

MAT&DRYCK

Med kärlek & omtanke

Om en flaska vin kostar 80 kr så får producenten ca 25 kr. Resterande 55 kr går till skatter, leverantörer, Systembolaget och frakter. Vinmakarens 25 kr ska dessutom täcka alla kostnader för druvodling, produktion, material, marknadsföring osv. Det säger sig självt att vi då inte pratar om hantverk, för här måste det massproduceras om det ska gå ihop sig. Åker det med lite löv och någon spindel så är inte det hela världen. Men om du lägger till en slant, så finns ett stort urval av viner med småskalig produktion och mycket stolta vinmakare. Dessa producerar sin viner med kärlek och omtanke, vilket märks på priset men framför allt på smak och kvalitet.

4 SMAKFULLA VINTIPS

Bardolino Cà de' Rocchi

Italien, Veneto

Nr: 78785 (BS) Pris: 115:-

Om: Granne med Amarone ligger Bardolino DOC och här jobbar man med samma sorts druvor (Corvina, Molinara, Rondinella och i detta vin även Negrara). Skillnaden är att man inte torkar druvorna och får därför ingen russin-sötma, samt att vinet håller lägre alkohol, 13% i detta fall. Som hos många andra Italienare hittar man nyanser av körsbär och en behaglig syra. Medelfylligt vin som matchar bra till liknande maträtter som en risotto med nylockade kantareller.



Rovero Barbera d'Asti Sanpansè

Italien, Piemonte

Nr: 78654 (BS) Pris: 133:-

Om: Mycket småskalig producent där hela familjen hjälper till. Helt ekologiskt men har likt många andra valt att inte certifiera sig. Gjort till 100 procent på den saftiga druvan barbera som är vanlig i Piemonte men inte i övriga Italien. Hög syra som måste balanseras upp i maten för att smaka som bäst. Kalv bräserad i vitt vin, citron och grädde med potatisbakelse är ett bra förslag.



Château Monconseil Gazin Grande Réserve

Frankrike, Blaye

Nr: 76439 (BS) Pris: 197:-

Om: Ett ekologiskt odat vin från anrika Bordeaux, årgång 2010. Blaye ligger på östra stranden och är inte lika omskrivet som mer kända Pomerol eller St Emilion. Ett relativt mjukt vin med 60 procent Merlot, men då blandningen även innehåller Cabernet Sauvignon och Malbec så finns ryggrad och friska tanniner. Lagrat åtta månader på ek. Ganska fylligt vin med massor av mörk frukt som passar som handsken till en mastigare maträtt som Boeuf Bourguignon.



Köpings Musteri - Piorum Pärnumst (Alkoholritt)

Sverige, Köping

Säljs i Bondens butik i Saluhallen

Om: Kallpressad must gjort på 100 procent päron. Inget annat. Det är ganska sött men med en mild syra i bakgrunden, blir musten ett jättegott alternativ till läskeblask. Troligen 100 procent nyttigare också. I min smak något för söt att använda som måltidsdryck, men gudomlig tillsammans med en kanelbulle. Servera väl kyld.



PATRIC ANDERSON
Sommelier



"DET ÄR SKILLNAD PÅ VILT OCH VILT. Det är en väldig skillnad på anka och älg, till exempel", säger Thomas Pennerud, sommelier och vinimportör på Brix Wine.

Rätt vin till vilträtten

■ Hösten är här och jaktsäsongen med den! Det innebär att du äntligen kan få tag på färskt viltkött i kyldisken igen. Men vad ska man egentligen dricka till maten, och vilket vin passar till vilken rätt?

När det kommer till att matcha mat och vin kan man grotta ned sig hur mycket som helst i detaljerna och titta på allt från gällande vinlagar i specifika regioner till vilka tillbehör, kryddor och såser man ska använda sig av. Det gör till exempel Thomas Pennerud, sommelier och vinimportör på Brix Wine.

– Jag tänker på precis alla detaljer. Kruket med det är att det tar lång tid att lära sig. Alla har inte den tiden eller det intresset, säger han.

Men det finns en genväg. Thomas menar att alla kan lära sig tolka Systembolagets smakklockor. Deras uppgift är att berätta vad vi kan förvänta oss av vinet, men det är inte alltid helt självklart vad klockorna egentligen betyder.

– Klockorna på Systembolaget lär oss jättemycket om vinet. Det man har misslyck-

ats med är att förklara vad vi ska använda klockorna till. Vad betyder hög fruktighet? Smakar vinet apelsin? Nej, det gör det förstås inte, men om ett vin har låg syra och hög fruktighet så bör det vara ett varmodlat vin framtaget i en region med ett varmt klimat, till exempel. Sen gäller det att kunna omvandla det till något konkret och lära sig hur den typen av vin smakar.

Det lönar sig att prata med personalen på Systembolaget, menar Thomas.

– De är väldigt kunniga över hela Sverige. Läg sedan druvan och regionen på minnet så att du kan återkomma dit om vinet föll dig i smaken.

Säg att jag till exempel vill göra en stek på älgkött. Vad ska jag tänka på?

– Gör en porterstek till att börja med! Älgkött är det absolut bästa köttet du kan

” Klockorna på Systembolaget lär oss jättemycket om vinet. Det man har misslyckats med är att förklara vad vi ska använda klockorna till.

välja. Du tillagar med porter och utspädd svartvinbärs-saft och serverar med lite svartvinbärsgele. Då gäller det att balansera upp den kraftiga köttsmaken. Tuffa proteriner tillåter ett vin med mycket tanniner.

Det är tanninerna som ger vinet sin strävhet. Ju högre tanninhalt, desto tuffare proteriner behövs i maten.

– Och håll dig till italienska eller franska viner om du ska laga älg. Leta efter ett vin med tre fjärdedelars fyllighet, strävhet på hälften och fruktsyra på trekvart på Systembolagets smakklockor. Jag hade valt ett Amaronevin i det här fallet. Alkoholhalten är något högre och prislappen behöver

Favoriter till vilt

- ▶ Nr 71548 - Amarone Della Valpolicella Classico - 295 kr
- ▶ Nr 79633 - Le Palé Ripasso - 179 kr
- ▶ Nr 7306 - Langhe Nebbiolo Pio Cesare - 156 kr
- ▶ Nr 95222 - Bourgogne Rouge - 199 kr
- ▶ Nr 99322 - Bourgogne Rouge Oka - 199 kr

ligga på minst 250 kronor om du ska få ett riktigt gott Amarone-vin, dock. Vill du gå ned något i pris så kan du rikta in dig på ett Ripasso-vin.

Vissa vinregioner är ännu bättre lämpade för viltkött och om man inte hinner eller vill grotta ned sig i detaljerna kan man nästan alltid räkna med att ett Côtes du Rhône-vin kommer passa bra.

– Men det är förstås skillnad på vilt och vilt. Det är en väldig skillnad på anka och älg, till exempel.

En fågel med mycket fett, som just anka, kräver ofta en något sötare sås och behöver balanseras ytterligare med ett fruktigare och lättare vin.

– Särskilt som tillbehören ofta är rostad potatis med rotfrukter och rosmarin. Då behöver du ett fruktigt, fylligt och lite elegantare vin. Har du mer syra i rätten så går du mot Bourgogne, Frankrike. Ett Nebbiolo d'Alba från Piemonte i Italien är också en vinnare här. Det funkar alltid, oavsett syra på maten.

Oskar Nyström

redaktion@vasterastidning.se



KYOTO KIMIHIRO TAKENAKA.



MARTIN LÖVING.

Japan möter Sverige i Västerås

Shibui är en unik sammanlänkning mellan det skandinaviska- och japanska köket på en gastronomisk nivå där gästerna bjuds till en resa i smak, textur och uppläggningsestetik. Nu öppnas konceptet som popup-restaurang i Västerås.

Kyoto Kimihiro Takenaka och Martin Löving, två meriterade kockar från Japan respektive Sverige, erbjuder den unika möjlighet att möta

en fusion av två världar. Fokus ligger på att utmana alla sinnen hos gästerna som besöker popuprestaurangerna i Stockholm och Västerås.

Takenaka och Löving möttes under en av Lövings många inspirationsresor till Japan där en filosofi kring hur mat bör tillagas och behandlas växte fram. De bägge kockarna är, från sina egna skolor och kulturer, skolade och medvetna om matens betydelse för kroppen och dess funktion vilket. Detta kommer att återspegla sig i menyn, vilken varierar

från dag till dag baserat på vad kockarna hittar, väljer och köper in på den lokala marknaden

I Västerås kommer Shibui att finnas i EAT Matstudio, Slakterigatan 10, lördag 7 oktober samt tisdag-lördag under vecka 41 och 42.

Jonas Edberg

jonas.edberg@vasterastidning.se