

Att välja vin till vilt.

Vilt är både gott, magert och det mest miljövänliga kött vi kan äta. folk o folks dryckeseexpert Mats Claësson hjälper dig att hitta rätt i djungeln när det gäller vinet.



Tillfället gör drycken

Förutom det som finns på tallriken är det även yttre omständigheter som styr dryckesvalet. Är det en vardagsmåltid eller ett speciellt tillfälle med lite guldkant, som kräver mer omsorg vid val av vin? Har man själv värdskapet bör man ta hänsyn till vilka gästerna är när man väljer kvällens drycker. Om det serveras flera viner genom måltiden måste man också tänka på att de påverkar varandra. Här är det viktigaste att låta lätta viner komma före kraftiga och det samma gäller enkla före mer exklusiva viner.

Kraftiga viner till kraftig mat

En grundregel när man kombinerar mat och vin är att möta matens smakrikedom med liknande i drycken. Det vill säga: lätta viner till lätt mat och kraftiga viner till kraftig mat. Hur kraftig en anrättning är påverkas av råvaran, men i stor grad även hur rätten tillagas och vilka tillbehören är.

Vilt är generellt en kraftig råvara. Men det är mycket stora skillnader mellan olika djur. Hur kraftigt köttet är påverkas även av åldern på djuret och vad den ätit. En ganska bra indikator är hur mörkt det råa köttet är i färgen. Ju mörkare det är, desto kraftigare är råvaran. Det innebär att äldre djur av älg, rådjur, björn, tjäder och orre är ett mycket kraftigt kött medan fåglar som fasan, sädesgås, raphöna och morkulla är klart lättare.

Vad det gäller tillagning är grillning och stekning kraftigare än kokning och smakrika tillbehör gör givetvis det hela ännu kraftigare.

Röda viner inte alltid självklart

Eftersom vilt många gånger är kraftig mat är oftast fylliga rödviner det naturliga valet. Men det vilda köttet kommer i många skepnader och därför är rödvin inte en självklar dryck. Det går alldeles utmärkt att välja vita viner till lättare anrättningar på ljusare viltkött som fasan, vaktel och vildgås. Jag har vid flera tillfällen serverat en maffig Chardonnay eller en vit Hermitage vid sådana tillfällen. En Chenin Blanc med klädsam fatkaraktär blir ypperlig beledsagare till en kryddig gryta, med torkad frukt, nötter, och en härlig doft från till exempel kanel, kardemumma, spiskummin eller curry. Om viltköttet är kraftigt rökt och serveras med söta tillbehör är det klart bättre att välja ett vitt vin på Riesling, Pinot Gris eller Gewurztraminer med tydlig restsötma. I många fall vad det gäller charkuterier eller husmankost på vilt blir det naturliga valet istället en öl och välkryddad snaps.

Grundsmakerna viktigare än någonsin

När mat och vin inte alls kommer överens så beror det väldigt ofta på att grundsmakerna inte samspelar. En bra regel är att välja ett vin med hög syra när det finns mycket syrlighet i maten. Det samma gäller söta smaker. Det finns dock en given fallucka vad det gäller vilt.

Det vanligaste valet till vilt är kraftigare röda viner som också kan ha ganska rejäl strävhet. Sötma från bär, frukter, starkviner och messmör används ofta till vilträtter eftersom just sötma harmoniserar väl med viltsmaken. Problemet är då att de sträva röda vinerna kommer att upplevas ännu strävare, men också torrare och i värsta fall kommer det fram en tråkig beska från fatlagringen. Om man vill ha en stramare vintyp som exempelvis Bordeaux, Sangiovese, och Barolo skall man istället ha syrliga tillbehör, rosastekt kött samt feta och krämiga konsistenser. Till vilträtter med tydlig sötma tar man istället fram viner med mjuk strävhet och rik fruktighet. Det kan exempelvis vara en Zinfandel från Kalifornien eller en Pinot Noir från Nya Zeeland.

Låt vinet plocka upp aromerna i maten

Att låta vinet ha samma aromer som finns i maten kallas aromspegling och blir nästan alltid mycket lyckat. En svarta vinbärsdoftande Cabernet Sauvignon blir sålunda som en dröm tillsammans med viltsåsen smaksatt med just svarta vinbär. Syrah kan dofta nykvarnad peppar och björnbär, Sangiovese påminna om körsbär och i Pinot Noir finner man ofta röda frukter och kryddor, Vinerna från södra Rhône-dalen kan dofta som en hel köksträdgård av färska örter. Antalet möjliga aromspeglingar är oerhört talrika.

Några exempel på riktigt användbara viltviner:



Grape Gambler GSM

Systembolagsnummer: 6252

109,00 kr

Ett fruktigt och mjukt vin som gör sig väl till lättare och medelkraftiga vilträtter där det gärna får finnas lite sötma i tillagning eller tillbehören. Duka fram en älgburgare med bacon, ost och karamelliserad lök.



Kim Crawford Pinot Noir

Systembolagsnummer: 50676

239,00 kr

Kim Crawford Pinot Noir passar utmärkt till vilt. Vinet är fruktigt och elegant med inslag av röda frukter och bär, mörka körsbär samt ett stråk av krydda, blommor och en spets av blodspelsin.



Faustino I Gran Reserva 2009

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

En välgjord Rioja som passar utmärkt till medelkraftiga vilträtter där det gärna får finnas syrliga inslag samt feta eller krämiga tillbehör. Varför inte servera en hjortstek, med smörstekt blandsvamp, mustig gräddsås och citronbakade rotfrukter.



Nederburg Private Bin R163 Cabernet Sauvignon 2013

Systembolagsnummer: 72050

459,00 kr

Ett stramt och mycket kraftfullt vin från den sydafrikanska producenten Nederburg. Ett vin som bröstar upp sig och kräver finare styckningsdelar från älg, rådjur, hjort eller kraftig skogsfågel. Smaksätt gärna den mustiga rödvinssåsen med svarta vinbär eller björnbär. Till det en parmesankryddad potatiskrokett, jordärtskockssmör och stekta trattkantareller.



Gustave Lorentz Pinot Gris Grand Cru
Altenberg de Bergheim Vieilles Vignes,EKO
Systembolagsnummer: 72652
319,00 kr

Från den tillförlitliga alsaceproducenten Gustave Lorenz kommer denna härligt intensiva och nyansrika Pinot Gris med restsötma som elegant ackompanjerar en päroncarpaccio med rökt hjorthjärta, gorgonzola och valnötter.



Gammal Norrlands Akvavit
Systembolagsnummer: 262
229,00 kr

En mycket välbalanserad akvavit som med bravur umgås tillsammans med charkuterier baserat på viltkött. Varför inte servera basturökt bäver, syltade kantareller och pepparrotsgrädde. Häll upp 2 centiliter Gammal Norrland som är källarsval och en god svensk öl från ett lokalt mikrobryggeri och du är mer än hemma.

Läckra viltrecept med vintips:



Viltfärsbiffar med smak av whisky.

Att använda whisky i maten är kanske inte något vi gör dagligen. Både viltfärsbiffarna och den gräddiga såsen har smaksatts med whisky. Till det potatiskakor av riven potatis och Västerbottensost. Receptet hittar du här!

[Läs mer](#)



Vildsvinsstek med rotsaker och örtig gräddsås.

Vildsvinsstek med rostade rotsaker och en örtig gräddsås som serveras med ett glas fylligt vin från Châteauneuf-du-Pape.

[Läs mer](#)



Grillad rådjursfilé med krossad örtpotatis och rostad majs.

Linnéa bjuder på underbart god grillad rådjursfilé med örtekrossad potatis, vitlökssmör, rostad majs och smörstekt sparris.

[Läs mer](#)



Älgfärscannelloni med ugnrostade tomater.

Linnéas älgfärscannelloni med ugnrostade tomater förenar härliga smaker från Sverige och Italien.

[Läs mer](#)



Viltstek med hasselbackspotatis, rödbetor och ädelostsås.

En fin viltstek passar bra till nyår. Kom ihåg att ta tillvara på allt det goda från både stekpanna och sky - det gör grunden till världens godaste sås.

Läs mer
