

Västerås | idag 09.22

Vinexpertens 7 tips till nybörjaren: "Sluta prata vin och protein"

0
delningar

Att förhöja matupplevelsen med vin låter som en bra idé. Men om man inte tycker om vin då? Sommeliern Patric Anderson har tipsen till dig som är nybörjare och vill ta första stegen in i vinets vindlande värld.

Läs också:

- ▶ Fyra sminktrender i höst och vinter – "Kim Kardashian"-contouring är ute enligt Västeråsstylisten
- ▶ Viveka tågluffade och coachsurfade ensam genom Europa
- ▶ Veggoköket fick Såmas utmattningsdepression att vända: "Jag har förverkligat min dröm"



Patric Anderson är sommelier på Vinoteket i Västerås.

Bild: Maria Björkman

Västeråsaren Patric Anderson är en välrenommerad sommelier, jobbar på Vinoteket och Limone i Västerås och sitter i styrelsen för Svenska Sommelierföreningen. Han brinner för att lära människor att dricka vin. Och då menar han inte en bag in box på fredagskvällen:

– Vin har blivit en måltidsdryck och det gläder mig. För det är ju inte tänkt att man ska sitta och bälja i sig en flaska utan att ha något till det, säger Patric Anderson.

Första rådet. Man ska äta något till vinet. Är det vitt till fisk och rött till kött som gäller? Absolut inte enligt Patric Anderson:

– Sluta prata protein och vin. Det är något vi borde stå på brigaderna med stora plank och skrika, säger Patric och fortsätter:

– Surströmming är ju fisk till exempel och det smakar ju som surströmming gör. Grillad tonfisk är också fisk men det smakar ju inte alls som surströmming. Att då

säga, det här vinet funkar bra med fisk, det säger ingenting.

I stället ska man titta på vad maten och vinet smakar. Är det sött, salt, syrligt eller beskt?

– Är det mycket sötma i maten, då vill man gärna ha ett vin som har lite sötma. Då tar de ut varandra och då kommer vinets fruktighet fram och matens smak fram, så det balanseras. Om du har ett surt inslag i maten då vill man ha ett vin med mycket syra. Då tar de ut varandra och så får du fram de andra smakerna som finns i vinet. Det kan bli en otrolig upplevelse om man verkligen kan matcha mat och vin, säger Patric.



Som nybörjare kan en utgångspunkt vara att hitta ett land och en druva som man gillar.

Bild: Maria Björkman

”

Det finns så många dåliga Zinfandel.

Är du helt ovan kan en vinprovning vara en bra utgångspunkt. Antingen gå en

officiell kurs eller köp hem ett gäng olika flaskor och ha en middag med kompisar där ni provar tillsammans. Målet är att hitta en druva och ett land du gillar.

– Du kanske upptäcker att du tycker om en Chardonnay från Amerika. Och så nästa gång provar du en Chardonnay från Chablis. Den är gjord på samma druva. Men den har mycket högre syra så den kanske du inte alls gillar. Och så lär du dig något från de, säger Patric.

Att veta hur syrligt ett vin är kan man lista ut beroende var druvorna har växt, om klimatet är varmt eller kallt.

– Ju varmare det är desto mer frukt blir det i vinet. Och ju kallare det är desto stramare blir vinerna med högre syra.

Men finns det nybörjarviner?

– Det finns viner som har väldigt hög syra. Och då blir de sura. Och så finns de med hög alkohol och då blir de eldiga. Så finns det viner som är lite mittemellan som bara smakar vin. Och de finns det ganska mycket av. Som funkar till mat eller bara sitta och dricka.

Patric rekommenderar att man tittar på smakklockorna på Systembolaget, för de stämmer bra när det kommer till syra och sötma. Som nybörjare är det bra att välja ett vin som inte har så mycket syra, inte så hög alkoholhalt och med en aning fruktsötma.



Viner älskar fett och salt.

– Då pratar vi inte sött vin, utan med en gnutta sötma. Då blir det mer lättdrucket. Som Pinot gris/grigio, säger Patric.

Rött då?

– Många kanske skulle säga Zinfandel men det finns så många dåliga Zinfandel så

det är lätt att ta fel. Många skulle också sagt Pinot noir, men den kan också vara väldigt bråkig och komplex. De billigare beaujolaiserna (runt 100-lappen) är väldigt lätttryckna. Det är en saftaktig druva. Det är ett bra instegsvin.



"Vi svenskar har svårt att dricka ett eller två glas vin också. Vi vill gärna stoppa i oss en flaska. Då är det inte lika hälsosamt", säger Patric Anderson.

Bild: Maria Björkman

Om vi kikar på några matexempel. En pepprig köttbit, vad ska jag dricka till den?

– När det gäller kryddstark mat ska man inte dricka vin med hög halt alkohol. Det blir inte en så bra kombination eftersom då kan vinet smaka spritigt. Så till pepprig mat vill man ha viner som exempelvis en amerikansk chardonnay med lite smörighet i som balanserar.

Om man äter kött med bearnaisesås i stället då?

– Då är det bara och välja och vraka för viner älskar fett och salt.

Kan det vara så att det finns personer som inte gillar vin och aldrig kommer lära sig?

– Så kan det kanske vara. Jag har en kompis som inte gillar rött vin. Punkt slut. Jag har försökt så gott jag kan. Han provar mitt förslag och säger: "ja, jag kan ju dricka det, men jag tycker inte det är gott".

Kan man vänja sig?

– Det är som med nikotin och koffein, det tar ett tag innan man gillar det. För kroppen reagerar ju på att det är ett gift som man inte ska ha. Vi svenskar har svårt att dricka ett eller två glas vin också. Vi vill gärna stoppa i oss en flaska. Då är det inte lika hälsosamt, säger Patric.



Vindjungeln är stor.

Bild: Foto: Maria Björkman

Patric Andersons 7 tips till nybörjare på vin

1. Sluta prata protein och vin. Det är smakerna som spelar roll. Kombinera söt mat med vin som har sötma och sur mat med vin med hög syra till exempel.

2. **Vinprovning:** Hitta en druva och ett land du gillar och utgå därifrån.
3. **Som nybörjare** är det lättare att gilla vin som inte har så mycket syra, inte så hög alkoholhalt och med en aning fruktsötma.
4. **Var har druvorna växt?** Varmt klimat, fruktigt vin. Kallt klimat, syrligt vin.
5. **Ät något till vinet.** Fett och salt är bra alternativ, till exempel saltade chips.
6. **Vitt vin att börja med:** Pinot gris/grigio
7. **Rött vin att börja med:** Beaujolaiserna som kostar runt 100-lappen.



Inte ett nybörjarvin. En Sassicaia från 2004. Som nybörjare uppskattar man inte det här vinet mer än ett billigt vin. "För mig är det ett wow-vin. Det kanske finns 12 i Sverige och kostar sjukt mycket pengar. Det är inte bara smaken utan upplevelsen att man dricker något häftigt", säger Patric Anderson.

Bild: Maria Björkman

Maria Björkman

021-19 92 74

maria.bjorkman@mittmedia.se

