

# KOMBINERA MAT OCH VIN

**MiG 8.10.2019**

# Matens smakdominerande komponent

Fokusera inte på fisk- eller köttbiten, se på hela tallriken och identifiera den **smakdominerande komponenten**, som ofta är en sås eller ett tillbehör

- Bacon i lutfisken
- Citronskivan på wienerschnitzeln
- Sötsur sås på kycklingen
- Parmesan eller fetaost i salladen

Tillredningssättet; rått, kokt, grillat etc.

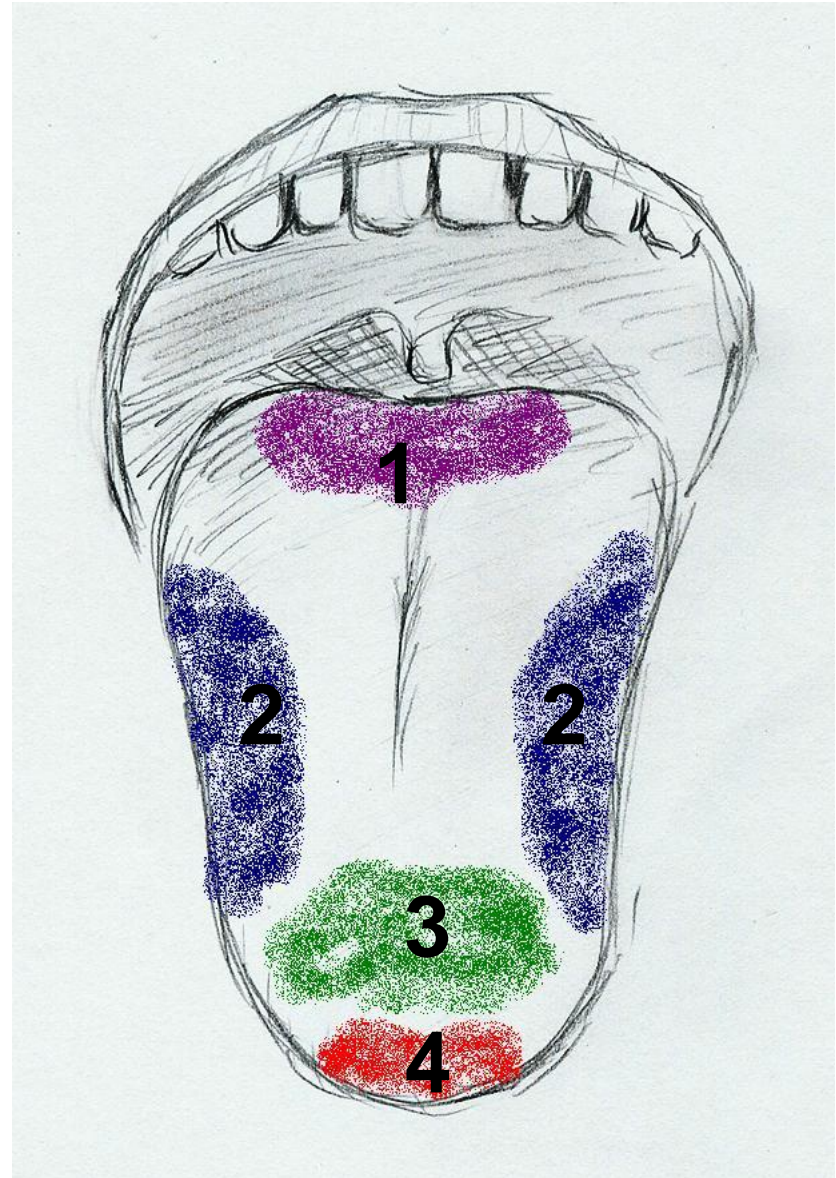
# Fokus på smaksinnet

- Det skall råda harmoni mellan grundsmakerna i vinet och i maten, om en grundsmak har en tydligt framträdande roll i maträtten bör vinet ha en matchande smakbalans
- Olika viner har olika smakkomponenter som vi inte kan påverka – vi kan råka ut för en misslyckad kombination, en fullt acceptabel kombination eller en utmärkt kombination.
- Vinets aromer betyder ingenting om inte smakerna fungerar ihop!
- Aromspegling och aromkomplettering är sedan ett kapitel för sig.

# Smaksinne

- Beska
- Syra
- Sälta
- Sötma
- Umami

Grundsmaker är  
”specialfall” av  
känslceller



# Känselsinnet

Nervändar med andra receptorer i munnen än grundsmakerna. Reagerar på:

- Fyllighet
- Feta konsistenser
- Strävhet
- Kryddighet

Samverkan mellan smak- och känselsinnet = smak

# Vinets smakstruktur

## Ingående smakkomponenter

- Syra
- Sötma
- Beska
- Sälta
- Umami
- Strävhet
- Kryddighet
- Fyllighet

# Matens smakstruktur

## Ingående smakkomponenter

- Syra
- Sötma
- Beska
- Sälta
- Umami
- Strävhet
- Kryddighet
- Fyllighet
- Feta konsistenser

# Syra

- Syran i viner lyfter många maträtter och maten gör vinet fruktigare och sötare
- Feta maträtter rentav kräver ett syrligt vin, samtidigt mildrar fettets syra och lockar fram dess frukt.
- Syrliga komponenter i maträtten (t.ex. syrliga mjölkprodukter) fungerar bäst med viner som har minst motsvarande syra. Ett vin som har lägre syra kommer att upplevas som tunt.
- Syrliga viner minskar smaken av sälta men för hög sälta kan ta bort för mycket och göra dem lite platta och trista.
- Syran kan reducera upplevelsen av strävhet i vinet

# Sötman

- Sötma är en bra motvikt till (moderata nivåer av) kryddhetta; sötman tämjer kryddhettan och tar fram mer av smakerna.
- Sötma i vinet är en effektiv kontrast till sälta
- Sötma i vinet kompletterar söta komponenter i maträtten
- Om maten är söt måste vinet vara sötare (efterrätter!)



# Sötman



**KORTFAKTA TORRT ELLER SÖTT VIN**

- 0-4 GRAM SOCKER PER LITER ÄR TORRT VIN
- 4-18 GRAM SOCKER PER LITER GER HALVTORRT VIN
- 18-45 GRAM SOCKER PER LITER GER HALVSÖTT VIN
- 45 GRAM SOCKER ELLER MER GER SÖTT VIN
- SOCKERSKALAN GÄLLER ENDAST VITA VINER
- IDAG KAN RÖDA "TORRA" VINER HA UPPEMOT 15 GRAM SOCKER
- APPASSIMENTOMETODEN GER VINER MED VISS SÖTMA

# Beska / bitterhet

- Beska smaker i maten, t.ex. de flesta råa grönsaker, passar dåligt med vin
- Ek tillför en rondör och mjukhet till vinet, men den bittra eksmaken i vinet framhävs tillsammans med mat
- Ekfatslagrede viner mår bäst av vissa tillagningssätt, såsom grillat, stekt, rökt, rostat
- Lätt ekade eller oekade viner är enklast att kombinera med mat

# Strävhet

- Sträva viner går dåligt ihop med sötma och beska
- Sträva viner förstärker kryddhetta i maten och smaken av umami
- Grillat, halstrat, rökt etc. är bra tillagningssätt för att möta sträva viner
- Feta råvaror eller krämiga tillbehör har förmågan att neutralisera tanninerna i vinet.
- Salt har i viss mån samma egenskap

# Fyllighet / smakrikedom

- Tyngden och smakrikedomen i vinet och maten skall matcha. Vinet får inte köra över maten och vice versa
- Det är oftast inte fisken eller köttet som gör rätten smakrik, det är tillagningen, tillbehören eller såsen
- Lättare fetrika maträtter (fet fisk, gris) kombineras bäst med syrliga vita eller röda viner. Kraftigare feta rätter kräver både syra och p.g.a. fylligheten ett rött vin, dessa är vanligen inte så syrliga men ett tanninrikt vin har samma effekt, fett mildrar strävheten och lockar fram vinets frukt.
- Hela tanken med att kombinera vin och mat är att få bägge att smaka bättre!

# Sammanfattning

- Utgå från den dominerande smak-komponenten och tillredningssättet
- Smakrikedom och fyllighet i vinet och matportionen i balans
- Vinets syra och sötma lite mera än matens
- Vin utan tydlig ekfatskaraktär i allmänhet lättare att kombinera med mat
- Den negativa effekten av strävhet och ekfatsbeska i vinet motverkas med salt och feta konsistenser