

Svåra kombinationer och smakbryggor

Ägg, tomat, sparris är råvaror som kan ge en konstig smak tillsammans med vin. Svamp, ost och fett är däremot tvärtom smakbryggor som kan skyla över dessa problem. En omelett är därför i grunden inte så bra till vin, men en svamp- och ostomelett kan vara helt perfekt. Och med lite smör och salt på sparrisen blir Raimat Abadia Blanc de Blanc ett alldeles lysande vinval.

Några råvaror har positiva egenskaper och förhöjer smaken i vinet utan att förändra det. Sådana råvaror kallar vi vinets vänner och dom kan du använda dig rikligt av när du lagar mat. Vissa ingredienser gör att vinets balans förändras totalt och gör att negativa, oftast metalliska bismaker framträder. Det innebär inte att det är fel att servera en rätt där en råvara som inte gör sig vän med vinet ingår – men man kan då kringgå problemet och använda sig av så kallade smakbryggor!

Vinets Vänner

- Svamp är en sann vinvän, särskilt om den är stekt, ingår i en sås, stuvning eller färs.
- Lök och vitlök i tillagat skick, då syran mildrats, är utmärkta vinvänner, trots att de liksom svampen är rika på umami. Kryddningen upphäver alla bismaker.
- Lagrade hårdostar passar i regel till alla vintyper. Osten har nämligen en kombination av sälta och mjölksyra som bidrar till att runda av vinets egen syra och strävhet, och istället lyfta fram frukten i vinet.
- Paprika och pepparfrukter har sötma och viss syrlighet. De bör därför inte kombineras med de allra strävaste vinerna. I tillagat skick ökar sötman i paprikor och pepparfrukter. Var försiktig med de heta pepparfrukterna!
- Vin i såser, grytor är en annan ingrediens som lyfter en rätt och gör mötet med vinet lättare. Detta tack vara syran som tillförs i maträtten, och som balanserar vinets egen syra, lyfter fram frukten och mildrar strävheten.

Vinets ovänner

- Ett gemensamt drag hos vinets ovänner är att de är rika på umami. Det kan leda till att metalliska och att andra oönskade bismaker uppstår, liksom att vinet blir starkare och får en bitter karaktär samtidigt som frukten minskar.
- Alltför kraftig syra ska man passa sig för i maten! – syran får vinet att smaka livlöst, på grund av att vinets syra nästan helt försvinner. Råvaror som man ska se upp med är vinäger, ättika, citrus, syrliga tropiska frukter och vindruvor.
- Oxalsyra återfinns ibland annat rå tomat, spenat, sparris (främst den vita), lingon, rabarber. Om dessa råvaror serveras ensamma till vin så är risken stor att du får en metallisk och besk bismak. Se därför till att använda en smakbrygga.
- Tomat i tomatsås är syrlig och söt och kan skapa oreda i vissa röda viner med strävhet.
- Ägg, kraftig sälta, intensiva kryddor, bitter choklad och beska grönsaker hör också till vinets ovänner, men kan bli en utmärkt kombination till vinet om du tillagar dem med rätt sorts smakbryggor.



Smakbryggor

När en maträtt innehåller en vinovänlig råvara kan du skapa smakbryggor med hjälp av en vinvän eller något som tar bort de negativa bismakerna. Oftast är det strävheten i ett rött vin som krockar med råvarans egenskaper. Vitt vin är enklare att lyckas med. I regel är alla vinets vänner användbara för att göra maträtten mer vinvänlig. Smakkombinationen salt och syra minskar många bismaker. Att komplettera rätten med en fet konsistens, en fet sås är också ett bra knep för att göra rätten mer vinvänlig.

Exempel på hur du kan använda smakbryggor

- **Tomat:** En tillagad tomat är lättare att kombinera än en rå. Använd olivolja, lök, vitlök, när du tillagar tomaten. Vill du servera en kall klassisk tomatsallad som består av skivade tomater, gul lök och vinegrett på olja och vinäger. Tips är byta ut den gula löken mot finhackad rödlök, riven parmesan och ha en dressing som är mildt syrlig, samt smaksatt med salt och peppar. Detta gör att du får en tomatsallad som är betydligt mer vinvänlig.
- **Sparris** kan passa utmärkt till vin om du till exempel grillar den, smaksätter med salt och peppar och riven parmesanost. Alternativt serverar sparrisen med en mild vinsås eller smörsås.
- Ej tillagade **räkor** är svårt att servera vin till på grund av dess höga halt av umami. Genom att tillföra en syrlig kall dipsås eller vinsås till varma rätter, rundas effekten av umamin av.
- **Spenat** kan gå väl ihop med vin om du tillagar den, till exempel fräser spenaten tillsammans med gullök. Löken, tillsammans med salt och peppar ger ett mjukare möte med vinet. Du kan också gräddstuva spenaten, då är det grädden som eventuellt minskar beskan och strävheten i vinet.
- **Exotisk frukt** kan man servera grädde eller en söt sås till för att mildra syrligheten och därmed få ett mjukare möte med vinet.
- Om du vill servera en rätt med **choklad** i bör du antingen göra en dessert med chokladen, eller välja ett vin med mild strävhet och uttalad sötma. Ju sötare vin desto bättre om chokladen är mörk och bitter smak av kakao. Men se upp med exempelvis röda portviner som har en strävhet som inte gifter sig med chokladen. Använd gärna vispad grädde, glass eller en sötsyrlig fruktsås som smakbrygga som rundar av beska och bitterhet.