

Nordvästra Spanien MÖTER Bohuslän

Spanien som vinland går allt fortare framåt varför vi ska titta lite närmare på ett par distrikt med fina viner. Galicien är ett område för den trevliga druvsorten albariño och där havets läckerheter har en framträdande roll.

Text och foto: Mats Burnert

De röda vinerna hämtar vi från grannområdet, regionen Kastilien Leon, som faktiskt är den största regionen inom EU. Områdets inlandsklimat motverkas av att till och med slättlandet ligger högt, 800 m.ö.h., och är omgivet av bergskedjor. Den höga höjden ger svala nätter vilket är bra för druvorna.

Resultatet är svala eleganta viner med tillräcklig syra. I regionen finns många druvsorter varav grenache, tempranillo och mencia är viktiga. Alla tre har medelhög syra medan fylligheten varierar dem emellan och den sistnämnda är nästan alltid sträv efter ekfatlagring.

För dessa tre urspanska sorter har jag valt en ursvensk rätt – raggmunk med stekt fläsk!

Jag har skalat ner denna typiska lunchrätt i storlek för att den ska fungera som förrätt.

Det vi får från rätten är syra från lingonen, sälta från fläsket och fyllighet från raggmunken. Fylligheten kommer till påverka de lite skörare vinerna, så var försiktig med att ha för mycket raggmunk i portionerna.

Varmrätten bygger vi kring Galiciens och en av Spaniens mest högklassiga gröna druvsorter, albariño. Druvsorten används framförallt till mat från havet, oekad passar den bäst som den är i ensamt majestät eller till skaldjur, men med fatlagring ökar fylligheten och den går fint till mer komplexa fiskrätter. För att använda båda vintyperna har jag kombinerat fisk och skaldjur.

Varmrätten består av smörstekt torskrygg med havskräftor, räkor och en blomkålsgratäng. Från skaldjuren får vi sälta, viss sötma och umami. Som tillval blir det blomkålsgratäng för att få ett inte alltför stabbigt tillbehör. Blomkålen i sig påverkar inte så mycket utan det är creme fraicheblandningen som ger en del fyllighet och viss



syra. För att lyfta fram kryddigheten adderar vi sockerärtor vars lilla gröna bitterhet lyfter fram kryddigheten i vinerna.

Raggmunk, 4 pers, förrätt

400 gram potatis, mjölig
1 ägg
2 dl mjölk
1 dl mjöl
fyra skivor sidfläsk, gärna rökt
0,5 dl lingon smör
10 ml salt vitpeppar
Blanda mjöl och mjölk till en jämn smet, skala och riv potatisen och blanda ner i mjölkblandningen. Tillsätt ägget, salt och peppar. Rör om.

Dela fläskskivorna i cirka fyra centimeter breda bitar.

Mosa lingonen och lägg 1 tsk på varje tallrik. Forma små raggmunkar i stekpannan, storlek ungefär som plättar. Stek raggmunkarna i en panna samtidigt som fläsket steks i en annan panna.

Lägg upp en raggmunk och två små fläskbitar på varje tallrik intill lingonen. Servera.

Till denna rätt dricker vi alltså tre viner från Kastilien Leon framställda på tre olika druvsorter - grenache, mencia och tempranillo. Grenache är viktig i stora delar av Spanien, så också här, mencia är lite av trendvin från Spanien och i tempranillo-druvans segertåg har Toro framträtt som ett av de mest intressanta områdena i Spanien. Kraften i vinerna ökar i den ordning de står. Alla tre är rödbärga med blå inslag i doften. Smaken är uppbyggd med normal syra i samtliga viner.

Grenachevinet kommer från regionens sydligaste del Cebreiros. Just detta vin är lite lättare och har en liten kryddighet och viss strävhet. Bierzovinet framställt på främst mencia är lite fylligare, har en liten mineralitet, ett uns beska och relativt låg strävhet. Vinet har en liten inblandning av alicante bouschet och godello för att öka komplexitet och elegans. Tempranillon från Toro har mer kropp, är nästan fylligt och är kraftigare än de andra två. Det har också en viss kryddig beska samt strävhet.

Hur fungerar vinerna med maten?

Lite mosade lingon utan socker blir fint mot vinerna. Syran från lingonen är balanserad mot vinerna och saltan från fläsket dämpar syran ytterligare. Fylligheten i

vinerna minskar när raggmunkens smaker tar plats. De lyfter också fram syran lite mer och kompenserar en del av sältans dämpande effekt. Ju hårdare fläsket steks, desto saltare blir det och desto mer dämpas syran i vinet.

Vinet från Cebreros är mycket gott och prisvärt i sig, men maten tar bort fylligheten och gör vinet lite trist och mycket tunt, dvs. inte så bra kombination. Bierzos mencía svarar lite bättre, men även detta är aningen tunt. Fungerar men är inte optimalt.

Vinet från Toro hanterar dock maten fint – syran dämpas något, fylligheten minskar, strävheten dämpas tydligt medan beskan från lingonen lyfter fram en liten kryddighet i vinet. Vinet blir helt enkelt mer komplext och inbjudande i mötet med maten, en bra kombination.

Summerat ser vi att vinernas lite låga fyllighet påverkas hårt av raggmunkens. Den stärkelsesrika potatisen kräver relativt mycket av ett vin. Fläsket dämpar syran, så stek inte för hårt då vinerna ligger på medelsyrnivå. Lingonen är pricken över i:et, det som gör vinerna lite mer komplexa genom att lyfta fram kryddigheten.

Smörstekt torskrygg med havskräftor och räkor

6-800 g torskrygg
4-8 havskräftor (1-2 per person)
200 g räkor
smör
salt
vitpeppar

4-500 g blomkål
2 dl crème fraiche
ca 200 g riven ost, (gouda, herrgård)
salt
ca 60 g sockerärter

Börja med att skala räkorna och lägg i en skål så länge. Tag även fram kräftorna och torsken så de inte är kylskåpskalla.

Sätt ugnen på 225 grader C. Dela blomkålen i små buketter och lägg i en liten eldfast form. Blanda crème fraiche med hälften av osten. Häll över ostblandningen och ställ in strax nedan mitten av ugnen. Grädda i 10-15 minute OCH, håll koll på ytan så att den inte blir bränd.

Strimla sockerärterna.

Krydda torskryggen med vitpeppar och salt, bryn på låg- till medelvärm, ca 4 min per sida. Se till att den inte blir för torr. När den har tendens till att dela sig är den klar – man kan också se på färgen, den är lite pärlemoraktig innan den blir helt matt vit. Pärlmortonen är bäst. Man kan också ha termometer, om innertermometern ligger



på 48-49 grader är det dags att ta av pannan och låta den nå 51-52 på eftervärmen i några minuter.

Lägg upp på tallrik – en bit blomkålsgratäng, en bit torsk, lite räkor, lite sockerärter och en havskräfta på kanten av tallriken. (Havskräftan får gästerna skala själva.)

Hur fungerar våra galiciska viner till detta då?

Orballo karaktäriseras av en knappt medelhög syra, lite kryddighet och låg fyllighet.

Till maten blir Orballo som väntat stramare och tunnare samtidigt som kryddigheten blir lite tydligare. Syran är inte riktigt så hög som man kan tro vid testen utan mat. Lite i lättaste laget till maträtten, men ändå ganska trevlig till framförallt skaldjuren. Mer ett vin att dricka ensamt eller till sjöbollar och andra av havets läckerheter av det lättare slaget.

Fefiñanes har ganska hög syra, större fyllighet och en viss kryddighet. Smakerna balanseras fint av maten och vinets aromer kommer fram fint. Syran dämpas något och medelfylligheten från gratäng och ett uns påspädning från smörstekningen

matchar vinets fyllighet i nivå, dvs vinet känns fortfarande relativt fylligt. Den i vinet integrerade fattonen smälter in i maten med hjälp av smöret i den smörstekta torskens. Sockerärternas lite dolda beska lyfter även här ut kryddigheten i ljuset till en fin touch i vinet. Mycket bra kombination.

Sammantaget kan man säga att oekade viner har svårare ju fylligare maten är medan ekade viner klarar fylligare och kraftigare mat. Var lite försiktig med syrorna i maten då vinernas syrahalt oftast är något överskattade och vi vill ju ha kvar syra, och därmed fräschör, i vinet efter dess möte med maten.

Vinlista

2018 Cebreros, Peninsula Viticultores, Kastilien-Léon, Spanien, 95030, 115:-.

2018 Mencía de Espanillo, Bodegas Mengoba, Bierzo, Kastilien-Léon, Spanien, 92711, 238:-

2015 Toro Crianza, Elias Mora, Kastilien-Léon, Spanien, 2174, 149:-

2017 Orballo, Bodegas La Val, Rías Baixas, Galicien, Spanien, 2969, 114:-

2017 1583 Albariño de Fefiñanes, Rías Baixas, Galicien, Spanien, 90103, 189:- 