Lykkelige ekteskap av mat og vin - hvordan og hvorfor

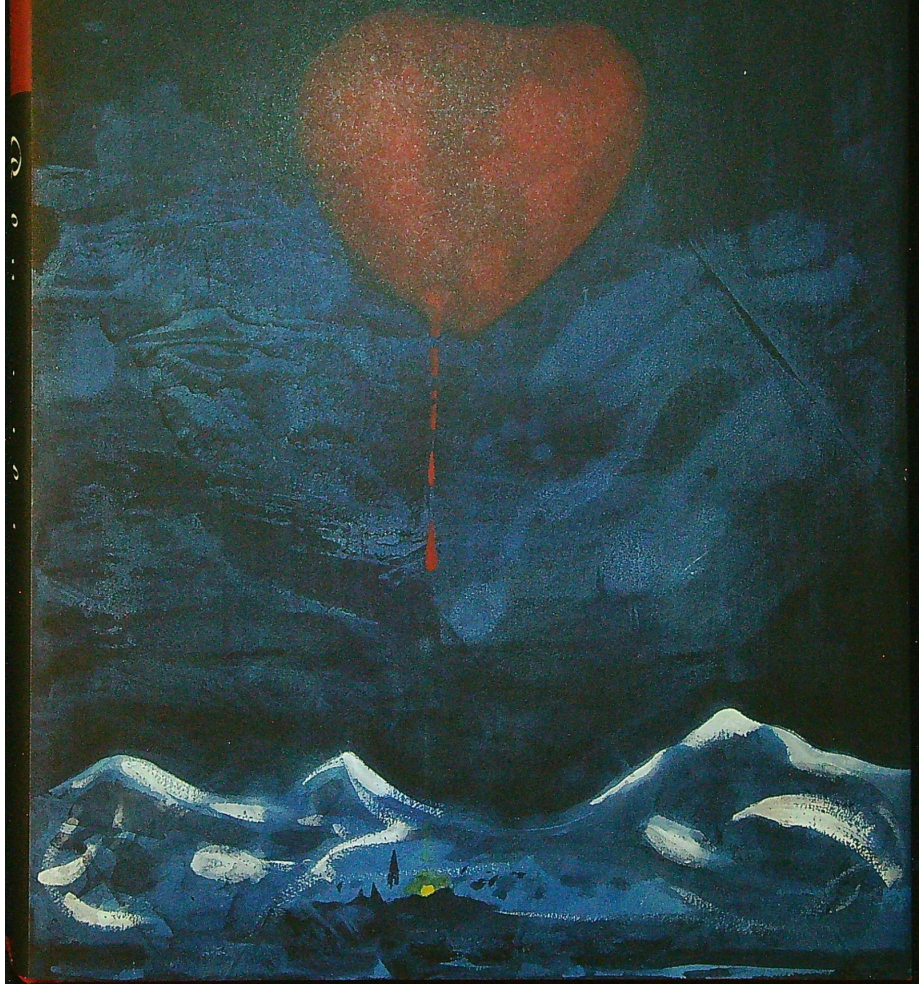
Ganymedes, 5. oktober 2022

Jørund Leknes

KAREN BLIXEN

Babettes gjestebud

Med en billedserie av HÅKON BLEKEN



#1: Davenne Crémant de Bourgogne Extra Brut

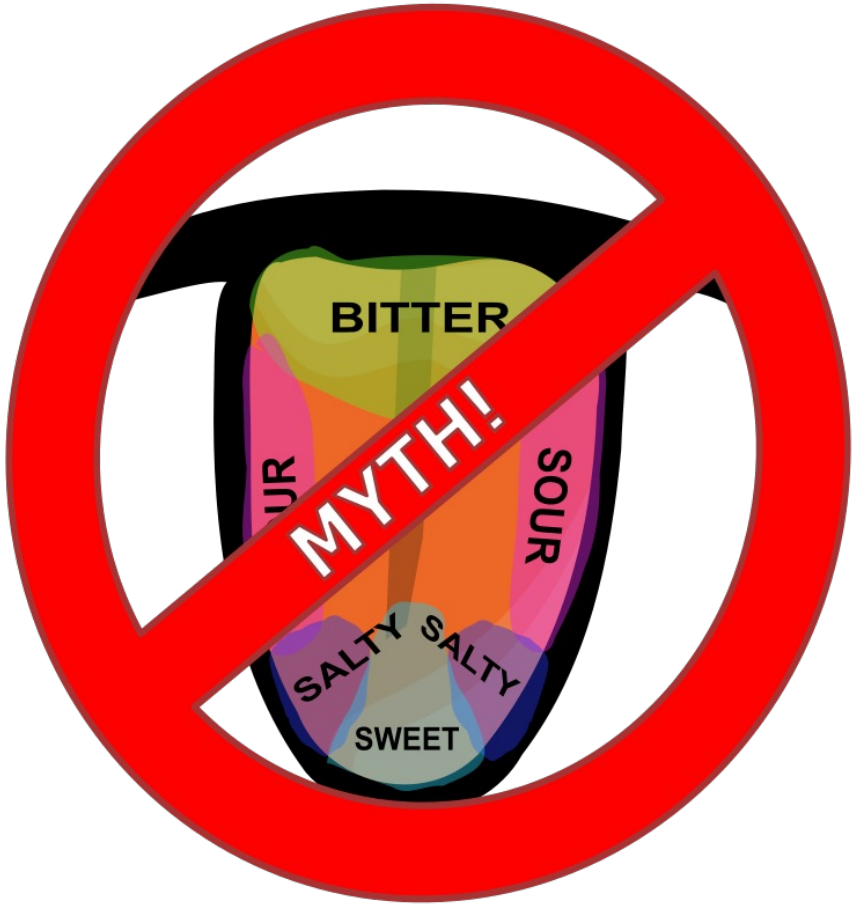
- Produsent: Clotilde Davenne
- Land, distrikt: Frankrike, Bourogne
- Drue: 100% chardonnay
- Dosage: < 3 g/l (extra brut)
- Alkohol: 12 %
- Passer til: Aperitiff m.m.

Om smak

De fem smakene

Vi opererer med fem smaker:

- surt
- søtt
- salt
- bittert
- umami



Salt mat

- Reduserer opplevelsen av syre og bitterhet i vinen.
- Sødme i vin kan balansere saltet i maten.
- Trenger god friskhet i vinen.
- Vær forsiktig med viner med mye eik.

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Olives_vertes.JPG

Syrlig mat

- God syre i maten er sjelden et stort problem for vinen, fordi mye vin også har bra syre.
- Reduserer opplevelsen av syre i vinen.
- Viner med moderat syre kan framstå som flatere enn det de egentlig er.
- Velg en vin med høy syre.

https://www.flickr.com/photos/brazilnut72/3082913552

Umami og vin

- Umami er den femte grunnsmaken, ofte omtalt som kjøttaktig, saftig eller velsmakende.
- Det finnes mye umami i tomat, sopp, modnet ost som parmesan og comté, dashi, kjøttkraft, skinke, soyasaus, valnøtter og fish sauce.
- Kan også tilsettes kunstig som MSG (natriumglutamat).
- Umami tar bort litt konsentrasjon og frukt fra vinen.
- Velg en vin med høy konsentrasjon.

Fett i mat

- Bidrar til fylde og munnfølelse i maten
- Tenk på strukturen til vinen
  - Fylde/alkohol, syre/friskhet, tannin
- Match fylde i mat med fyldigheten til vinen
- Syre og alkohol renser munnen for fett
- Animalsk protein/fett og tannin
- Unngå:
  - Feit mat og spinkel vin
  - Fyldig vin og lett mat

Simon Doggett from London, UK, CC BY 2.0
<https://creativecommons.org/licenses/by/2.0>, via Wikimedia Commons

Chili

- I chili finnes det et stoff som kalles for capsaicin som gir en brennende følelse i munnen.
- Chili framhever alkohol og tanniner i vinen. Samtidig dempes frukt og intensitet i vinen.
- En vin med moderat alkohol og litt restsødme er ofte det beste valget for å unngå at chilien skal føre til at vinen smaker dårligere.
- En god del retter med chili inneholder også litt sødme, hvilket også fører til at en vin med litt restsødme passer bedre.
- Unngå:
  - alkoholsterk vin
  - rødvin med mye tannin og eik
  - en veldig elegant og detaljert vin som du har gledet deg til å prøve

Sødme i mat

- Sødme i maten reduserer opplevelsen av sødme i vinen.
- En søt rett med en tørr vin kan føre til at vinen framstår som veldig stram og litt bitter.
- En tommelfingerregel er at vinen skal være søtere enn maten.
- Fruktsødme kan noen ganger veie opp for manglende sødme.
- Unngå:
  - dessert med tørr vin

Foto: Jørund Leknes

Aroma

- Ofte er det en god kombinasjon hvis vinen forsterker aroma som allerede finnes i maten.
- Eksempler:
  - En vin med et nøtteaktig preg vil ofte passe til en rett med nøtter.
  - Grønnsaker som asparges og nesler harmonerer ofte med viner som også har et litt grønt preg.
  - Retter med smør passer ofte med viner som har smørsmak

#2: Montaubret Brut

- Produsent: Chassenay d'Arce
- Land, distrikt: Frankrike, Champagne
- Drue: pinot Noir 90%, pinot meunier 1%, chardonnay 9%
- Dosage: 9g/l (brut)
- Alkohol: 12 %
- Passer til: Alt!

#3: DeLoach Chardonnay Russian River 2019

- Produsent: De Loach Vineyards
- Årgang: 2019
- Land, distrikt: USA, California, Russian River Valley
- Drue: 100% chardonnay
- Alkohol: 14 %
- 60% fransk eik (10 % ny)
- Passer til: Fisk, sjømat, lyst kjøtt, hvitmuggost

#4: Lustau Fino de Jerez 3 en Rama 2022

- Produsent: Emilio Lustau
- «Årgang»: 2022
- Land, distrikt: Spania, Andalucia, Jerez-Xérès-Sherry
- Drue: 100% palomino
- Alkohol: 15,5 %
- Biologisk lagring i fire år
- Passer til: Suppe, ost, tapas, spekemat, østers, skalldyr.

#5: Rijckaert Arbois Poulsard La Rouge

- Produsent: Rijckaert
- Årgang: 2018
- Land, distrikt: Frankrike, Jura, Arbois
- Drue: 100% poulsard
- Alkohol: 13 %
- 60% fransk eik (10 % ny)
- Passer til: tartar, kylling, svin, m.m.

#6: Garzón Tannat Reserva 2020

- Produsent: Garzón
- Årgang: 2020
- Land, distrikt: Uruguay
- Drue: 100% tannat
- Alkohol: 14 %
- Skånsom pressing. Ligger på lees mellom 6 til 10 mnd. på fransk fat og store franske eikeliggere.
- Passer til: kjøttretter med mye protein

#7: Karl Erbes Würziger Würzgarten Riesling Auslese 2015

- Produsent: Karl Erbes
- Årgang: 2015
- Land, distrikt: Tyskland, Mosel
- Drue: 100% riesling
- Alkohol: 7,5 %
- Syre: 8,8 g/l
- Sukker: 100 g/l
- Passer til: søt og veldig spicy mat, ost

Kjente kombinasjoner

Champagne og kaviar

Foto: Jørund Leknes

Chablis og østers

By Jud McCranie - Own work, CC BY-SA 4.0,
https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=115291128

Sauvignon blanc og grønn asparges

Evan-Amos, CC BY-SA 3.0 <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0>, via Wikimedia Commons

Nebbiolo med risotto med trøfler (eller steinsopp)

Blue moon in her eyes, CC BY 2.0 <https://creativecommons.org/licenses/by/2.0>, via Wikimedia Commons

Sauternes og Roquefort

Thesupermat, CC BY-SA 4.0
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>,
via Wikimedia Commons

Tokaji og moltekrem

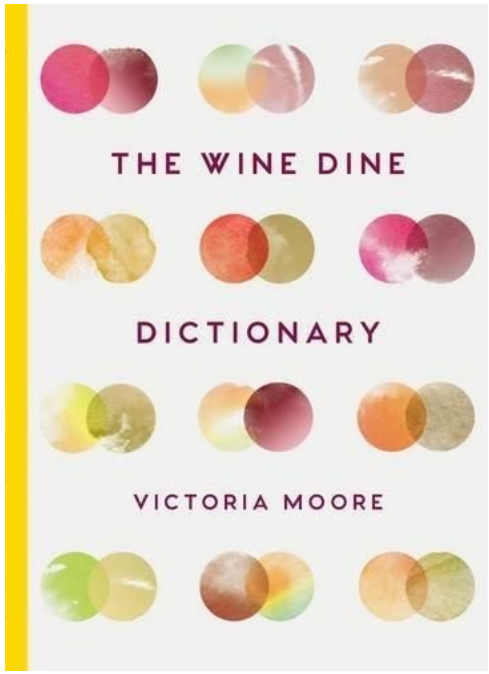
Moltekrem med molte og mynteblader, av Grønvold, S., Samfoto, NTB scanpix. (https://ndla.no/article/9882). CC BY-NC-SA 4.0.

Til slutt

Sikkerstikk

- Tørr sherry (fino, manzanilla, amontillado)
- Oransjevin
- Champagne
- Lokal vin til lokal mat

Lesestoff og podcasts



https://www.vinmonopolet.no/content/drikke-til-mat/anledning/gjester/fire-rad-om-mat-og-drikke

https://www.guildsomm.com/public_content/features/podcasts/b/guild_podcasts/posts/food-wine-pairing