

# De bästa vinerna till lax.

Vår dryckeseexpert Mats hjälper dig välja rätt vin till olika rätter av lax: gravad, rimmad, rå, rökt, grillad, halstrad, inkokt eller asiatiskt kryddstark.



## Laxen - den mest uppskattade fisken

Troligtvis är laxen den genom tiderna mest uppskattade fisken. I forna tider fanns den i överflöd i många delar av Sverige. Så rikligt att vid Hallands- och Norrlandskusten finns det bevarade gamla tjänstestädgar som slår fast att "tjänstefolk inte skall behöva äta lax mer än fyra dagar i veckan". Men både historiskt och i nutid har laxen en förmåga att ha hög status både som vardagsmat och när det vankas fest.

Idag har älvarnas och havens överflöd till stor del ersatts av den odlade norska laxen. Om man tittar på Food & Friends Matrapport 2019 som är en årlig undersökning om hur vi handlar, lagar och äter så hamnar lax på 10:e plats på Sveriges 10 i topp bland vardagsrätter (första plats har spagetti och köttfärssås). På samma plats hamnar laxen när man tar en titt på Sveriges 10 i topp bland helmat. Och vad var då den trendigaste rätten förra året? Det är sushi och på tredje plats hamnar Poké Bowl. Två rätter där laxen har en mycket viktig och framträdande roll. Att laxen är uppskattad på alla fronter är det sålunda ingen tvekan om.

## Att tänka på när man väljer vin till lax



Lax och andra röda fiskar som forell, röding, och öring är något fetare än vita fiskar och har också mer smak av umami. Det senare gör att man helst serverar vita viner.

Om man väljer röda viner är det fruktiga och lättare stilar som gäller och man måste tänka till vad det gäller tillagning och tillbehör för att helt undvika att vinet får en metallisk smak i mötet med den umamirika laxen. Det gör man genom att tillföra sälla, syrlighet samt fett eller krämiga komponenter. Det finns dock en mångfald av olika laxrätter som ingen annan typ av fisk kommer i närheten av. Så paletten av lämpliga laxviner är mycket rik och omfattande.

En grundregel när man kombinerar mat och vin är att möta matens smakrikedom med likvärdigt i drycken. Det vill säga lätta viner till lätt mat och kraftiga viner till kraftig mat. Laxen är en kraftig fiskråvara men eftersom variationen av laxrätter är stor innebär det att vinvalet kan bli allt från lätta vita viner till inte allt för kraftiga röda viner.

Väldigt ofta när mat och vin inte alls kommer överens så beror det på att grundsmakerna inte samspelar.

En bra regel är att när det finns mycket syrlighet eller sälla i maten ska man välja ett vin med hög syra. En frisk syra kan också vara ett bra möte med den påtagliga fetman som finns i många laxrätter.

När det finns sötma och/eller kryddhetta i maten väljer man ett vin med tydlig fruktsötma. Om man vill dricka röda viner som har viss strävhet ska man undvika söta och kryddheta smaker, medan man jublar över syrliga smaker, sälla, fett och krämiga konsistenser.

## Tänk också på att tillfället gör drycken

Förutom det som finns på tallriken är det även yttre omständigheter som styr dryckesvalet. Är det till exempelvis en vardagsmåltid eller ett speciellt tillfälle med lite guldkant, som kräver mer omsorg vad gäller vinvalet? Betydelse har också vilket sammanhang och i vilken miljö rätten serveras.

Äter man flera rätter måste man även se menyn i sin helhet. Hur är den komponerad? Och måste man kanske anpassa förrättsvinet efter möjliga varmrättviner?

Det är alltså en hel del saker att tänka på, men det är verkligen värt att anstränga sig lite extra. När man lyckats blir det en upplevelse där maten och vinet lyfter varandra till oanade höjder. Eller som jag brukar säga: "Det är både

rättvist och rätt vist att välja rätt vin till rätt rätt”.

## Gravad, rimmad och rå lax



Att grava lax och andra röda fiskar är starkt förankrat i det svenska köket. Skillnaden mellan att rymma och grava är att det är mera salt än socker i den rimmade, medan det är tvärtom när man gravar. Gravad lax får en sötsalt smak som man möter med fruktiga viner som helst ska ha en viss sötma.

Riesling är en ypperlig druva. Om man serverar den klassiska senapssåsen till som har en påtaglig sötma väljer man ett vin med mer tydlig sötma. Här är en Riesling kabinett från Tyskland ett självklart och lyckat val. I rimmad lax är såltan mer dominerande så här får man betänka att salt minskar vinet syra. Så här är det lämpligt att ta fram de viner och gröna druvsorter som har tydlig frisk och fräsch syrlighet.

Serverar man laxen rå - som sushi, tartar eller carpaccio - är det även här vita, fruktiga viner med frisk syra som gäller. Det är också klokt att balansera dessa rätter med salt, syra och gärna feta eller krämiga konsistenser. Då undviker man att vinet får en metallisk smak och framträdande beska på grund av den umamirika fisken.



## Gustave Lorentz Pinot Blanc Réserve

Systembolagsnummer: 73527

99,00 kr

---

Detta friska och fräscha vin baserat på druvan Pinot Blanc är utmärkt till rimmad lax med dillstuvad potatis, men också till tartar och carpaccio på lax.



## Schmitges Vom roten Schiefer Riesling Kabinett

Systembolagsnummer: 73726

151,00 kr

---

En härlig Riesling med tydlig sötma som balanseras på bästa sätt av en knivskarp syra. Umgänget tillsammans med en gravad lax och hovmästarsås är på alla sätt i bästa samförstånd, men är även som en dröm tillsammans med en tartar av lax där det finns tydlig sötma från grönsaker eller frukter och en distinkt chilihetta.



## Rökt lax

Det är mäkta populärt att röka laxfiskar och hur de påverkar vinets smak beror mycket på graden av rökning. Vanligen väljer man medelfylliga och fruktiga vita viner med bra syra, en viss rostad fatkaraktär kan också vara tänkbart då det på ett trevligt sätt möter aromerna i laxen.

Vad det gäller kallrökt lax bör man tänka till med tillbehören (syrlighet, fett eller krämiga konsistenser för att undvika ett möte som för fram bittra och metalliska toner i vinet). Då kan man gärna servera fruktiga och fräscha viner på exempelvis Sauvignon Blanc, Riesling och Grüner Veltliner.

Varmrökt lax är något lättare att välja vin till och här finns ett brett spektra av vita viner som väl finner sin plats. Utgå från hur rätten är komponerad och vilka grundsmaker som är framträdande. Generellt är det fruktiga viner som är mest aktuellt, men om den rökta karaktären är mer mild kan man även plocka fram mer finstämda viner.



## Kein Name Niederösterreich Grüner Veltliner

Systembolagsnummer: 78501

99,00 kr

---

Ett mycket trevligt vin av den österrikiska nationaldruvan Grüner Veltliner. Passar utmärkt till många anrättningar, där det gärna får ingå både kallrökt eller varmrökt lax.



## Milda och lättare rätter

Här finner vi de lättaste laxrätterna, som kokt lax som serveras varm eller kall med milda såser. Här väljer vi oavsett druvsort och ursprung lätta till medelkraftiga vita, torra och gärna syra-friska viner.



## Aveleda Alvarinho

Systembolagsnummer: 73576

109,00 kr

---

En mycket fräsch Alvarinho som passar utmärkt till milda laxrätter, där det gärna får finnas lite syrlighet i tillbehör eller i tillagningen. Varför inte kall inkokt lax med yoghurtsås citron och dillsås.



## Halstrad och grillad lax

Om laxen halstras eller grillas väljer man smakrika vita viner där det gärna kan finnas en finstämd ekfatskaraktär. Givetvis finner man till de här laxrätterna även god plats för en välgjord och ambitiös rosé. Vill man hellre servera ett rött vin blir mjuka, lite lättare och fruktigare viner en bra val. Välj då även tillbehör och såser som möter det röda vinet.



## Reine Pédaque Saint Romain 2015

Systembolagsnummer: 75370

239,00 kr

---

En välkomponerad vit Bourgogne som får äktenskapstankar tillsammans med en halstrad lax, smörstekta egenplockade gula kantareller och ett kryddsmör.



## Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir

Systembolagsnummer: 88880

139,00 kr

---

Grilla en laxsida och några portabellosvampar och servera med en fin rödvinssås och ett krämigt mos av potatis och jordärtskocka. Vad mer kan man begära?





## Laxrätter med tydlig sötma och kryddhetta

Här finner vi många laxrätter influerade av det asiatiska köket. Det är en tydlig kryddhetta i rätterna från peppar, chili, ingefära eller andra kryddor och en sötma som kan komma från exempelvis kokosmjölk, frukter, eller teriyakisås. Här gäller det att möta sötman och hettan i maten med en trevlig fruktsötma i vinet. Lämpliga druvor är exempelvis Riesling, Pinot Gris och Gewurztraminer. Här kommer två alldeles utmärkta val.



### Expedition Torrontés Chardonnay

Systembolagsnummer: 6259

69,00 kr

---

Ett utmärkt vin till mycket konkurrenskraftigt pris. Druvan Torrontés ger viner med en trevligt parfymerad och blommig karaktär som här tillsammans med chardonnay och en klädsam fruktsötma blir ett ypperligt val till mat med både sötma och kryddhetta.



## Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve

Systembolagsnummer: 5244

109,00 kr

---

Här finner vi ett överflöd av kryddor, parfym och söta frukter i en härlig symbios. Vinet är som en dröm tillsammans med oerhört många maträtter med asiatiska influenser. Varför inte lax med röd curry och en het mangosallad?

### Goda laxrecept.

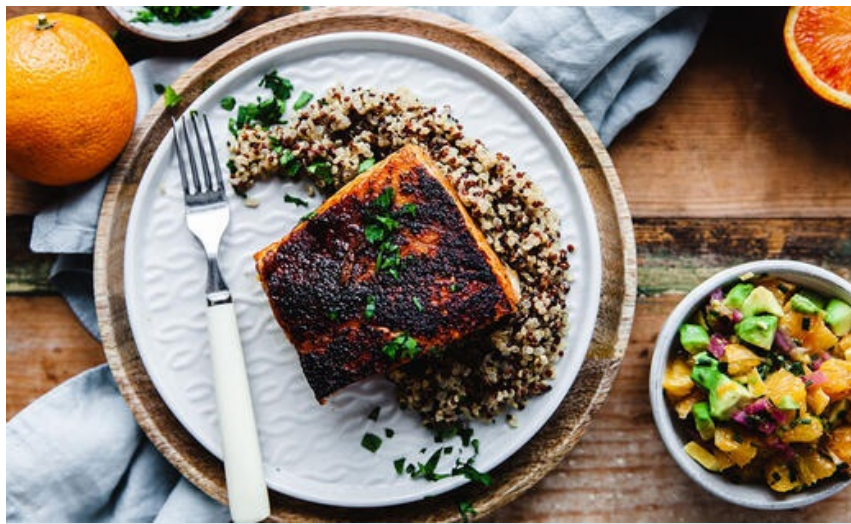


#### Grillad laxsida med aprikosglaze och gräddfilssås.

En hel, grillad laxsida som fått en härlig glaze av aprikosmarmelad som sedan toppats med färska örter. Gör sig otroligt bra på midsommarbuffén.

[Läs mer](#)

---



## Sotad lax med citrussalsa.

Linnéa bjuder denna vecka på ett av sina favoritrecept. Nämligen sotad lax med en härligt fräsch citrussalsa!

[Läs mer](#)

---



## Ugnsbakad lax fylld med skagenröra.

En av de råvaror jag allra helst använder mig av när det kommer till matlagning är lax. Det är himla gott, lätt att variera och allt som oftast lättlagat. Så idag tänkte jag bjuda på en riktig favorit, nämligen skagenfylld lax.

[Läs mer](#)

---



## Grilla fisk och skaldjur - recept och dryckestips.

Att grilla fisk och skaldjur är otroligt gott och mångsidigt så här ger vi dig inspiration på tio olika grillade fisk- och skaldjursrätter med tillhörande dryckestips.

**Läs mer**

---