|  |  |
| --- | --- |
| Mat & vin i kombination  Grundkurs | Sammanfattning  Utbildningen är till för dig som vill lära dig mer om hur man kan kombinera mat & dryck.  Anton Johansson  Mat & dryck i kombination |

Innehåll

[**Vinproduktion** 2](#_Toc48312365)

[**Röda viner** 3](#_Toc48312366)

[**Pinot Noir** 3](#_Toc48312367)

[**Cabernet Sauvignon** 3](#_Toc48312368)

[**Merlot** 3](#_Toc48312369)

[**Syrah** 4](#_Toc48312370)

[**Zinfandel** 4](#_Toc48312371)

[**Tempranillo** 4](#_Toc48312372)

[**Nebbiolo** 5](#_Toc48312373)

[**Sangiovese** 5](#_Toc48312374)

[**Corvina** 5](#_Toc48312375)

[**Skillnad på Recioto, Amarone, Ripasso och Valpolicella** 5](#_Toc48312376)

[**Mat och dryck i kombination** 7](#_Toc48312377)

[**Lite om hantering av vin.** 7](#_Toc48312378)

[**Kombinera mat/dryck** 7](#_Toc48312379)

[**Instuderingsfrågor** 9](#_Toc48312380)

[**Mat och dryck i kombination** 9](#_Toc48312381)

**Vinkunskap Grundkurs**

# **Vinproduktion**

Världens vinregioner är belagda mellan 30:e till 50:e breddgraden.

Norra halvklotet = Nordamerika samt södra Europa

Södra halvklotet = Bl. a Sydamerika, Sydafrika samt södra Australien.

De vinproducerade delarna delas in i gamla och nya världen. Gamla är Europa och nya är övriga världen som har hämtat sina vinrankor från Europa.

Jäsning = Socker omvandlas till alkohol

Vin = alkoholjäst dryck gjord på vindruvor. Fruktvin kallas det om det är gjort på frukt.

Vinrankorna behöver värme, ljus, näring och vatten.

Druvan = skal, fruktkött

Skalet innehåller färg och tanniner som gör vinet strävt, det känns som om man får en s.k. katt-tunga när man smakar på vinet.

Fruktköttet innehåller socker, juice och syra. Jästen omvandlar sockret till alkohol.

Klimatet spelar stor roll för vinets smak: är det svalt, varmt, läget, är det en sydsluttning så blir det mer sol, vilken jordmån, hur det är dränerat.

# **Röda viner**

## **Pinot Noir**

En av de mest kända blå druvorna, svårodlad, ger inte så många druvor på rankan trivs i svala odlingsområden. Ursprung Bourgogne i Frankrike.

Tunt skal, låg färgintensitet, låg tanninintensitet.

Kvalitetsviner, trendig och exklusiv druvsort.

Karaktär: mjuka fruktiga viner, röda bär, gröna örter, hög syra, lätt kropp

## **Cabernet Sauvignon**

Kungen av blåa druvor. Ursprung Bordeaux Frankrike, populär druvsort, en av de mest odlade i världen. Behöver ett varmt klimat för att kunna mogna fullt ut. Om inte så får vinet en hög syra med för hög halt av tanniner. Lagringsdugliga.

Druvan ger viner med mörk karaktär, intensiv röd färg med mycket tanniner, mycket kraft, svarta vinbär, gröna örter.

Görs från de billigaste kvalitetsviner till de mest exklusiva röda viner.

## **Merlot**

Ursprung Bordeaux. Mycket förknippad med Cabernet Sauvignon där druvan används som blandningspartner för att den är i kontrast med sina mjuka och fylliga viner med plommonkaraktär. Merlot rundar av det hårda i Cabernet Sauvignon som syran och sträva tanniner.

Merlot används även som endruvsvin.

## **Syrah**

I Australien kallas den Shiraz. Känd från Rhonedalen i Frankrike. Ger djup färg, intensiva tanniner, mörkfruktig karaktär.

I svalare klimat blir det slankare viner med mer kryddig aromkaraktär.

I varmare klimat blir det mer fylligare, fruktigare vin med lakritskaraktär.

## **Zinfandel**

USA kallar detta in inhemsk druva men ursprunget är egentligen Kroatien och är samma druvsort som den syditalienska druvan Primitivo. Olika namn från olika platser.

Ger fylliga, fruktiga, intensiva viner med mjuka tanniner och hög alkoholhalt. Karaktär är plommighet, torkad frukt, viol. Populär i Kalifornien.

## **Tempranillo**

Spaniens nationaldruva. Odlas i stora delar av Spanien. Generellt sett utanför Spanien så finns det inte någon större produktion av druvan.

Huvudsaklig druvsort för Rioja och Ribera del Duero.

Spanjorerna gillar att på vinetiketterna benämna fatlagringsperioden med begrepp som:

Crianza har lagrats minst 24 månader, varav minst 6 månader i ekfat om max 330 liter.

Reserva har lagrats minst 36 månader, varav minst 12 månader i ekfat om max 330 liter

Gran Reserva krävs minst 60 månaders lagring, varav minst 18 månader i ekfat

Tanken är att kunden inte ska behöva lagra vinet själv utan att det är drickfärdigt när det släpps på marknaden.

Rioja: Med riktigt lång lagringstid för Rioja får vinet en ljusare och brunare nyans med en dill- och torkad fruktkaraktär.

Ribera del Duero: Med lång lagringstid blir de mer intensiva mörkfruktiga och tanninrikliga viner med mer djup.

## **Nebbiolo**

Populär blå italiensk druva med ursprung Piemonte i Nordvästra Italien. Känd för viner från kommunerna Barolo och Barbaresco.

Vinet får låg färgintensitet, ljusa som Pinot Noir med lätt kropp, mycket tanniner. Tradionellt har dessa viner varit mycket rustika med lång lagringstid på 20-30 år innan de har kunnat gått att dricka dem. Men idag görs de i mer tillgänglig stil så att man kan dricka dem ungt.

Karaktär: röd fruktighet, violblommig, tobakskaraktär med åldern. Tanninstrukturen blir mjukare ju äldre den blir.

## **Sangiovese**

Blå druva känd från Toscana med viner som Chianti och Brunello di Montalcino.

Traditionell druvsort som ger lätt rustika viner men även bistår med Italiens främsta röda viner. Karaktär: syrliga röda körsbär, kryddor, teblad, tanniner. Generellt lagringsdugliga viner.

## **Corvina**

Druvan är inte lika känd som vinet Amarone som görs på denna druva som har sitt ursprung i Veneto i nordöstra Italien. Druvan ger mjuka lätta rödfruktiga viner.

Det utmärkande för Amarone är tillverkningsmetoden appassimento. Metoden innebär att man använder torkade druvor som grund för vinet. Druvorna torkas före jäsning i tre till sex månader. Under den tiden förlorar druvorna upp till 50 % av sin vätska, vilket ger dem en mer koncentrerad smak på druvan och i sin tur i karaktären på vinet som blir mer fruktigt, mer alkohol, mer smakrikedom. Detta ger mer djup i vinerna och vinet kan få en sötare rundning och sötare avslutning i jämförelse med enkla Valpolicellaviner.

### **Skillnad på Recioto, Amarone, Ripasso och Valpolicella**

Idag används de bästa druvorna till Recioto och Amarone. Att dessa viner är så populära beror framför allt på att de är lätta att tycka om med sina smakrika nyanser, sin rika frukt och behagliga tanniner. Men vad är skillnaden på Recioto, Amarone, Ripasso och Valpolicella?

**Valpolicella:** De druvor man inte använder till Recioto och Amarone låter man jäsa på vanligt vis och kallar det helt enkelt för Valpolicella. Dessa framställs utan att druvorna torkas och bör drickas efter cirka ett års lagring. Smaken på en Valpolicella är frisk och lätt med mycket smak av körsbär.

**Recioto:** Om man väljer att inte låta druvorna jäsa ut (det vill säga att avbryta jäsningen i ett tidigare skede innan vinjästen dött, vilket den naturligt gör av den höga alkohohalten som omvandlas från sockret), får man ett vin med hög sockerhalt – en så kallad Recioto vilket är ett sött dessertvin. Skillnaden på Amarone och Recioto, är förutom sötman, hur länge druvorna torkas. Till Recioton torkar man druvorna upp till fyra månader lägre vilket också gör att de har en högre halt restsocker.

Smaken på Recioto bjuder på mörka körsbär, plommon, sötlakrits och fat. Majoriteten av all Recioto är röd men det finns också vit som produceras i distriktet Soave.

**Amarone:** Fortsätter jäsningen blir det amarone. Amaronevin görs i italienska Veneto, i huvudsak på druvorna Corvina Veronese och Rondinella. Dessa druvor är väl lämpade för appassimentometoden då de har tjockt skal som skyddar under torkningen och ger hög syra som balanserar restsötman i det färdiga vinet.

Den traditionella metoden vid tillverkning av Amarone innebär att man i januari skördar väl mogna druvor, och då väljer ut de druvklasar som har glest sittande bär. Därefter låter man druvklasarna torka utlagda på mattor av halm, ofta på vinden. Efter jäsning lagras vinet i minst 2 år.

En amarone är kraftig och koncentrerad i smak och har en hög alkohol- och sockerhalt. Toner av russin, torkade plommon körsbär och choklad är ofta tydliga. Amarone är i de flesta fall utmärkt att dricka direkt men kan oftast lagras i upp till 10 år utan problem.

**Ripasso:** Ripasso ligger smakmässigt mellan en enkel Valpolicella och en Amarone. Denna görs på färsk druvmust som man jäser i två omgångar. Den första jäsningen gör man på vanligt vis, medan den andra jäsningen görs med skalrester från framställning av Amarone. Karaktärsmässigt är Ripasson en aning friskare och ungdomligare än Amaronen, men för den delen inte mindre omtyckt.

**Appassimento:** För att krångla till det hela finns också ett vin som kallas Valpolicella Superiore, eller kort och gott Appassimento. Till det torkar en del av druvorna innan de pressas och blandar med musten av färskpressade druvor, alltså druvor som inte torkat.

På så vis får man ett vin med härligt fruktig smak samt kryddighet med inslag av örter. I tonerna kan man också skönja mörka körsbär, plommon, viol och lakrits. Detta vin är inte fullt lika koncentrerat i smak och doft som ett amaronevin men är ändå kraftigare än ett ”vanligt” vin.

# **Mat och dryck i kombination**

## **Lite om hantering av vin.**

Lagring av vin, detta gäller alla viner, sval temperatur (12–17 grader, mörkt, stilla, fuktigt, kontrollerad luftfuktighet framförallt för att korkarna inte skall torka ut och läcka in syre.

Vad händer med smaken på vinet vid lagring? Fruktkaraktären hos unga viner blir mer torkad smak när mognadsaromerna möts.

Serveringstemp generellt serverar vi vita viner för kallt och röda viner för varmt.

* Mousserade och söta 6–8 för att vara så friska som möjligt.
* Lätta och medelfylliga vita viner 6–10 för att de skall vara så friska som möjligt med en fin syra.
* Fylliga vita viner framför allt fatlagrade 10–13 för att fylla ut smakerna och bli mer smakrika.
* Lätta röda viner enklare 13–15 friskare alkoholsmaken kommer inte bli lika dominant
* Fylligare röda viner 15–18 strax under rumstemperatur för att få en friskhet och så blir alkoholsmaken ej lika påtaglig

## **Kombinera mat/dryck**

Allt börjar med grundsmakerna surt/syra, sötma, beska, salt, umami alla andra ”smaker” är egentligen dofter som känns i hjärnan. 10 000 dofter=minnen/känslor kan vi hålla reda på.

Grundsmaken i vin: framför allt syran och sötman, lite beska (tänk på tanninstrukturer), balansera dessa smaker först. Annat som kan spela roll är: alkohol, vinets fyllighet, smakrikedom, temperaturen som man serverar vinet vid. Även tänka på aromerna/dofterna från vinet.

|  |  |
| --- | --- |
| **Grundsmakernas** | **påverkan i vinet** |
| Maträtter med |  |
| Mycket syra | minskar syran, strävheten, beskheten |
| Sälta | balanserar ut det mesta. Sälta är en smakbärare som aldrig krockar i drycken om det inte är för mycket sälta. |
| Sötma | minskar sötman, ökar beskan och strävheten. Grundregel. Sötare vin än dessert annars upplevs vinet hårt och kantigt. |
| Hetta | ökar beskan, strävheten, mer alkoholsmak.  Servera viner med lite sötma för att balansera upp hettan. |
| Fet mat | vin med bra syra skär elegant genom fet mat. Har du ej en bra syra i vinet så upplevs vinet som ett klumpigt och fett vin |

Idag ej prat om rätt/fel. Mer öppet prat om bättre/sämre, mer lämpligt/ej lämpliga kombinationer.

Vissa råvaror svåra att matcha med vin: ägg, råa grönsaker, inläggningar öl bättre.

1. Först balansera grundsmakerna inget krockar, smakintensiteten, hur intensiv är maträtten, hur intensiv är vinet, inget skall ta över, spela på samma nivå.
2. Aromernas påverkan två olika sätt: spegling karaktären i maten = karaktären i vinet eller kontraster motsatser i mat och dryck exempel rökighet i maten mot blommigheten i drycken detta skall komplettera varandra. Tänk på stark regional anknytning. Mat/dryck växt tillsammans som anklever med sött sauternesvin eller Muscat och ostron
3. Textur och temperatur både i mat och dryck påverkar. Ex krispig rätt med en fräsch markerad vinsyra eller en rikare rätt med fylligt vin med bra syra. Jobba med vinets temperatur, ju svalare vin desto mindre smak och karaktär, tona ner vinet eller tona ner maten.

# **Instuderingsfrågor**

## **Mat och dryck i kombination**

1. Vad ska man tänka på när man lagrar vin?
2. Varför ska det vara luftfuktighet när man lagrar viner?
3. Vad händer med vinet vid långtidslagring?
4. Vid vilken temperatur ska mousserande och söta viner vara vid servering?
5. Vid vilken temperatur ska lätta och medelfylliga viner vara vid servering?
6. Vid vilken temperatur ska fylliga vita viner serveras vid?
7. Vid vilken temperatur ska lätta röda viner serveras vid?
8. Vid vilken temperatur ska fylligare röda viner serveras vid?
9. Vilka är grundsmakerna?
10. Med vilket organ upplever vi grundsmakerna?
11. Ibland kan vi tyckas känna andra typer av smaker som svartvinbär och fläder, vad är det egentligen vi känner?
12. Hur många olika dofter kan luktsinnet identifiera?
13. Vilka grundsmakämnen finns det ofta i vin?
14. Vad ska man mer tänka på vid kombination med mat, utöver smakerna?
15. Hur påverkas vinet om du äter mat med mycket syra i sig?
16. Hur påverkas vinet om du äter mat med mycket sötma?
17. Vad bör man tänka på när man serverar vin till desserter som är söta?
18. Hur påverkas vinet om du har hetta, chilihetta, i maten?
19. Hur ska vinet vara till mat som har chilihetta?
20. Vilken typ av vin passar bra till fet mat?
21. Vad är grunden i mat och vin i kombination?
22. Vad innebär att kontrastera?
23. Vad är exempel på råvaror som oftast inte passar till vin?