

Smaker som påverkar vinets smak

MiG 12.4.2022

Dagens agenda

- Idag ska vi vara fokuserade: därför det viktigaste först – vinerna
- Sedan ska vi:
 - Bli beska
 - Känna oss sura
 - Salta budskapet
 - Men linda in det så där sött
 - Och till sist – kolla bort er – för vad är umami?

Viner

Vitt vin med lågt syra: ***Collavini Villa Canlungo Pinot Grigio 2020***

<https://www.alko.fi/sv/produkter/585357/Collavini-Villa-Canlungo-Pinot-Grigio-2020/>

Vitt vin med hög syra och märkbar restsötma: ***Barth riesling***

<https://www.alko.fi/sv/produkter/527927/Barth-Fructus-Riesling-2020/>

Vitt vin med hög syra: ***Lindauer B d B***

<https://www.alko.fi/sv/produkter/943097/Lindauer-Special-Reserve-Blanc-de-Blancs-Brut/>

Lätt rödvin: ***Coteaux & Cimes Gamay 2019***

<https://www.alko.fi/sv/produkter/403727/Coteaux-Cimes-Gamay-2019/>

Mjukt fylligt rödvin: ***Armigero Barbera d'Asti***

<https://www.alko.fi/sv/produkter/935317/Armigero-Barbera-d-Asti-Superiore-2019/>

Kraftigt och strävt rödviner: ***Terredora di Paolo Fatica Contadina Taurasi 2014***

<https://www.alko.fi/sv/produkter/473227/Terredora-di-Paolo-Fatica-Contadina-Taurasi-2014>

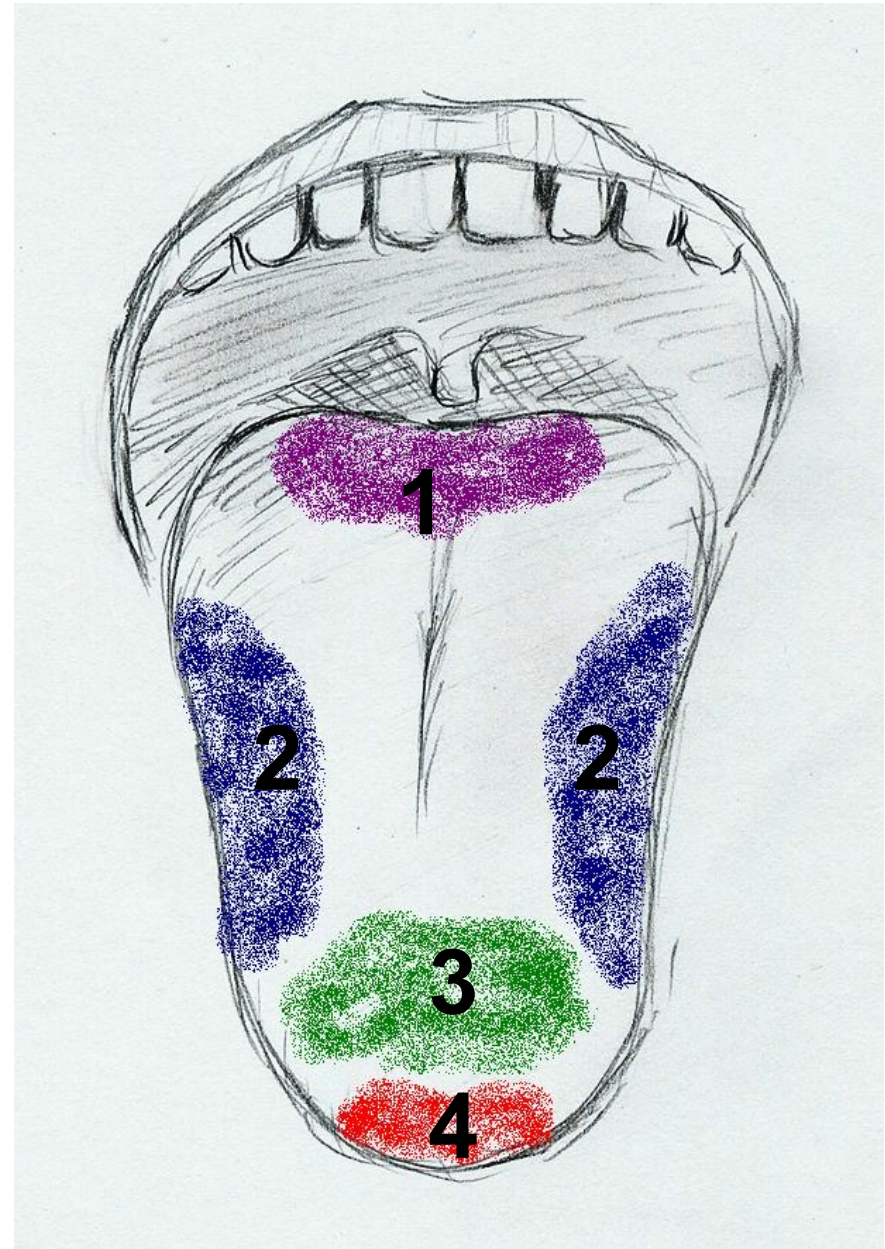
Tre nivåer

- **Nivå 1** (grundnivå) Det skall råda harmoni mellan grundsmakerna i vinet och i maträtten, om en grundsmak har en tydligt framträdande roll i maträtten bör vi veta hur detta påverkar vinet
- **Nivå 2** Vinets fyllighet och matens smakrikedom skall balansera.
- **Nivå 3** Personliga preferenser / Aromspegling.
- *Men:* Vinets aromer betyder ingenting om inte smakerna (nivå 1) och fyllighet / smakrikedom (nivå 2) fungerar ihop!

Smaksinne

- Beska
- Syra
- Sälta
- Sötma
- Umami

Grundsmaker är
”specialfall” av
känslceller



Känselsinnet

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

- Fyllighet (munkänsla)
- Feta konsistenser (en sjätte grundsmak?)
- Strävhet
- Kryddighet (smärtkänsla)

Smaken i betydelsen "upplevelsen av vinet i munnen" består förutom av grundsmakerna av den taktila upplevelsen från känseln.

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

De fem grundsmakerna påverkar vinet på olika sätt

- ***Syrlighet*** dämpar vinets syrlighet och accentuerar fruktigheten. Syrligt rödvin lämpar sig till rätter med intensiv smak. Om maträtten är uttalat syrligt lönar det sig att servera ett vin med lite större syrlighet, annars förtar maten vinets smak.
- ***Sötman*** neutraliserar vinets fruktighet och accentuerar syrligheten. Till maträtter med t.ex. sötaktig sås och rostade rotsaker lönar det sig att servera ett fruktigt vin med måttlig tanninhalt och matchande sötma.

De fem grundsmakerna påverkar vinet på olika sätt

- ***Sältan*** dämpar vinets strävhet, fyllighet och sötma och accentuerar fruktigheten.
- ***Beskan*** är en komplicerad smak som accentuerar vinets bitterhet. Beska förekommer i tanninrika och fatlagrade viner. Till exempelvis rökta läckerheter lönar det sig att servera ett lätt, friskt och aromatiskt vin med frukt- eller bärtoner.

De fem grundsmakerna påverkar vinet på olika sätt

- ***Umamin*** som är söt och köttig, finns i bland annat fermenterade varor så som sojasås och i svamp, lök och tomat. Umamin, som accentuerar vinets beska och strävhet, tarvar stor fruktighet och mjuka tanniner.

Kryddhetta och feta konsistenser

- Kryddhetta är i själva verket en smärtkänsla; den släpper igenom de underliggande grundsmakerna
- Kryddhettan förstärks av beska och strävhet i vinet
- Vintyper som minst påverkas av kryddhettan är mjuka och fruktiga viner, gärna med en mild sötma (vid starkare kryddhetta) och en god syra, och företrädesvis vita viner.
- Matvaror som är rika på fett eller har en krämig konsistens
- Balanserar syra och sötma i vin
- Absorberar strävhet och beska i vin och gör det angenämare.

I kombination med mat

- Utgå från den dominerande smakkomponenten och tillredningssättet
- Smakrikedom och fyllighet i vinet och matportionen i balans
- Sötma och kryddhetta i mat utmanar vin som vin
- Vinets syra och sötma lite mera än matens
- Vin utan tydlig ekfatskaraktär i allmänhet lättare för att vinet påverkas mindre
- Salt och feta konsistenser motverkar strävhet och ekfatsbeska i vinet

Övning med smaker och viner

- Syra – citronklyfta
 - Sötma – russin
 - Sälta – salt kex
 - Umami – knorr aromat
 - Krydda – kryddchips
 - Feta konsistenser – ost (manchego)
-
- Alla får prova i egen takt sedan gemensam genomgång