



Jon Lindahl skal følge deg gjennom Mat- og vinklubben. Jon jobber som varefaglig rådgiver i Vinmonopolet.

Mat- og vinklubben er et hjelpemiddel til å forstå hvordan matens egenskaper påvirker vinen. Her vil du lære grunnleggende prinsipper for å kombinere mat og vin.

MAI DEL 1
Salt og syre

Hvordan påvirker salt og syre i maten vinen? Stemmer grunnreglene våre om salt og syre?

JULI DEL 2
Temperatur

Hvordan påvirker matens temperatur vinen? Vi serverer samme rett varm og kald.

SEPTEMBER DEL 3

Krydder

Kryddet og sterk mat er vanskelig, men ikke umulig å kombinere med vin. Hvilke egenskaper bør vinen ha for å kunne takle sterk mat?

NOVEMBER DEL 4

Struktur og munnfølelse

Fett og struktur i maten påvirker i stor grad vinvalget. Tilbehøret kan derfor påvirke vinen vel så mye som hovedingrediensen. Det prøver vi i siste del av Mat- og vinklubben.



DU FINNER ALT PÅ WWW.VINMONOPOLET.NO

Skulle du mangle en av delene i serien, kan du finne den på www.vinmonopolet.no etter at den har stått på trykk her i Vinbladet. Der finner du også et prøveskjema dere kan bruke til smakingene.

MATENS TEMPERATUR PÅVIRKER VINEN

Sommertemperaturen påvirker hva slags vin du kjøper. Det bør også temperaturen i maten gjøre.

For å se hvordan sommerværet var i fjor, kan du få tall fra meteorologisk institutt. Men en like sikker indikasjon på sommerværet får du ved å se på fordelingen av rødvin- og hvitvinsalget på Vinmonopolet. Vi ser det år etter år: På solrike og varme dager går hvitvinsalget i været på bekostning av rødvin, mens når det regner og er kjølig er det motsatt, hvitvinsalget stuper.

Laks er mer enn laks

Når du spør etter vianbefalinger på Vinmonopolet, risikerer du å bli overrumplet med spørsmål om tilberedning, tilbehør og sauser - ting du kanskje ikke har ofret en tanke ennå. Vi prøver ikke å sette deg fast eller sjekke om du kan nok om maten du skal lage. Nei, grunnen til at vi spør er at dette betyr noe for vinvalget. Laks er ikke bare laks når vi skal finne vin til. Laksen kan serveres rå, dampet, kokt, grillet, stekt, med fet saus, med syrlig saus, med salat eller kokte grønnsaker, med chili eller uten, med potetmos eller stekte poteter, ja, du skjønner sikkert tegninga. Alle variablene påvirker vinvalget.

Temperatur i mat

Temperaturen er én viktig variabel som påvirker matens aromaer, grunnsmaker og tekstur. Kald eller varm mat vil virke forskjellig på hvordan du opplever vinen til. Matens temperatur er derfor viktig for å vite hvilke egenskaper vinen trenger.

Nær kokepunktet

I Mat- og vinklubben denne gangen dykker vi derfor dypere i hvordan matens temperatur påvirker vinen. «Nær kokepunktet» er navnet på klubben som denne gangen har smakt viner til mat, både nær og langt under kokepunktet. Vi følger de fire gutta i hele mat- og vinklubbserien hvor de deler sine erfaringer med oss.

TIPS! Husk at kultur, gener, kjønn, alder, erfaring, motivasjon, dagsform, forventninger, ja til og med syn og hørsel påvirker hvordan vi oppfatter smak. Stol derfor på dine egne inntrykk, men vær samtidig åpen og nysgjerrig for andres.

Ni grunnregler for kombinasjon av mat og vin

Helhetstenkning

- 1 Mat og vin bør ha balanserte aromaer
- 2 Vinen bør ikke overdøve maten eller omvendt

Grunnsmakene

- 3 Bitterstoffer i mat krever lite garvestoffer i vinen
- 4 Syrefrisk mat krever syrefrisk vin
- 5 Sødmerik mat krever minst like sødmerik vin
- 6 Salt mat krever friskhet og lite garvestoffer i vinen
- 7 Umamirik mat krever vin med rik fruktighet

Munnfølelse: Fett og varme

- 8 Mat med mye fett trenger strukturert (frisk og/eller snerpene) vin
- 9 Sterkt krydret mat krever vin med konsentrasjon, fruktighet/sødme og høy friskhet







1 Teori og bakgrunn

Vi legger vekt på grunnregel nummer to for kombinasjon av mat og vin: Vinen bør ikke overdøve maten eller omvendt.

En rødvin av høy kvalitet med konsentrerte aromastoffer og tørrestoffer kan fullstendig overkjøre en lett kyllingrett. Slik vin, for eksempel en Syrah fra Nord-Rhône, passer derimot bedre til viltkjøttets konsentrerte smaks-kraft. En smaksintens østers kan på samme måte kjøre helt over en enkel, lett hvitvin, mens den samme vinen kan være ypperlig til reker.

Nå skal vi verken smake kylling, vilt eller østers, men vi skal prøve laks og suppe i kald og varm versjon. For temperaturen i maten gjør noe med smaksintensiteten. Og smaksintensiteten i maten påvirker hvordan vi oppfatter vinen.

Varmt smaker mer enn kaldt

I forrige del av mat- og vinklubben beskrev vi hvordan grunnsmakene syre, salt, bitterhet og sødme brukes av kokker som smaksforsterkere for å få tydeligere aromaer i maten. Du har kanskje erfart at du må kompensere manglende smaksintensitet i kald mat med salt for å få frem aromaene. Varme fungerer på samme måte. Varme frigjør aromaene og derfor kjenner du dem tydeligere i varm mat. Varm laks smaker rett og slett mer laks enn kald.

Når maten smaker mer, har vinen mer å jobbe mot. Varm mat krever derfor mer av vinen enn kald. Men mer av hva? Det viktigste er at vinen har høyere konsentrasjon av aro-

mastoffer til varm mat. Høy konsentrasjon kjenner du ved at vinen har lang ettersmak. Dette har med kvalitet på vinen å gjøre, så vi kan si at varm mat krever høyere kvalitet av vinen enn samme mat servert kald.

Motsatt, når maten er kald, kan de mest konsentrerte vinene overdøve maten, noe som heller ikke ønskelig. Derfor er det ikke nødvendigvis slik at vinen av høyest kvalitet passer best til den kalde laksen, men kanskje at en enklere type vil gi den beste kombinasjonen.

Legg merke til forskjellen i aromaintensitet mellom den kalde og varme versjonen av matrettene dere skal prøve denne gangen.

Varmt smaker søtere enn kaldt

Grunnsmakene påvirkes også av temperatur. Forskning på sansefysiologi viser litt forenklet at:

- Sødme, bitterhet og umami blir mer fram-tredende ved høyere temperatur.
- Syre og salt blir mer fram-tredende ved lavere temperatur.

Dette gir et utgangspunkt for å forstå hvorfor kaldt og varmt oppfattes ulikt sensorisk. Den varme suppen vil for eksempel virke søtere fordi den er varm. I tillegg blir kokte grønnsaker søtere enn rå fordi stivelsen omdannes til sukker når grønnsakene kokes. Grunnregel 5 sier at sødmerik mat krever minst like sødmerik vin. Vinen trenger derfor mer sødme i form av moden fruktighet eller restsødme til varm mat.

Teksturen endrer seg med temperaturen

Proteiner og fett som er viktig for matens tekstur, påvirkes av temperaturen i maten. En varmebehandlet, men kjøleskapskald laks vil sannsynligvis virke fetere enn en nytrukket, varm. Grunnen er at fett har stivnet igjen i den kalde, mens det fortsatt er flytende i den varme. Derfor virker varm laks også saftigere enn kald. Det er det samme som skjer når du setter olivenolje eller pinnekjøtt i kjøleskapet.

Fettet renses best av syren i vinen, derfor er friskhet en viktig egenskap til litt fet laks.

Temperatur i vin

Vinens temperatur påvirker hvordan vi opplever vinen. Aromaene blir tydelige jo varmere vinen er, og den vil samtidig virke søtere og mindre frisk. De mest delikate aromaene vil heller ikke kjennes ved høy temperatur.

Derfor serveres champagne med delikate aromaer og høy friskhet som viktige egenskaper ved lav temperatur, rundt 8-10 grader. Ved lavere temperatur vil aromaene nærmest forsvinne. En Amarone derimot, som verdsettes for kraftigere og mer sødmefulle aromaer, bør serveres ved en høyere temperatur enn champagne, gjerne 16-18 grader. Samtidig må den ikke serveres for varm, da vil friskheten og de fineste aromaene dempes.

Vinene vi skal smake i del 2

Spør i din lokale vinmonopolbutikk om konkrete vinforslag. Si at du følger Mat- og vinklubben i Vinbladet. Vinene er valgt for å vise noen tydelige poenger, ikke nødvendigvis for å få den perfekte kombinasjonen.

Denne gangen prøver dere de samme to vinene til begge rettene.

VIN 1: Lett og frisk vin, for eksempel Vinho Verde, rundt 100 kroner.



VIN 2: Frisk vin med lang ettersmak og høy konsentrasjon, for eksempel tørr Riesling, 150-200 kroner.



De fleste butikker har viner av disse typene. Hvis ikke, kan de bestilles, eller spør etter vin med liknende egenskaper.

2 Smake mat og vin

Smak vinene først uten mat. Noter egenskapene til vinen. Du noterer syrlighet eller friskhet som vi kaller det på vinspråket, sødme og bitterhet (salt forekommer ikke i vin), aromaer, fylde, snerp (rødvin) og ettersmak. Noter om vinen smaker godt og hvorfor.

Smak deretter på maten. Ta en munnfull av maten, tygg og svelg. Prøv å beskrive maten med ord. Vurder også her grunnsmaker, aromaer og tekstur. Noter. Ta en slurk av vinen, la den rulle rundt i munnen, spytt eller svelg. Noter hvordan vinen forandrer seg med maten. Noter om vinen virker fruktigere eller mindre fruktig, søtere eller mindre søt, friskere eller mindre frisk, mer eller mindre snerpende. Noter om aromaene i vinen passer med matens. Noter om vinen forsvinner mot, harmonerer med eller overdøver maten. Dere skal smake begge vinene til begge rettene.

For å få best utbytte av smakingen, kan det være lurt å spytte først og heller kose seg med vinen etter smakingen. Husk alltid å servere rikelig med vann til.

Kald og varm gazpacho

Du skal lage én suppe, men kjøle den ene halvdel og varme den andre før servering.

- 3 skiver daggammelt landbrød eller loff
- 1 ½ kg godt modne tomater
- 2 ½ agurker, skrelt og rensset
- 2 grønne paprikaer
- 2 hvitløksbåter
- 1 sjalottløk
- 1 rødløk
- 3 ss rødvinseddik
- 1 ss sukker
- 8 ss extra virgin olivenolje
- Salt og nymalt pepper
- Tomatjuice eller isvann

Skjær skorpen av brødet. Legg brødet i 1 ½ dl vann i 1 minutt. Press det tørt i papir eller klede.

Skold tomatene i kokende vann i 20 sekunder. Skrell og del dem, fjern frøene og grovhakk kjøttet.

Rens og grovhakk resten av grønnsakene, finhakk hvitløken.

Ha bløtlagt brød, mesteparten av tomatene, mesteparten av agurken, en av paprikaene, sjalottløk, hvitløk og sukkeret i en kjøkkenmaskin og kjør til en jevn puré.

For å få litt struktur i suppen, ha i resten av de grovhakkede grønnsakene, eddiken, olivenoljen

til slutt. Smak til med salt og pepper.

Er suppen for tykk, spe med litt tomatjuice eller isvann.

Tilbehør

- 30-40 hvitløkskrutonger
- 1 agurk, skrelt og rensset for frø, grovhakket
- 2 grønne paprika, grovhakket

KALD: Fyll halvparten av suppen på glassmugge eller i bolle og sett kaldt i minst tre timer, tildekket.

VARM: Etter dere er ferdige med å smake den kalde suppa, kok raskt opp resten og la den småputte i noen minutter til den er gjennomvarm.

SERVERING: Server først den kalde suppa i små dype skåler og smak vinene til. Gjør deretter det samme med den varme suppa. Server begge versjonene med tilbehøret i skåler ved siden av.

Kald og varm posjert laks med rømme og agurksalat

- 2,5 liter kaldt vann
- 2 ts 7 % eddik
- 2 laurbærblad
- 8 laksefileter á 50-70 g med skinn
- ca. 25 g salt
- 10-12 pepperkorn

Kok opp 2 liter vann med salt. Vannet skal smakes til slik at det smaker passe salt. Tilsett resten av ingrediensene.

Skru av platen, hell i resten av det kalde vannet, trekk kjelen til side og legg halvparten av fisken oppi (en bit per person).

Fisken er ferdig når fibrene i laksen sklir lett fra hverandre og den fortsatt har litt mørknende kjerne. De tykkeste bitene trenger 7-8 minutter.

KALD: Legg fisken på et brett eller tallerken med papir på slik at vannet får rent av. Fjern skinnen. Legg i kjøleskapet i et par timer.

VARM: Bruk det samme vannet som til den kalde laksen. Bruk samme fremgangsmåte. Fjern skinnen og renn av på litt papir før du serverer.

SERVERING: Server et stykke kald og varm laks på samme tallerken med agurksalat og rømme ved siden av. Smak først den varme laksen til begge vinene. Smak så vinene til den kalde laksen.

OPPGAVER TIL BEGGE RETTENE:

Vinene skal vise hva konsentrasjon og lengde i ettersmak betyr i forhold til maten. Mat- og vinkombinasjoner er ikke alltid forutsigbare, men hensikten med vinalgene er at vin 1 skal passe best til den kalde versjonen, mens vin 2 skal passe varm mat best.

- Noter om vinen forandrer seg med maten og eventuelt hva forandringene består av.
- Er det slik at vin nummer 1 passer best til den kalde maten og vin 2 til den varme? Kan du si noe om hvorfor eller eventuelt hvorfor ikke?



Gutta oppsummerer

Andre runde med mat- og vinklubben «Nær kokepunktet» er gjennomført. Gutta grublet litt før de konkluderte denne gangen. Vi har ingen tradisjon for å bruke sansene våre bevisst. Det krever trening, men det er en morsom form for trening. Og treningen har allerede gjort at de tenker analytisk og selvstendig når de smaker sammen. - Jeg syntes for eksempel Rieslingen var god til både kald og varm laks, men vinen smakte veldig ulikt til de to. Vinen møter betydelig mer motstand i den varme fisken, og virker mindre søt enn til kald laks, forteller Kåre.

- Rieslingen var ikke den beste til den kalde laksen, selv om det var en utrolig god vin. Den overkjørte den kalde fisken. Men med rømme fikk Rieslingen mer å jobbe mot, og passet bedre, mente Jens.

Henrik og Magnus var enig om at den kalde suppa med friske grønnsaker og Vinho Verde også passet aromatisk og i smaksraft. Den varme suppa derimot fikk et helt annet aromabilde enn den kalde, som ikke passet Rieslingen så godt. -Vi måtte prøve en øl til suppa til slutt, sier Magnus. Et friskt Saison-øl med lyse sitrustoner og urtepreg var et godt valg til den kalde suppa, men ble litt veiket mot den sødmefulle varme. Ingen tvil om at temperaturen i maten gjorde en forskjell.