligt eller fylligt vin. Och ett fylligt vin har mycket mer koncentrerad doft och smak och högre alkohol än ett medelfylligt vin. Vissa viner kan vara väldigt smakrika utan att beskrivas som fylliga, till exempel viner gjorda på aromatiska druvor som Sauvignon Blanc.

Strävhet hittar man i stort sett endast i röda viner. Tänka på att alla röda viner har mer eller mindre strävhet. Vinets strävhet mildras med lagring, så därför är oftast ett moget vin mindre strävt.

Sötman i vinet kommer från druvsocker, ekfat och alkohol. De flesta viner vi dricker är torra med mindre än 4 gram ojäst socker per liter. Sötma från ekfat kan upplevas om vinerna lagrats länge på ek, speciellt amerikanska ek som kan ge en vaniljtoner till vinet. Viner från varma klimat har oftast rikare frukt är i kalla klimat. Det är solvärmens som ger druvorna den djupa, varma, nästan kokta fruktigheten som vi upplever som sötma i vinet. Viner med rik frukt får också i regel högre alkoholhalt eftersom druvorna innehåller mer socker. Smak av socker ökar ju högre alkoholhalt vinet har.

Syran är mycket betydelsefull för hur vinet kommer att harmonisera med maten. Vita viner har i regel högre syra än röda viner. Viner från kallare klimat har också i regel högre syra än viner från varmare klimat. I takt med att vinet mognar så kommer syran att mildras något och bli mer balanserad.

Ekfater tillför inte bara aromer till vinet utan tillför även viss strävhet, beska och rostade toner. Nya ekfat ger en tydligare, och stramare karaktär än gamla fat. Amerikansk ekfat ger oftast sötare smak än vad fransk ek ger. Det är främst i unga röda och vita viner som ekfaten påverkar maten, då framträder eken som mest.



Lär dig bedöma en maträtt

Vi måste alltid bedöma vilka smakkomponenter maträtten har och i vilken utsträckning dessa kommer att påverka, eller till och med helt styra och förändra vinvalet.

- Är maträtten lätt eller kraftig?
- Vilken tillagningsmetod har tillämpats?
- Vilka ingredienser har en dominerande roll?
- Vad finns det för smaker, och vilka av dem dominerar?
- Ingår någon vinovänlig råvara som du måste ta hänsyn till?
- Finns det starka kryddor?
- Finns det ingredienser med fet konsistens?