

VINSKOLEN SÅDAN

MATCHER DU MAD OG VIN

At sammensætte mad og vin, så det hele går op i en højere enhed, er en udfordrende øvelse, men øvelse gør mester. Et par staldtips kan dog øge sandsynligheden for at ramme rigtigt, så her får du et par af disciplinens grundregler

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

En af de mest grundlæggende forskelle på den danske vinkultur og den kultur, man finder i de store vinproducerende lande som Italien, Frankrig og Spanien, er, at man i de sidstnævnte kun sjældent drikker vin uden mad til.

Der har vinen været ét landbrugsprodukt blandt mange og en naturlig del af den daglige kost, og det påvirker stadig måden, hvorpå man indtager vin. Hos os er det derimod meget naturligt at drikke et glas eller flere uden for måltidets rammer. Vinen er simpelthen ikke en lige så integreret del af det at spise, og det er nok en af forklaringerne på, at mange finder det meget udfordrende at vælge en vin, der passer til maden. Men ved at følge nogle få grundlæggende regler kan man komme vældig langt og forhøje både mad- og vinoplevelsen betragteligt. ●



Skal det være en let eller kraftig vin?

Første skridt mod at vælge en vin, der vil passe godt til en given ret, er at få styr på de vigtigste elementer i retten. Dernæst er det vigtigt at vurdere rettens styrke. Det vil sige, hvorvidt det er en let, finesserig og sart ret, for eksempel fjordrejer med hvide asparges, eller en kraftfuld, intens og krydret ret, for eksempel en ossobuco med rodfrugtmos. Der er flere forhold, der spiller ind her, men generelt kan man sige, at retter med rå eller let tilberedte, fedtfattige ingredienser, der ikke er særligt krydrede, hører til i den

lette kategori, mens retter med fedmefulde, langtidstilberedte ingredienser med meget krydderi hører til i den modsatte ende af spektret. Den enkle regel er, at vinen skal passe til rettens styrke, altså lette vine til lette retter og kraftfulde vine til det modsatte. Vine med mindre koncentration, mindre alkohol, mindre fadlagring og færre tanniner vil passe bedst til de lette retter, og koncentrerede vine med mere alkohol, mere fadlagring og flere tanniner vil være bedre til de tungere retter.



Skal man tage det sure med det søde?

Dernæst gælder det om at kende sine grundsmage, det vil sige surt, sødt, salt, bittert og umami. Et godt sted at starte er med det sure og søde, hvor maden og vinens påvirkning på hinanden ofte vil være ret markant. En syrlig ret (for eksempel med citron, eddike, bær, mejeriprodukter, tomater) vil sænke oplevelsen af syre i vinen, og en vin med lav syre vil derfor nemt blive for tung og dvask. En sødmefuld ret (med f.eks. sukker, rodfrugter, honning, skaldyr) vil omvendt forhøje oplevelsen af syre, og en syrerig vin risikerer derfor at fremstå alt for syrlig. Her kan det altså som regel være hensigtsmæssigt at lade syrerige vine følge syrerige retter og sødmefulde vine de søde retter. Sødmefulde vine kan være vine med restsukker, høj alkohol eller et meget fuldmønt frugtpræg.



Hvad med fedmefulde retter?

Når vi spiser retter med højt fedtindhold, er det som regel en fordel at drikke noget til, der så at sige renser munden og efterlader den ren og klar til næste bid. Her kan syrerige vine ofte være det rigtige valg. Det kan for eksempel være en del mousserende vine og generelt vine fra køligere klimaer. Og så er der en række druesorter, der typisk vil give vin med relativt høj syre, såsom riesling, sauvignon blanc, barbera og pinot noir. Alkohol er en anden mundrener – tænk blot på julefrokosten og snapsen. Her er det takket være etikettens oplysning om procenterne lettere at pejle sig frem til den rette vin. Husk blot, at vine med højt alkoholniveau ofte også er kraft- og sødmefulde og derfor kan have andre begrænsninger i forhold til retten.



Er den lokale vin et sikkert valg?

I de store vinlande er der altid et enkelt svar på vin-og-mad-spørgsmålet: Drik den lokale vin til de lokale retter. Og selv om vi jo ofte kaster os ud i andre landes egnsretter hjemme i køkkenet, kan vi godt drage fordel af denne regel. Det kræver måske lidt research at finde frem til en given rets oprindelse og de vine, der produceres i nærområdet, men det er oplysninger, man kan få nytte af, og det gør vinjagten meget enklere, når man har en helt bestemt vintype at gå efter. Der er måske ikke bonus hver gang, men ofte vil det være et glimrende match.



Er hvidvin til fisk og rødvin til ost et must?

Det korte svar er nej. Det kommer helt an på fisken og osten – og tilbehøret dertil. Kraftfulde fiskeretter som en bouillabaisse eller en grillet makrel vil kræve en relativt kraftfuld vin, og her kan en (lette) rødvin sagtens være det bedste valg. Og til mange oste fra syrlige gedeoste over cremede brietyper til en nøddeagtig comté vil en hvidvin som regel være at foretrække. Det handler om at glemme vaner og normer og på samme måde som til øvrige retter at forholde sig kritisk og nysgerrigt til de enkelte ingredienser.



Hvordan er det nu med proteiner og tanniner?

Tanniner er det element i vine, der har en udtørrende – såkaldt astringerende – effekt. De tør lægger vores gummer i mere eller mindre udstrakt grad. Det skyldes, at de får spyttets proteiner til at koagulere, altså binde sig sammen, og det efterlader en tørhed, der med meget tanninrige vine kan forekomme for voldsom. Med sådanne vine er det en fordel med proteinrig mad, og det klassiske eksempel er rødt kød.

DO:

- Prøv gerne flere vine til samme ret. I stedet for 2 eller 3 flasker af samme vin er der megen erfaring at hente ved at prøve flere forskellige vine til samme ret.
- Fokuser lige så meget på tilberedning og tilbehør som på hovedingrediensen. Der er forskel på kogt og grillet kylling og på en steak med friter og bearnaisesauce og en steak med salat og vineddike.
- Spørg din vinhandler om råd. Når du ved, om du leder efter en syrlig, sødmefuld, let eller tanninrig vin, er det vedkommendes opgave at vise dig mulighederne.

DON'T:

- Lad være at prøve at ramme alle elementer i en ret. De vil næppe alle være lige dominerende og dermed afgørende for valget.
- Lad ikke tidligere aversioner styre dit valg. Den vintype, du tidligere har haft en dårlig oplevelse med, kan pludselig være genial til den rigtige mad.
- Lad ikke din personlige smag være underordnet principper og regler. En vin, man sætter stor pris på, vil alene af den grund ofte være et godt valg.