

5 tips för att matcha mat och vin på restaurang.

Vi ger dig några enkla knep att använda när du ska välja vin på restaurang, så att du hittar ett vin som matchar maten.



Att låta maten styra dryckesvalet är en bra väg. Försök att ta reda på så mycket som möjligt om de olika maträtterna. Har personalen inte en aning om vad som pågår i köket så rekommenderar vi att man tar ett skyndsamt toalettbesök och gör en okulärbesiktning. Det är en bra indikator som speglar hela restaurangens ambitionsnivå. Är badrummet en mardröm och en sanitär olägenhet så rekommenderar vi att skyndsamt byta restaurang eller i alla fall ta ett rejält glas sprit för att förhindra eventuella matförgiftningar.

Även om man som gäst har hygglig koll på både mat och vin är det alltid bra att gå på rekommendationer från kunnig och entusiasmerande restaurangpersonal. De har ju en helt annan inblick i både vinerna och matens nyanser. Men tyvärr är det ju inte ovanligt att man stöter på personal som inte har någon koll överhuvudtaget. Då gäller det att ta saken i egna händer och här får du några tips.

Gör ett säkert val

Om du känner igen ett vin eller en producent som du uppskattat tidigare, ta då det säkra före det osäkra och välj det vinet. Det kan även vara en idé att söka ett ursprung som man har lite större erfarenhet av. I den bästa av världar är "husets vin" ett vin som är noggrant selekterat för sin prisvärdhet och att det till fullo speglar restaurangens ambition och kökets inriktning. Så är tyvärr inte alltid fallet utan det kan lika gärna vara ett inköpt överskottsvin till lägsta möjliga pris som sett sina bästa dagar, eller har en smak och karaktär som gör det osäljbart till andra kanaler.

Kraftiga viner till kraftig mat

I mötet mellan mat och vin är det viktigt att ingen av parterna är för dominerande. Det vill säga lätta maträtter med lätta viner och

kraftig mat tillsammans med kraftiga viner. Ett litet trick för att avgöra hur kraftig en maträtt är att använda sig av färger. Ju mörkare maträtten är i färgen desto kraftigare är den. Fisk med vitt fiskkött är lättare än mörkare feta fiskar. Vad det gäller kött och fågel är råvaran kraftigare ju mörkare den är. Om maten grillas eller steks ger det råvaran mer färg än om man kokar. Färska vita champinjoner är lättare än mörka trattkantareller och så vidare. Ni förstår nog principen. Även fett och krämiga konsistenser gör maten kraftigare. Druvor som ofta ger lite kraftiga viner är exempelvis ekfatslagrad Chardonnay och på den röda sidan druvan Syrah och Cabernet Sauvignon.



Pasqua Ripasso Valpolicella Superiore

Systembolagsnummer: 5353

119,00 kr

Även druvammansättningen i det här vinet gör sig väldigt väl till kraftigare mat.

Pasqua Ripasso Valpolicella Superiore har en nyanserad och kryddig doft med inslag av fat, körsbär, björnbär, örter och vanilj. Smaken är fint balanserad med inslag av fat, körsbär, blåbär, örter och lakrits.

Mjuka viner med fruktsötma till heta maträtter

Om det ingår mycket chili eller andra saker i maten som ger kryddheta ska man undvika röda viner med strävhet. Är det en lättare köträtter kan man välja druvan Pinot Noir från exempelvis Nya Zeeland och till lite kraftigare kött en Zinfandel från Kalifornien. När vita viner faller bättre på plats kan man gärna titta efter halvtorra viner från Tyskland eller Pinot Gris och Gewürztraminer från Alsace. Är det tre chilifruktar som symbol i menyn på en asiatisk eller indisk restaurang är det bättre att släcka elden med en öl, och allra helst en veteöl som innehåller mycket proteiner som bryter ner det heta ämnet i chili.



Gustave Lorentz Pinot Gris Réserve

Systembolagsnummer: 85258

119,00 kr

Gustave Lorentz Pinot Gris Réserve har en frisk och komplex doft av torkad frukt, nötter, honung, persika och en liten rökighet. Generös fruktig smak av päron, persika torkad frukt och kryddor. Balanserad mineralig avslutning.

Syrlighet + syrlighet = sant

Om maten har tydlig syrlighet från exempelvis vin eller citron ska man möta detta med hög syra även i vinet. Det blir ett mycket bra möte där vinet faktiskt upplevs lite mindre syrligt, fruktsötare och rundare. Röda viner som har lite högre syra är bland annat Pinot Noir från svalare klimat. Vad det gäller vita viner är druvorna Riesling, Albariño och Sauvignon Blanc bra att söka efter. Samma princip gäller även sötma - möt matens sötma med likvärdiga egenskaper i vinet. Viner som ofta har lite restsötma är tysk Riesling, samt Pinot Gris och Gewürztraminer från Alsace.



Grape Gambler Pinot Noir

Systembolagsnummer: 6313

99,00 kr

Grape Gambler Pinot Noir har en medelstor doft som för tankar till solmogna röda bär, hallon, körsbär och en fläkt av blommor. Smaken är välbalanserad och mjuk med ganska frisk syra, och en klädsam elegans. I eftersmaken finnes man röda bär, örter och körsbär.

Sky ättika som pesten

Ättika i en inläggning eller dylikt har en förmåga att helt ta över vinets smak, och hela paketet smakar just ättika. Picklade grönsaker är just nu mycket populära tillbehör inom restaurangvärlden. Förvisso kan det tillföra intressanta smaker till anrättningen, men det är ingen tvekan om att det är en stor marodör som påverkar vinet negativt. I dessa tillfällen är det bättre att titta över ölsortimentet och kanske även med omsorg välja en välkryddad akvavit.



O.P. Anderson Petronella, ekologiskt, 350 ml

Systembolagsnummer: 101

139,00 kr

Om maten har lite sötare inslag eller innehåller äpple, passar akvaviten O.P. Anderson Petronella bra. Den passar även utmärkt till lagrad ost.

Frisk och fyllig äppelkaraktär med tydlig kryddighet av kummin och toner av anis och fänkål. Fyllig, rund och frisk smak.