

Guiden till att välja vin till fransk mat.

Det franska köket har en lång historia och tradition som fransmännen värnar starkt om. Här lär du dig mer om fransk mat och hur du ska tänka när du väljer vin.



I Frankrike tar man verkligen maten på allvar. Det är en del av landets breda kulturarv, och det franska köket blev till och med i november 2010 en del av UNESCO:s världsarvslista. Det är första gången som ett land fått sin gastronomi inskrivet som ett världsarv.

Gastronomi som utvecklats under många hundra år

Det franska köket har utvecklats under många hundra år av politisk och social förändring. Under medeltiden visade adeln sin status, makt och rikedom genom extravaganta banketter, med rikligt utsmyckad mat som fått smak av dyrbara kryddor. Det kunde exempelvis vara grillad påfågel som efter tillagning klätts i sin egen fjäderskrud. Det lades stor vikt på hur maten såg ut och det var inte ovanligt att den dekorerades med bladguld.

Under och efter den franska revolutionen infördes mer raffinerade matlagningsmetoder och örter ersatte ofta de kraftiga kryddorna från medeltiden. Under denna tid hade Marie-Antoine Carême (född 1784) stor betydelse för utvecklingen av den franska kokkonsten och fransk mat. Han utgav flera kokböcker och grunden i hans kokkonst var de såser han kallade grundsåser eller fonder. Många av dessa används än idag, som exempelvis velouté och béchamel. Carême hade mer än 100 olika såser på sin repertoar.

Escoffier blev kockarnas kung

Georges Auguste Escoffier (1846-1935) var en mästerkock gällande fransk mat och var verksam både i New York, London, Paris och Monte Carlo. Han har kallats ”Kockarnas kung och kungarnas kock” och moderniserade mathållningen på stjärnrestaurangerna och utvecklade arbetsrutinerna för restaurangpersonalen. Han förenklade också menyerna och måltidens struktur. Nu blev det exempelvis vanligt att servera enskilda rätter på individuella tallrikar. År 1903 publicerade han kokboken *Guide Culinaire* som innehöll 5000 recept och befäste grunderna för fransk mat.

Det nya franska köket

Begreppet *La nouvelle cuisine* (Det nya franska köket) har använts många gånger under det franska kökets historia. Det användes under mitten av 1700-talet och även under 1880-talet för Escoffiers kokkonst. Men när man använder begreppet idag syftar man på den kulinariska rörelse som började växa fram på 1960-talet med den legendariske stjärnkocken Paul Bocuse i spetsen. Bocuse tillsammans med andra stora kockar i tiden som Jean och Pierre Troisgros och Michel Guérards myntade 10 budord som kom att förnya det franska restaurangköket. De innehåller bland annat att matlagningen ska vara enkel och renodlad, att förkorta koktiden och att använda så låg temperatur som möjligt. Något som betonades kraftigt var att man ska använda färska lokala råvaror av hög kvalitet, och att dess smaker inte ska döljas med starka marinader. En klar nyhet var att man ska värna om sina gästers hälsa och välbefinnande som bland annat innebar att man gick ifrån de mjöliga, kraftiga och feta såser som var vanligt i fransk mat vid den tiden.

Vin till fransk mat

Det finns rätter som anses gemensamma för hela det franska köket med det finns naturligtvis stora regionala skillnader på grund av vitt skilda förutsättningar. Regionerna nära andra länder har också påverkats av deras kök. När man väljer vin till fransk mat är det naturligtvis franska viner som är det självklara valet. Man kan gå ännu snävare till väga och helt enkelt välja viner som växt i samma område där maträtten har sitt ursprung.

Vintips till 5 klassiska franska rätter:

Bouillabaisse med Aoli

En klassisk sydfransk soppa som passar till mousserande viner enligt den traditionella metoden. Men även en Chardonnay med elegant fatkaraktär uppför sig mycket väl till den saffransdoftande soppan. Ett mycket gott val är även ett friskt rosévin som då gärna får komma från Provence där soppan har sitt ursprung.



Château Vignelaure Rosé 2018

Systembolagsnummer: 73545

159,00 kr

Får vi fresta med ett rosévin från en av Provence bästa producenter till den klassiska fisksoppa? Vinet är torrt och mycket välbalanserat i smaken med en fräsch frisk syra och elegant karaktär av mogna jordgubbar, mineral och med ett lätt örtigt avslut.

Quiche med skinka

Den klassiska Quiche Lorraine kommer från regionen med samma namn i nordöstra Frankrike. I Sverige är den oftast en paj med både ost och sidfläsk eller skinka, men i Frankrike är fyllningen endast äggstanning med tärnat sidfläsk. Regionen producerar en del viner men de når mycket sällan Sverige, därför går vi till nästa region österut och letar efter lämpligt vin.



Gustave Lorentz Riesling Reserve,
750ml

Systembolagsnummer: 22257

99,00 kr

En Alsace Riesling blir som handen i handsken
till denna klassiska rätt.

Coq-au-vin

I området Bourgogne är det vanligt med både kött och fågel i grytor och maträtter. Här i formen av tupp med rökt sidfläsk och naturligtvis med rött vin från Bourgogne.



Reine Pédauque Bourgogne Côte de Nuits Villages

Systembolagsnummer: 72631

209,00 kr

Till tupp i vin som det blir på svenska skall man naturligtvis hålla upp en röd bourgogne även i glaset. Men det finns anrättningar över hela Frankrike där man smaksätter rätten med sitt vin, exempelvis Coq au Champagne, och då dricker man naturligtvis samma vin därtill.

Entrecôte med bearnaise

En klassisk rätt som man finner på många franska brasserier. Här är det ett medelfylligt relativt ungt vin med bra fruktighet som bäst möter smakerna i maträtten. Tyvärr är man inte bortskämd med riktigt bra "Bea" men när allt stämmer är detta en rätt man verkligen kan längta efter.



J-L Chave Sélection Côte-du-Rhône Mon Coeur 2016

Systembolagsnummer: 73788

159,00 kr

Här har vi ett perfekt vin till lite kraftigare köträtter. Fylligt med en bra syra och rik fruktighet som garanterat möter smakerna i din Entrecôte.

Pasta med Pesto

Både pasta och pesto förknippar vi mer med det italienska köket. Men köket i sydöstra Frankrike präglas mycket av italienska influenser. Det är vanligt med pasta i Provence och på den franska Rivieran. Den franska peston går för övrigt under namnet *Pistou*. Denna rätt tycker jag kan kombineras både med vita, rosé och lättare rödviner beroende på vad man känner för stunden.



Château Vignelaure Blanc

Systembolagsnummer: 79993

199,00 kr

Varför inte servera ett fräscht och uppfriskande vin från Provence?



La Petite Perrière Pinot Noir

Systembolagsnummer: 72372

99,00 kr

Eller så serverar du en lätt och fruktig Pinot Noir som också gör sig mycket bra till det sydfranska köket.

Fler tips på mat och vin i kombination:

Så väljer du vin till sushi ->

Så väljer du vin till tacos och mexikansk mat ->

Bästa vinerna till populära snacks ->



Vill du få mer tips och inspiration?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.