

Är det svårt att kombinera asiatiska maträtter med vin?

Det finns inga naturliga band mellan asiatisk matkultur och vin som man finner i det europeiska köket, där mat och vin haft århundraden på sig att utvecklas tillsammans. Så ska man kombinera asiatiska maträtter med vin måste man först känna till maträttens grundsmaker och utifrån det välja ett vin som passar, det är det viktigaste att komma ihåg.

Asiatisk mat är ofta het, salt, söt och syrlig och flera av dessa smaker är normalt sammanblandade i en och samma maträtt. Hitta den eller de *dominerande* grundsmakerna i maträtten och anpassa vinet till det. Men maten i det asiatiska köket kan också vara mycket subtilt tillagat där ett neutralt vin är det enda som kan komma ifråga.

Mousserande viner

Till asiatisk mat kan man alltid dricka mousserande viner. De har hög syra och en hel del restsocker. Står det "Brut" på etiketten upplevs vinet torrt och friskt. Står det "demi-sec" är vinet sötare och matchar heta (chili) maträtter. Till maträtter som inte är heta blir torra viner (brut) ett bra val. Fruktsyran och bubblorna i vinet skär genom smakerna och rensar smakpaletten.

Stilla vita viner

Exempel på torra vita viner med karaktär är; Riesling, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc.

Naturligt aromatiska fylliga viner är till exempel Gewurztraminer, Muscat, Albarino och Torrontés passar utmärkt till salt och smakrik mat. En fyllig Viognier (som inte har för hög alkoholhalt och låg syra) är också ett bra val till smakrika rätter.

Viner med restsötma (Réserve) som i en del Alsaceviner och tyska viner är det perfekta valet till heta (chili) maträtter. Till desserter bör vinet vara lite sötare än efterrätten, speciella dessertviner kan då rekommenderas.

Röda viner

Om man vill ha ett rött vin som ska passa smakrika och inte alltför heta maträtter blir fruktiga och kryddiga viner som är mjuka (lite tanniner) bra. Exempel på sådana viner kan vara Barbera, Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Zinfandel, Grenache blandningar och Malbec (Argentina). Röda viner har en viss beska eller bitterhet i sig och det går inte bra med heta kryddor som chili.

Italienska rödviner som är fruktiga, ofta med mycket fruktsyra är ett bra val till olika asiatiska smakrika rätter.

Undvik röda viner som är tanninrika (sträva), tydlig ekfatskaraktär, hög alkohol och mycket torra.

Subtila rätter

Det finns gott om maträtter med subtila och diskreta smaker i det asiatiska köket, liksom motsatsen, peppriga kötträtter men utan att vara heta. Då kan man välja vin utifrån de referenser man har till europeisk mat. Varken maten eller vinet ska dominera.

Thailänsk mat

Thailändska maträtter som är påtagligt smakrika med salta, söta, sura och heta (chili) smaker fungerar allra bäst med viner som har lite restsötma. Det behöver inte vara halvtorra viner, det räcker med *viss restsötma*. Till wokade rätter som inte är heta (chili) blir torra vita viner utmärkta eller röda som beskrivits ovan.

Sallader med frukt, skaldjur och hög syra behöver ett vin med hög fruktsyra som kan stå upp mot syran i salladen. Undvik röda viner till mat som innehåller vinäger och olika former av skaldjur som ger en metallisk bismak.

Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, frisk och fruktig Chardonnay, mousserande viner.

Till grillade kötträtter som är proteinrika och ofta lite brända kan man prova fylligare och fruktigare röda viner som Syrah, Zinfandel/ Primotivo och Rhoneviner.

Kina, Korea och Japan...

Tre länder med en sofistikerad matkultur. Många av maträtterna är lätta med subtila och väl avvägda smaker. Här blir torra, krispiga vita viner och torra mousserande bäst, alternativt mjuka och fruktiga röda viner. *Maträttens egen textur ska balansera mot vinets textur*, särskilt viktigt att tänka på när maten är tillagad med finesse. Se upp så vinet inte dominerar maträtten.

Chablis (Chardonnay), Sancerre (Sauvignon Blanc), Verdicchio, Gruner-Veltliner.

Maträtter som tillagas med:

Curry – Riesling, Gewurztraminer, rosévin, Mousserande vin , Italienskt rött.

Koriander – Viognier, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Zinfandel.

Vitlök/peppar – Mousserande Chardonnay, Chablis, Sancerre, rosé, Syrah, Pinot Noir, Cotes du Rhone.

Ingefära – Gewurztraminer, Riesling, Sauvignon Blanc.

Chili – Stilla och mousserande viner med restsötma . Zinfandel, Malbec (Argentina), Primitivo.
Undvik hög alkoholhalt.

Till het mat som med Cili bör man undvika viner med hög alkoholhalt vilket förstärker hettan och undvik torra vita viner.

Kokosmjölk/curry/chili – Vin med lite restsötma ”Réserve” . Riesling, Pinot Gris, mousserande (extra sec, sec)

Sojasås (salt mat) – Fyllig Riesling, Viognier, aromatiska viner.

Umami (glutamate)- torra vita viner. Beaujolais, Pinot Noir eller liknande mjuka röda viner.
Umami förstärker sötman och tanninerna i vinet men mildrar syran respektive alkoholen.

Mer om druvorna bakom vinet, dess karaktär och vinets beståndsdelar hittar du i den underhållande boken ”Druvor och vinets aromer”.