



VIN

VINDER MADVENNER



Der findes mange gode vine, der ikke passer til god mad. Her er en lille guide til, hvordan vin og mad klæder hinanden. Hvidvin er et overset, men godt bud på en madledsager

Af Per W. Stryger, Vinum-Bonum.dk

Danskerne forbinder ofte hygge med mad og vin. Men de færreste mestrer disciplinen at kombinere disse to ting optimalt. Det er også svært, og næsten en kunst i sig selv. Mange serverer vine til mad, selv om de i virkeligheden taber ved det. Alle kender begrebet "Ost & Rødvin", men det burde hedde "Ost & Hvidvin", for langt flere hvidvine passer til oste. Men hvordan finder man ud af, hvordan mad og vin kan gå hånd i hånd? Det giver jeg nogle bud på her.

Mad og vin med sjæl

Vi kan smage surt, sødt, salt og bittert. Der findes selvfølgelig mad, der ikke har alle smagsvarianter. Ost har for eksempel næsten aldrig sødme i sig. En ret kan laves ens, stort set hver gang, anderledes ser det ud med en

bestemt vin, da den kan variere fra år til år. Vejrforholdene kan skifte, og det samme kan kældermesterens luner. Vindrikkere i forskellige lande har heller ikke den samme smag, og derfor designer nogle kældermestre vinene præcis, så de falder i kundernes smag på de forskellige eksportmarkeder. Sådan har kældermester Axel Neiss på vinstottet Weingut Neiss det ikke. Tværtimod. Under et besøg jeg var på dernede, sagde han: »Jeg producerer vine efter min egen personlige smag og kan derfor stå indenfor alle vinene med hele mit hjerte«. Jeg kan kun være enig. Lav dog vin med sjæl!

Søg efter en harmoni

Når du skal få mad og vin til at swinge sammen, er der to muligheder: Enten sørger du for at de komplimenterer hinanden og der-

ved opnår en harmoni, eller også søger du et kick ved at sammensætte modsætninger. Jeg anbefaler absolut, at man søger harmonien. Det er ofte krydderierne i maden, der bestemmer hvilken aromaprofil vinen skal have. Strukturen af maden er det sidste, du skal være opmærksom på. Det glædelige budskab i alt det her er, at det handler om at prøve igen og igen. Så får man også smagt en masse god mad og vin.

Det sure med det søde

Salt i maden er for det meste et problem for vinen, men helt nødvendigt for at give smag til maden. Generelt passer hvidvin bedre til salt mad end rødvin, og jo mere salt, des sødere skal vinen være. Vi skal altså igen søge harmonien eller balancen. Et godt eksempel er røget laks, hvor en halvsød (Feinherb) >



VIN SKAL NYDES - LIGESOM LIVET!

Riesling passer perfekt. En anden vigtig smagsforstærker er sukker. Sødme i maden skal mødes med en mindst lige så sød vin. Det er nemmest, når vi taler om desserter, men nogle gange er sødmen gemt i råvarer som eksempelvis en tomat. Prøv dig frem med hvide vine. Gerne en chardonnay, grauburgunder eller gewurztraminer. Brug som hovedregel hvidvine til "søde retter", da der normalt ikke er garvesyre i. Søde vine behøves ikke være vine med restsødme, men også vine lavet af meget modne druer (høj frugtighed/alkohol).

Surt og bittert

Mange glemmer at tage hensyn til syren i maden, når de vælger vin. Der er syre gemt i råvarer som asparges, artiskok og - igen - tomat. Virker den hvidvin du serverer for syrlig, kan du ved at tilsætte lidt citron i maden,

få vinene til at virke blødere. Harmoni igen. De mest syrerige hvidvine er Riesling, Sauvignon Blanc og Chenin Blanc. Foretrækker du absolut en rødvin, så gå udenom fadlagret og tunge vine. Prøv en Beaujolais eller en tysk Spätburgunder uden fadlagring. Den bitre smag er normalt noget, man prøver at undgå, og især indenfor vine er det et tegn på en fejl.

Det er vigtigt at en vin er i balance, hvis du skal have en god madledsager. Balance i vinen er, når duften svarer til smagen der igen afspejles i eftersmagen. Den må heller ikke have en brændende alkohol eller en syre som giver dig akut mavesår.

Nyd vinen og livet

Husk på at vin er et landbrugsprodukt, der er skabt til at blive drukket. Det er et levende

produkt. Den vil ændre aroma ved lagring, og derfor kan du være uheldig at en vin det ene år passer til en ret, hvor den det efterfølgende år ikke gør det.

Det vigtigste er dog stadig, at det ikke bliver for akademisk.

Vin skal nydes - ligesom livet! ✨

Enestående service til Flyaways læsere

På hjemmesiden www.vinum-bonum.dk er der en supportdel særligt tileget Flyaways læsere.



GODE RÅD OM VINE

6 NEMME RÅD

Lette retter - lette, lyse vine.
Kraftige retter - kraftige, mørke vine.
Krydret mad - friske, kraftige vine.
Fede retter - vine med god garve-/syre.
Søde retter - søde vine.
Salte retter - vine med restsødme.

TAG TEMPERATUREN

Grundregel: Server hellere vinen for kølig end for lun. Vinens temperatur stiger hurtigt i glasset. Server vinen ved så mange grader celsius: Garvesyreholdige rødvine 15-18. Komplekse, tørre hvidvine 10-15. Bløde, lettere rødvine 10-12. Søde, perlende eller ordinære hvidvine og rosévine 6-12.

DECEMBERMAD

Fælles for vinene skal være, at syren er dæmpet, og at de er fyldige med en frisk, sødmefuld frugt og en vis robust alkohol. De kan klare både det sure og det søde.

Andesteg

Vinen skal have sødmefuld fylde og nogen alkohol (over 13%). Amarone della Valpolicella, Chateaufort du Pape, Ripasso, tysk Riesling med høj alkohol og sødme f.eks. fra Pfalz.

Flæskesteg

Den dominerende faktor er det søde tilbehør, så pas på med for meget fadlagring i vinen. Halvtør tysk Riesling Spätlese med fylde, Californisk Zinfandel, vin fra syd Rhône.

Risalamande

Igen er det tilbehøret der er toneangivende for vinvalget. Trockenbeerenauslese fra Tyskland, Banyuls, portvin.

Torsk

Svært at finde en vin, der passer til tilbehør som sennepssovs, rødbeder og peberrod. Riesling Kabinett eller Spätlese, Chinin Blanc fra Loire - Anjou/Vouvray.

Hamburgerryg

Saltet udelukker vine med garvesyre, men lukker de frugtige og sødlige hvidvine ind. Grauburgunder og halvtørre Riesling fra Tyskland, Chardonnay fra den nye oversøiske vinverden, Valpolicella Ripasso.