

# VINTIPS

## FÖR OVÄNTAT BESÖK

Så, du får oväntat besök ikväll, men du har inte haft tid att köpa vin? Inga problem, eller hur, för du har ju alltid lite blandade viner hemma för dessa tillfällen? Om inte, så passar den här guiden dig! Mat & Vin har träffat Johan Malmberg som bland annat arbetar som källarmästare på Vincollegiet, en ideell förening som drivs av eldsjälarna och vänder sig till alla med ett genuint vinintresse.

AV ERIKA SJÖSTRAND

Johan Malmberg tipsar om vilka viner man bör ha hemma, inte bara för spontana besök, utan också kalas eller annat firande. Vinerna som du har hemma ska säkert passa din smak när det gäller dryck och vad du gillar att äta. – Men vissa viner är mer mångsidiga än andra och ett av de mest mångsidiga vinerna, enligt Johan är den vita, torra rieslingen.

### Riesling

Torr riesling har en väldigt krispig och ren smak och funkar utmärkt som aperitif, dess höga syra matchar också bra med fetta, syltiga och krämiga rätter. Riesling har en komplex arom utan att för den skull vara överväldigande för smaklökarna. Ta gärna en från Tyskland eller Österrike, de har en fin, druvig och "citrusig" karaktär med härlig mineralitet. Man kan också ta en riesling från Australien, de har ofta fräscha aromer av lime och utvecklar redan i tidig ålder rieslingens typiska ton av petroleum. Torr riesling från Alsace är också bra men har oftast en mer komplex karaktär och faller inte alla i smaken. Om man inte tycker om riesling finns andra krispiga och rena viner som exempelvis viner på druvan sauvignon blanc, från Nya Zeeland. Den eller en klassisk Chablis brukar uppskattas av de allra flesta.

### Vita viner

Den perfekta matchningen för krispiga och rena viner skulle vara alla typer av skaldjur och lättare fiskrätter, som färska räikor eller kokt lax. Plockmat, eller hors d'oeuvre går också mycket bra ihop med dessa viner.

– Ja, ska vi göra det enkelt så funkar vanliga salta chips som bra balans mot den skarpa syran som de här vinerna ibland kan uppvisa, förklarar Johan. Ett ekfatslagrat vitt vin är också något som kan vara bra att ha hemma. Det passar bra med stekt fisk, kyckling eller lättare kött som kalv och fläsk. Den absolut vanligaste är ekfatslagrad chardonnay. Köp en från Nord eller Sydamerika, Australien eller Sydafrika om du gillar exotiska fruktarom tillsammans med toner av vanilj och kokos. Om man vill ha något torrare och friskare vin leta efter en klassisk vit Bourgogne. Det finns också utmärkta fatlagrade viner på druvan chenin blanc från Sydafrika, eller ekad vit Bordeaux på druvorna sauvignon blanc och sémil-

lon.

### Röda viner

Vad gäller röda viner tycker Johan att det mest användbara är en frukt-driven, modern pinot noir från Nord eller Sydamerika, alternativt från Nya Zeeland. Pinot noir är en druva med mycket karaktär som ofta uppvisar arom av jordgubbar eller hallon. Den ger inte för mycket strävhet eller är för tung och passar därför ofta bra till flera olika maträtter. – Matcha den till en pastarätt med kyckling eller fläsk eller varför inte prova till en bit grillad tonfisk, tipsar Johan om. Till kryddiga vegetariska rätter passar också en pinot noir minst lika bra, eller även utan mat då strävheten ändå inte är så påtaglig. Ett lite trendigare alternativ för ett lättare rödvin skulle vara en Beaujolais, kanske från Morgon eller Fleurie, företrädesvis från en producent som är en del av rörelsen för naturviner. Dessa viner är mjuka och eleganta, och kan drickas något svala.

– Beaujolais är lätt och saftigt, med bäriga aromer av hallon och blåbär, men naturviner kan också ibland få lite "funkiga" drag som äppelcidrer eller gödselstack, men Johan förtydligar att det är på ett bra sätt! För att matcha dina tyngre kött- rätter krävs lite tyngre rödviner. För att vinerna ska passa till så mycket som möjligt är det bäst att ta ett modernt vin med mycket fruktighet framför ett mer klassiskt och stramt. Testa en modern cabernet sauvignon blandning från Toscana, en Côtes du Rhône, eller en shiraz från Nord eller Sydamerika, Australien eller Sydafrika. Dessa röda viner går bra ihop med många olika rätter och de kan hantera lite het krydda i maten. En shiraz är idealisk till grillat kött med rostade grönsaker, medan Côtes du Rhône och Toscana går bra ihop med rött kött och fet potatisgratäng.

### Dessertvin

En fin avslutning på varje middag är säkert desserten och till det behöver man ett dessertvin. Ett mycket allsidigt vin är Moscato d'Asti som passar utmärkt till glass, pannacotta eller chokladmousse. Det är ett lätt mousserande vin, med en trevlig sötna och aromer av fläder, honung och citrus. – Sist, något som alltid passar är en flaska torr, mousserande vin. Prosecco, Cava eller äkta Champagne fungerar perfekt som aperitif eller välkomstdrink, avslutar Johan med. ■



*Johan Malmberg*

Ålder: 35 år  
Arbetar med: Anordnar vinprovningar för Vincollegiet där han är källarmästare. Håller även föreläsningar och vinprovningar för egen räkning och studerar heltid på KTH inom ämnet fordonsaerodynamik.  
Övrigt: Har även tävlat i SM i Vinprovning och SM i spansk vinkunskap.  
Favoritvin: Allt från Côte-Rôtie till Hunter Valley Semillon.  
Kontakt: johan.tv.malmberg@gmail.com

### VINER SOM BÖR FINNAS HEMMA

1. Torr riesling, sauvignon blanc eller Chablis
2. Ekfatslagrat vitt
3. Pinot noir eller naturvins-Beaujolais
4. Toskans cabernetblend, Côtes du Rhône eller shiraz
5. Moscato d'Asti
6. En flaska torr bubbel

### FÖRVARING

Förvara vinerna liggandes utan direkt ljus där temperaturen är någorlunda jämn och där vinerna inte utsätts för vibrationer. Bor du i lägenhet är idealet en vinkyl men under kortare perioder går det bra att förvara dem längst in i garderoben. De vita vinerna, moscaton och bubblen kan ligga i din vanliga kyl för att hålla en jämn serveringstemperatur. Men förvara dem inte där längre än ett halvår och låt under inga omständigheter flaskorna ligga ovanpå kylan, köksfåken eller en vinhylla vid fönstret!

## KLASSISKA MATCHNINGAR AV OST OCH VIN

Det är populärt att säga att vin och ost går bra ihop, men det är tyvärr inte riktigt sant. Både vin och ost har en otrolig bredd i stilar vilket gör det i princip omöjligt att matcha dem med varandra. Men, genom historien har några perfekta kombinationer växt fram och oftast är det viner och ostar från samma region. Nedan följer tre klassiker med en stor bredd i smak både vad gäller viner och ostar.

AV ERIKA SJÖSTRAND

### Chèvre och Sancerre

På franska betyder chèvre get och med det menas att osten är tillverkad av getmjölk. Ofta har getosten en lite syltig smak med en sträv struktur och färska varianter har en örtig och "gräsig" arom. Här vill vi ha en ung och färsk chèvre, kanske en Crostin de Chavignol eller SainteMaure. – En standard chèvrestubbe kan fungera men har inte samma komplexitet, förklarar Johan. Sancerre är en vinregion i Loire i Frankrike och för den här matchningen vill man ha en vit Sancerre, vilket betyder att vinet är gjort på druvan sauvignon blanc. Det är ett torrt vin med hög syra, massor av mineralitet och arom av citrus, krusbär och nässlor. Om det inte räkar finnas en Sancerre går det bra med en Pouilly-Fumé, MenetouSalon, eller en sauvignon blanc från antingen Nya Zeeland eller Sydafrika. Den friska syran i vinet passar bra ihop med syltigheten i osten, men det finns liknande aromer i form av gräs och nässlor, som också fungerar utmärkt ihop. – Man kan prova kombinationen i en maträtt och smula lite chèvre över en kycklingsallad eller fylla en bit lax med osten, för att sedan njuta av vinet till, enligt Johan.

### Parmesan och Amarone

Parmesan (Parmigiano-Reggiano) är en hårdost tillverkad av komjölk, den är ganska salt och utvecklar med lagring en kraftigare och mustigare smak. Ett liknande, men enklare alternativ är Grana Padano eller en mogen Pecorino, som är tillverkad på fårmjölk. Amarone della Valpolicella är ett rött vin från regionen Veneto i nordöstra Italien. Det är ganska unikt på det viset att det är ett vin som tillverkas på druvor som torkas efter skörden. Denna tillverkningsmetod ger ett vin med mycket aromer av torkad frukt som russin eller katrinplommon och vinet är inte snustorrt utan har en del socker kvar. Det extra sockret, vilket är ganska ovanligt för röda viner är nyckeln till matchningen med osten. Sälten i osten balanseras med sötnan i vinet och båda passar bra tillsammans, tack vare sina kraftiga aromer. – Prova gärna också det söta röda vinet Recioto della Valpolicella med osten, den kombinationen är faktiskt ännu bättre, rekommenderar Johan.

### Roquefort och Sauternes

Roquefort är en blåmögelost tillverkad på får- mjölk för att sedan lagras i de naturliga grotorna i kommunen Roquefort-surSoulzon i Aveyron i Frankrike. Den har en skarp doft, och är både väldigt fet, syltig och salt. – Osten har en massa karaktär och smak och vissa människor ogillar den kraftigt, berättar Johan. Så, vilket vin ska man para ihop med den här smakbomben? Det behövs syra för att kontra fetten och syltigheten, sötna för att kontra saltet och en massa karaktär för att inte vinet ska överskuggas av osten. Men självklart det måste bli Sauternes, ett sött vitt vin från Bordeaux! Druvorna som används till Sauternes är vanligtvis en blandning av sauvignon blanc, sémillon och muscadelle, många viner är också fatlagrade. – Det som ger vinet sin sötna och karaktär är faktumet att man har låtit druvorna ruttna, berättar Johan.

Men i det här fallet kallas det ädelröta, en röta som låter druvorna torka och koncentra sina smaker för att producera ett sött vin med hög syra och stor komplexitet. Ett vin som bara kan matchas av något likvärdigt komplext som Roquefort. Självklart finns det andra liknande viner, prova exempelvis en ungersk Tokaji Aszú eller en tysk Trockenbeerenauslese. – Inte lika klassiska i kombinationen, men fortfarande lika goda, avslutar Johan med ett tillägg. ■

"DET SOM GER VINET SIN SÖTNÄ OCH KARAKTÄR ÄR FAKTUMET ATT MAN HAR LÅTIT DRUVORNA RUTTNÄ."

JOHAN OM SAUTERNES

KARAFF. Evechen, 3 999kr, från Riedel

CHAMPAGNE  
**Collet Brut**

750 ML PRIS 249:-  
375 ML PRIS 150:-  
ART. NR 7777

HAUGEN-GRUPPEN AB. WWW.HAUGEN-GRUPPEN.SE

Varannan förare som omkommer i singelolyckor i trafiken är alkoholphöverkad.



"DET MEST ANVÄNDBARA ÄR EN FRUKTDRIVEN, MODERN PINOT NOIR FRÅN NORD ELLER SYDAMERIKA, ALTERNATIVT FRÅN NYA ZEELAND".

JOHAN ANGÄNDE RÖDA VINER

VINGLAS, Sommelier Burgundy Grand Cru, 899kr/st. från Riedel.

### OM VINCOLLEGIET

Vincollegiet (Collegium Vinorum Polytechnicum) är en ideell förening som vänder sig till alla med ett genuint intresse för vin. Föreningen bildades 1976 med syfte att vidga kännedom om och förståelsen för vin och andra ädla drycker. Föreningens främsta syfte är att arrangera provningar, föreläsningar och kurser i ämnet. vincollegiet.se