

Att välja vin till hummer.

folk o folk har provat fram de bästa vinerna till hummer, både naturell och tillagad.



Hummer är en av våra mest uppskattade och exklusiva delikatesser och därför gäller det att omsorgsfullt välja viner därtill. När man kombinerar mat och vin väljer man enkla viner till enkel mat och till påkostade och exklusiva anrättningar som hummer satsar man på viner i en högre prisklass.

Men hummer har inte alltid varit en eftertraktad delikatess. När europeiska nybyggare på 1600-talet anlände till den nordöstra kusten i USA och Kanada fann man att havet fullkomligt myllrade av hummer, och sålunda var en lättillgänglig föda. Men varken indianerna eller nybyggarna uppskattade smaken, så istället för att hamna i grytan spreds den ofta på åkrarna som gödning. Det är ingen tvekan om att skaldjuret fick ett rykte som fattigmansföda och tjänstefolk som visste sitt värde såg till att det blev inskrivet i anställningsavtalet att man inte behövde äta hummer mer än några dagar i veckan.

När konservburken kom på 1800-talet blev hummerkött en billig stapelvara över hela Nordamerika och på slutet av seklet kostade ett kilo hummerkött motsvarande en dollar. Men ett kraftigt överfiske gjorde att priserna började gå upp. I mitten av 1900-talet hade beståndet minskat katastrofalt och när tillgången blev låg och priserna höga fick den plötsligt hög status och hummern som tidigare varit skräpföda blev nu en delikatess.

Om man läser böcker och matmagasin är det ganska stor skillnad på vad experterna rekommenderar för vin till hummer. Vi arrangerade därför en provning för att finna de bästa vinerna till kokt naturell hummer samt till en gratinerad variant. Gruppen bestod av erfarna provarna men också av glada amatörer.

Den kokta hummern serverades med ett vitt bröd och citronmajonäs och resultatet blev följande:



Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

139,00 kr

Nr 1: Doften är medelstor med trevliga inslag av päron, honung, persika, litchi och en touch av citrusblom. Smaken är nästan torr och frisk med bra balans och inslag av persika och litchi. Vinet har en utmärkt fruktighet och en bra smaklängd.



Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008

Systembolagsnummer: 75308

589,00 kr

Nr 2: Stram hög syra och smak av gul melon, röda bär, bröd och apelsin. Lång, komplex, balanserad och mycket angenäm eftersmak.



Château Paradis Rosé

Systembolagsnummer: 78829

129,00 kr

Nr 3: Smaken är torr och fräsch med toner av citrus, färska örter, röda frukter och apelsin. I eftersmaken som har bra längd finns även en lätt fläkt av apelsinskal och mineral



Roots Drostdy-Hof Chardonnay Fairtrade

Systembolagsnummer: 12076

85,00 kr

Nr 4: Ungdomligt frisk och generöst fruktig doft av mogen citrus, persika och tropisk frukt samt en lätt välbalanserad fatton. Torr, medelfyllig smak med inslag av tropisk frukt, citrus, stenfrukt, vanilj och kryddiga fat. En uppfriskande syrlighet och ett fruktigt avslut.



Nederburg Ingenuity White

Systembolagsnummer: 79912

284,00 kr

Nr 5: Aromatisk frisk och komplex doft med inslag av krusbär, rostade fat, smör, tropisk frukt och inslag av viol. Smaken är fyllig med mycket bra syra, lätt krämig textur och härligt lång och nyansrik eftersmak.

Det fanns inga röda viner med i provningen eftersom dessa reagerar på den kraftiga umamismaken i hummer och får en obehaglig metallisk eftersmak. För att visa denna effekt började kvällen med att vi provade ett kraftfullt rött vin med hummerkött, så att alla var överens om att röda viner kan uteslutas ur provningen.

Resultatet av provningen visade tydligt att ett vin med hög syra och tydlig fruktsötma uppskattades mest som beledsagare till det läckra skaldjuret. Kampen om förstaplatsen var jämn, men vid slutspurten var det Kung Fu Girl Riesling som sprängde målsnöret. När hummern tillagas ytterligare förändrar det en del vad det gäller vinvalet.

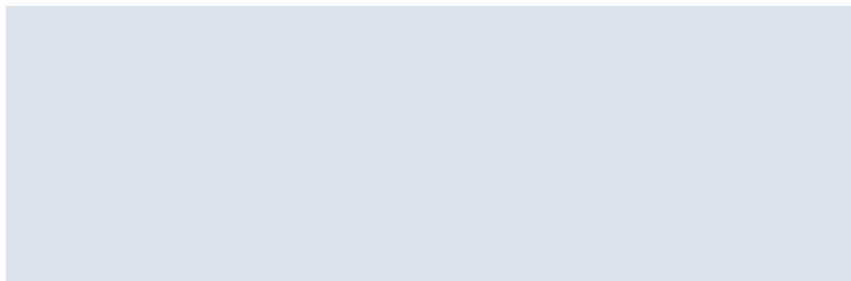
Till den gratinerade hummern fick vinerna följande ordningsföljd:

1. Kung Fu Girl Riesling
2. Champagne Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008
3. Drostdy-Hof Chardonnay
4. Nederburg Ingenuity White
5. Château Paradis Rosé

Här seglade den välgjorda champagnen upp till delad förstaplats tillsammans med vår Kung Fu Girl Riesling som med tanke på totalresultatet efter båda provningarna utan tvekan kan krönas till hummervinernas drottning.

För ett härligt recept på gratinerad hummer, [klicka här](#).

Se också





Skaldjurens roll på det svenska matbordet genom tiderna.

Matforskare Richard Tellström berättar om skaldjur som gått från att endast finnas på samhällselitens festbord till att bli lyxmat tillgänglig för alla.

Läs mer
