

G 2022:1 MAT OCH VIN



KVÄLLENS INNEHÅLL

1. Teori
2. Grundsmaker och vinmatchningar
3. Exempel
4. Provning

Bild här på tallrik från
övningskvällen på lördag



DISCLAIMER

- Vin och smaker är subjektivt och högst personligt
- Ingen förutom du kan säga om något tycker är gott eller illa
- Vi går igenom riktlinjer för att inte facit!
- Våga våga! Experimentera och testa olika kombinationer under kvällen

Det finns inget rätt eller fel!



TEORI

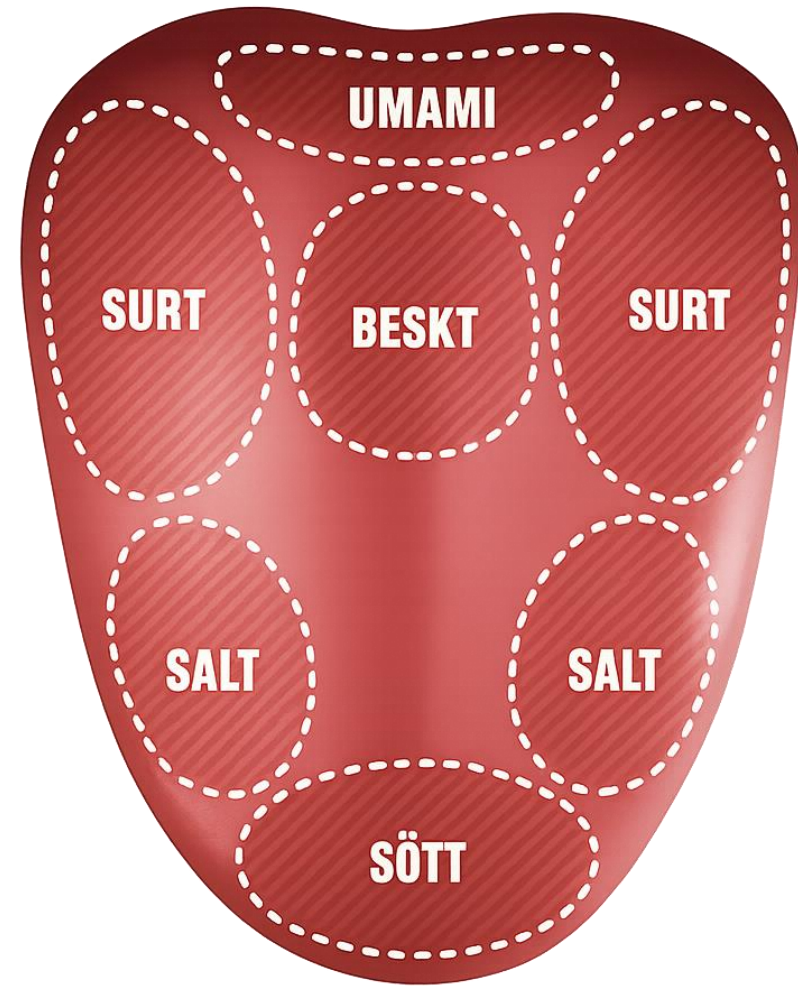
1. Skillnad arom och grundsmaker? En bra vinmatchning tänker in båda!
2. Balans & Harmoni – Spegling, kontrast och broar
 1. Spegling = Framhäva
 2. Kontrast = Komplettera
 3. Bro = Bygg fram en vinmatchning i rätten genom grundsmaker
3. Enkla minnesregler:
 - "Såsen i glaset"
 - "What grows together goes together"



TEORI - GRUNDSMAKER

Primärt 5 stycken

1. Sött
2. Salt
3. Surt
4. Beskt
5. Umami
6. (Fett, hetta)



KVÄLLENS VINER

- **Dr Loosen Ürziger Würzgarten GG Riesling, 2023, 399kr**
 - Tyskland, Mosel
 - Riesling
 - Hög syra, låg sötma, låg fyllighet
- **Chateau de Myrat Sauternes, 2005, 543kr**
 - Frankrike, Bordeaux
 - Sauvignon Blanc, Sémillion, Muscadelle
 - Hög sötma, hög syra, hög fyllighet
- **G.D. Vajra Rosabella Rosato, 2024, 139kr**
 - Italien, Piemonte
 - Nebbiolo
 - Hög syra, torrt, låg fyllighet



KVÄLLENS VINER

- **Château Cantemerle, 2022, 335kr**
 - Frankrike, Bordeaux, Haut-Médoc
 - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
 - Hög strävhet, medelhög fruktsyra, hög fyllighet
- **Domaine Antonin Guyon, Savigny les Beaune Les Goudelettes, 2021, 427kr**
 - Frankrike, Bourgogne, Côte de Beaune
 - Pinot Noir
 - Hög syra, medel strävhet, medel fyllighet
- **Duckhorn Decoy Limited, 2022, 259kr**
 - USA, Kalifornien, Sonoma Country
 - Chardonnay
 - Medelhög syra, medelfyllig, torrt



SÖTMA

- Bär, choklad, honung, grädde, lök
- Vinet upplevs mindre sött men mer syrligt, strävt och beskt
- **Sötma möter sötma!** Vinet bör minst matcha sötman eller överträffa den när det gäller desserter
- Torra viner upplevs kantiga och hårda



SÖTMA – KVÄLLENS VINER

- Chateau de Myrat Sauternes, 2005
 - Hög sötma och medelhög syra gifter sig utmärkt till samtliga av de söta tilltuggen
- Dr Loosen Ürziger Würzgarten GG Riesling, 2023
 - Hög syra med restsötma funkar till de mindre söta tilltuggen men når inte upp till de allra sötaste



SÖTMA – KVÄLLENS VINER

Dessa viner är för torra i relation till sötman och kan därför upplevas för syrliga och / eller för sträva



SÄLTA

- Oliver, hårdostar, chips
- Sälta dämpar vinets sötma, syra och strävhet.
- **Möt upp sältan med sötma, syra och / eller strävhet**
- För att inte vinet ska upplevas smaklöst måste vinet balansera upp mot de dämpande egenskaperna



SÄLTA – KVÄLLENS VINER

- Dr Loosen Ürziger Würzgarten GG Riesling, 2023
 - Hög syra och restsötma fixar sälta
- Chateau de Myrat Sauternes, 2005
 - Hög sötma och hög syra fixar sälta
- G.D. Vajra Rosabella Rosato, 2024
 - Hög syra fixar sälta



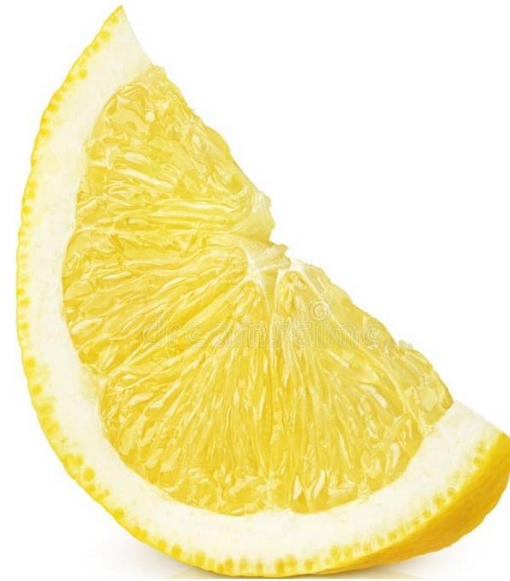
SÄLTA – KVÄLLENS VINER

- Château Cantemerle, 2022
 - Syran och tanninerna dämpas men inte tillräckligt mycket för tanninerna. Vinet riskerar upplevas obalanserat strävt
- Savigny les Beaune Les Goudelettes, 2021
 - Hög syra och låg strävhet dämpas men vinet fixar sältan
- Decoy Limited, 2022
 - Medelhög syra dämpas och vinet riskerar bli platt



SYRA

- Citron & vinägerchips
- Vinet upplevs sötare, fruktigare men mindre syrlig, mindre sträv och mindre besk
- **Syra möter syra och tar ut varandra**
- Matcha syrans intensitet. Ett vin med för låg syra riskerar upplevas platt



SYRA – KVÄLLENS VINER

- Dr Loosen Ürziger Würzgarten GG Riesling, 2023
 - Hög syra. Fruktigheten och sötman förstärks.
- Chateau de Myrat Sauternes, 2005
 - Hög syra, den redan höga sötman förstärks och vinet riskerar upplevas sliskigt.
- G.D. Vajra Rosabella Rosato, 2024
 - Hög syra, fruktigheten och sötman förstärks. Frukten kan komma fram



SYRA – KVÄLLENS VINER

- Château Cantemerle, 2022
 - Kan upplevas platt
- Savigny les Beaune Les Goudelettes, 2021
 - Kan upplevas platt till citronen men fixar vinägerchipsen bättre.
- Decoy Limited, 2022
 - På gränsen till för låg syra för chipsen.



BESKA

- Oliver, ruccola, mörk choklad
- Vinet upplevs beskare, strävare, sötare, hetare (alkohol) men mindre syrligt
- **Beska förstärker beska**
- Betydligt svårare att matcha med än andra grundsmaker
- Välj ett vin med hög syra och mjuka tanniner utan ek-karaktär



BESKA – KVÄLLENS VINER

- Dr Loosen Ürziger Würzgarten GG Riesling, 2023
 - Restsötman förstärks och syran dämpas. Kan upplevas platt och sliskig
- Chateau de Myrat Sauternes, 2005
 - Sötman förstärks och syran dämpas. Kan upplevas sliskigt
- G.D. Vajra Rosabella Rosato, 2024
 - Hög syra dämpas, kan stå upp mot beskan.



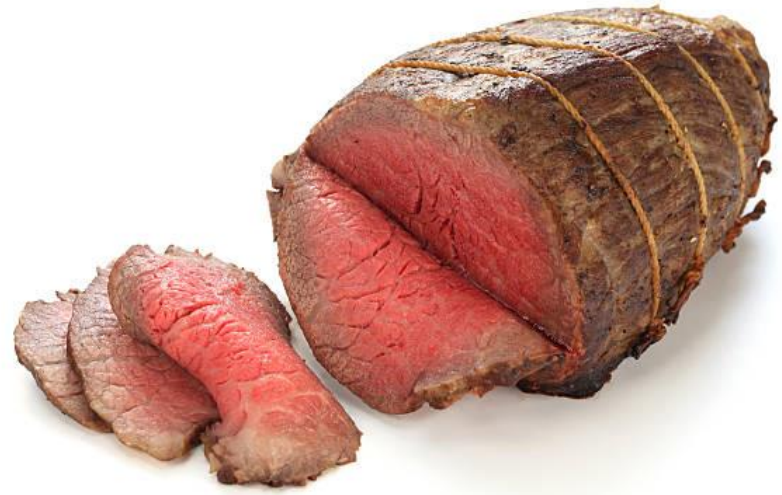
BESKA – KVÄLLENS VINER

- Château Cantemerle, 2022
 - De redan höga tanninerna förstärks medan syran dämpas. Vinet kan upplevas obalanserat
- Savigny les Beaune Les Goudelettes, 2021
 - Hög syra, mjuka tanniner. Fixar beskan
- Decoy Limited, 2022
 - Sämsta kombon ikväll. Kraftiga ekfat, mellanhög syra och naturlig beska från chardonnay krockar fullständigt.



UMAMI

- Kött, ädelost, lagrad ost, torkad svamp, soja, tomater
- Vinet upplevs strävare och mer beskt
- **Kräver salt och / eller fett för att fungera med vin**
- Vinrekommendation beror främst på hur mycket fett och sätta som ingår med umamin



UMAMI – KVÄLLENS VINER

- Dr Loosen Ürziger Würzgarten GG Riesling, 2023
 - Syrligt vin med restsötma. Passar perfekt till umami – gärna asiatisk mat
- Chateau de Myrat Sauternes, 2005
 - Hög syra och hög sötma. Bra kombo till ädelost (umami, fett och sälta)
- G.D. Vajra Rosabella Rosato, 2024
 - Hög syra men torrt. Kan upplevas platt



UMAMI – KVÄLLENS VINER

- Château Cantemerle, 2022
 - Klassisk köttkombo. Funkar fint så länge inte umamin blir för kraftig och det finns sälta och fett
- Savigny les Beaune Les Goudelettes, 2021
 - Klassiskt svamp eller fågelvin. Funkar fint så länge inte umamin blir för kraftig och det finns sälta och fett
- Decoy Limited, 2022
 - Bättre än man kan tro. Umamin trivs med fett och det gör nya världen chardonnay också (igen, med sälta och fett och inte för syrligt)



EXTRA?

- Fett
 - lägger sig som en hinna i gommen och kan dämpa smakupplevelser
 - Trivs bäst med fylliga viner med minst medelhöga tanniner eller syra
- Hetta
 - Dämpar särskilt syra och sötma i vinet medan den förstärker strävhet, beska och alkohol
 - Generellt ingen vinvän men kan funka till halvtorra viner med lägre alkoholhalt och bra syra



EXTRA?

- Strävhet / tanniner (*polyfenoler*)
 - Uttorkande effekt i munnen, överläppen fastnar på tänderna
 - Sitter i skalet hos vindruvorna och finns därför i röda men inte i vita viner
 - Hjälper till att bryta ner proteiner
 - Matcha tanniner med köttets helhetsstruktur
- Fyllighet
 - En munupplevelse i "tyngd" som kommer primärt från alkoholhalt och sötma i vin samt fett och sötma i mat
 - Matcha fylliga rätter med fylliga viner och tvärtom



FYLLIGHET OCH STRÄVHET

Fyllighet	1	2	3	4	5
Vin					
Strävhet	0	1	2	3	4
Vin					



Grundsmak	Förhöjer	Dämpar	Val av vin	Kvällens tilltugg	Kvällens viner
Sötma	Syra, strävhet, beska	Sötma, hetta	Söta eller halvtorra viner	choklad, jordgubbar	
Salt		Allt, sötma, syra, strävhet	Sträva, syrliga eller söta viner	Chips, roquefort rostbiff, salami,	
Syra	Sötma	Syra, strävhet, beska	Syrliga viner	Citron, vinägerchips, jordgubbar, roquefort, bearnaisésås	
Beska	Beska, strävhet, sötma, alkohol	Sötma	Syrligt och / eller låg strävhet	Mörk choklad	
Umami	Strävhet, beska		Viss sötma eller låg strävhet	Salami, rostbiff, roquefort	
Fett		Allt	Fylliga, syrliga, sträva, söta viner	Chips, roquefort, bearnaisésås, salami	
Hetta	Strävhet, beska, alkohol	Syra, sötma	Halvsöta, syrliga viner	Salami	

VIN&MAT

1. Vilka grundsmaker finns i rätten? Vilka grundsmaker saknas?

2. Vilket typ av vin tycker ni passar till rätten?

Diskutera med era grannar. Två minuter per rätt



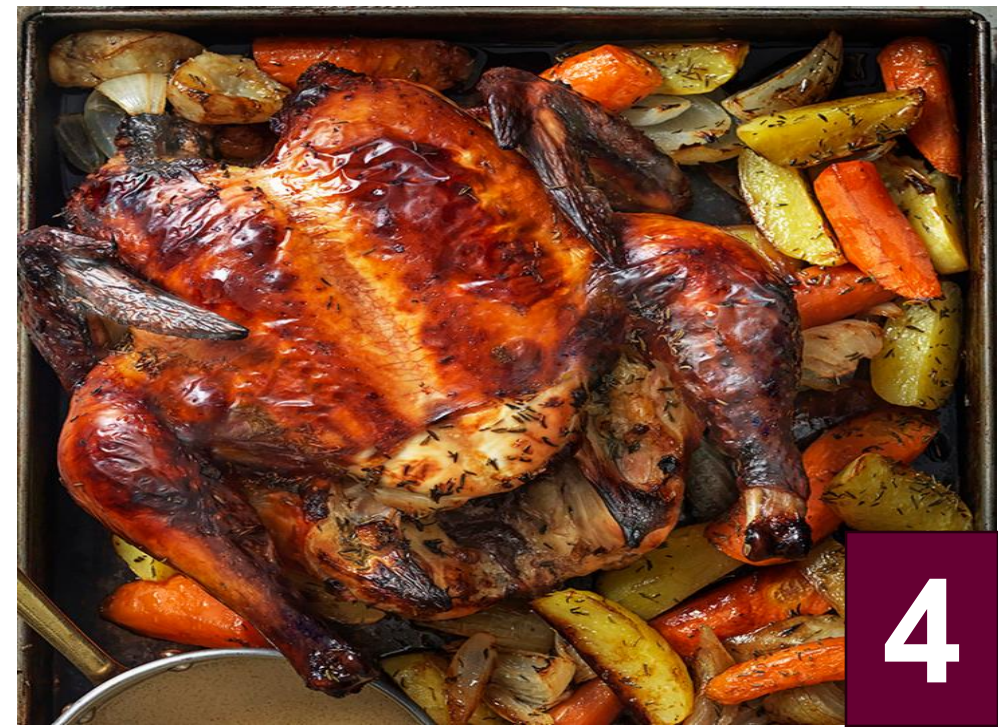
1



2



3



4

VIN&MAT

1. Vilka grundsmaker finns i rätten? Vilka grundsmaker saknas?

2. Vilket typ av vin tycker ni passar till rätten?

Diskutera med era grannar. Två minuter per rätt



SLUTPROV

SLUTPROV

1. Vilka grundsmaker finns i rätten? Vilka grundsmaker saknas?

2. Vilket typ av vin tycker ni passar till rätten?

Diskutera med era grannar. Två minuter per rätt

