

FEM GENERELLE RÅD OM VIN OG MAD

1 Ligesom at være hjemme

Vælg en vin fra madens hjemegn. Samspillet mellem vin og mad bygger på århundreders arbejde i vinbøndernes køkkener.

2 Lige børn leger bedst

Gå efter lighedstræk mellem vin og mad. For eks. kraftig vin til kraftig mad.

3 Stærk mad gør vinen stor

Peber i maden øger vinen intensitet, så den opleves større og mere voldsom.

4 Det sikre valg

En god mousserende vin er meget fleksibel. Den kan ledsage alt fra skaldyr og fisk til fjerkræ og lyse kødretter. Desuden renser boblerne munden for smagsindtryk mellem de enkelte retter.

5 Aldrig vin til curry

Stærk curry og retter med æg går dårligt i spænd med vin. Artiskokker og friske asparges indeholder et stof, der hos nogle får vin til at smage metallisk.

EKSEMPLER PÅ VIN OG MAD, DER PASSER SAMMEN (VED SØNDAGSAVISENS VINANMELDER ERIK SKOVENBORG)



MAD: Lette fiskeretter og skaldyr

Magre fisk og skaldyr ledsages bedst af en let, tør hvidvin eller en mousserende vin fra Frankrig, Italien eller Spanien. Rødvind er ikke velegnet til skaldyr. Sammen kan de give en forstærket smag af jern.

Hvidvinsdampet søtunge

Rodspætte med rejer og rød peber

Hummerhalesalat

Sushi

VIN: Lette hvidvine og tørre mousserende vine

Riesling fra Alsace

Grüner Veltliner fra Østrig

Pinot Grigio fra Norditalien

Cava fra Spanien



MAD: Kraftige skaldyrs- og fiskeretter

De fede, krydrede smagskomponenter fra skaldyr eller fed fisk med en sauce baseret på fløde, smør og krydderier kræver fyldige vine som fadlagrede, oversøiske Chardonnay'er.

Hummerbisque

Laks med hollandaise-sauce

Søtunge i smørsauce

Stegte kammuslinger

VIN: Kraftige hvidvine

Chardonnay fra Chile

Viognier fra Rhône-dalen

Hvid bourgogne

Pinot Gris fra Alsace



MAD: Mad med sødme og stærke krydderier

Retter med sødme, smagen af umami (fyldig smag som kød og soja) og kraftige krydderier fra det asiatiske køkken kræver en let vin med en vis restsødme. Det gør madens aromaer mere afbalancerede.

Kylling i østerssauce

Svinekød i sur-sød-sauce

Mexicansk mad

Thai-mad

VIN: Lette hvidvine med restsødme

Riesling Kabinett fra Tyskland

Chenin Blanc fra Sydafrika

Gewurztraminer fra Alsace

Viognier fra Argentina



MAD: Fjerkræ og lyst kød

Lette retter med kylling, kalkun, skinke og svinemørbrad appellerer til et bredt udsnit af vine fra mange lande. De kan nydes med alt fra kraftige, hvide vine til rosevine og lette rødvine.

Grydestegt landkylling med flødesauce og agurkesalat

Farseret kalkun med waldorfsalat

Parmaskinke med melon

Svinemørbrad i fad

VIN: Lette rødvine og kraftige hvidvine

Beaujolais fra Frankrig

Pinot Noir fra Argentina

Barbera fra Italien

Chardonnay fra Chile



MAD: Kraftige kødretter

Stegeskud og simreretter med masser af protein, en vis mængde fedt og krydrede saucer kræver en kraftig rødvin med lidt sødme og tanniner, der kan matche den kraftige kødsmag og rense munden for fedt.

Oksesteg med fedtikant

Confit de canard (andelår)

Oksehaleragout

Roastbeef med bearnaisesauce

VIN: Kraftige rødvine

Slotsvine fra Bordeaux

Rhône Grand Cru

Malbec fra Mendoza

Pinotage fra Sydafrika



MAD: Grillretter og pølser

Grillkød smager mest af røget stegeskorpe og sød og krydret barbecuesauce. Det kræver fyldige rødvine med frugtsødme og krydrede toner uden snærende tanniner.

Grillet oksekød

Grillede spareribs med barbecuesauce

Marinerede kyllingespyd

Grillede pølser

VIN: Kraftige, fyldige rødvine

Malbec fra Argentina

Zinfandel fra Californien

Shiraz fra Australien

Valpolicella Ripasso fra Veneto



MAD: Søde, tunge desserter

En sød dessert kræver en vin, der er sødere end desserten. Ellers vil vinen opleves som tynd og syrlig. En dessertvin, der forener sødme med en god syrestruktur, klarer rettens sødme og er god til at rense munden.

Chokolade-desserter som brownies og mousse

Cheesecake

Is og andre flødebaserede desserter

Desserter med karamel, f.eks. creme brûlée

VIN: Hedvine (15-22% alkohol)

Late Bottled Vintage Port

Tawny Port

Pedro Ximenez sherry

Malmsey madeira



MAD: Desserter med frugt

Knap så søde desserter som frugter med råcreme, frugt-tærter og kager klarer sig fint uden hedvin, og her vil en af de ædle, søde vine fra Frankrig, Østrig eller Tyskland være et godt valg.

Hindbærmousse

Appelsin i ingefærcreme

Frugttærte med vanillecreme

Dessertkage med sommerbær

VIN: Ædle vine med naturlig sødme

Muscat de Beaumes de Venise fra Rhône-dalen

Riesling Auslese fra Mosel

Sauternes fra Frankrig

Coteaux du Layon fra Loire-dalen