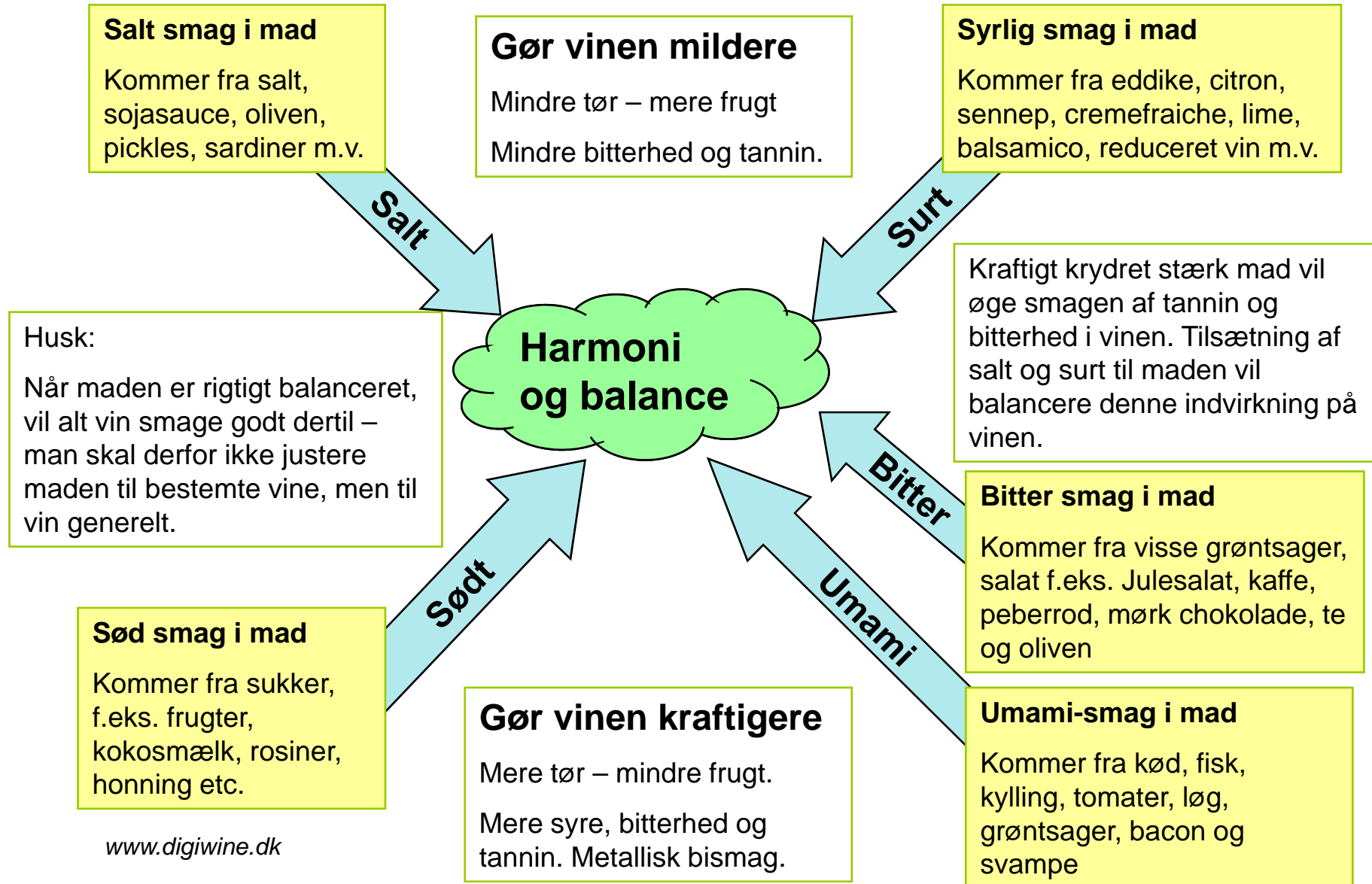


Harmoni mellem vin og mad



Udvalgte råd

- Server hellere rødvinen for kold end for varm. Tung rødvin aldrig over 18 grader. Let rødvin 15 grader. Hvidvin aldrig direkte fra køleskab. Let hvidvin ca. 10 grader, kraftig hvidvin ca. 12 grader.
- Dekanter, hvis ikke vinen er meget gammel! Det er IKKE nok at trække en vin op nogle timer før brug! Den overflade der iltes er så lille, at det ingen virkning har. Brug en bredbundet karaffel og hæld evt. vinen tilbage i flasken, hvis du vil præsentere flasken for dine gæster.
- Aldrig mere sødme i maden end i vinen.
- Aldrig mere syre i maden end i vinen, det modsatte er langt bedre, f.eks. en syreholdig Sauvignon Blanc går til mange ting.
- Match delikate vine med delikat mad og modsat kraftige vine med kraftfuld mad, - Soave med dampet fisk og Barolo med stegt vildt, - ikke modsat.
- Nedkogt vinsauce kræver en kraftig vin, og husk: hvis en vin ikke er go nok til at drikke, - så er den heller ikke god nok til din sauce!
- Drik tør før sød, hvid før rød, ung før gammel, simpel før kompleks, let før tung. (Konflikten med sød hvid dessertvin løses ved at rense ganen med vand og evt. et stykke brød.)
- Det er DIG der afgør, hvad DU synes smager godt!
- Adaptation/adaption betyder tilpasning. Betyder i smagsmæssig sammenhæng, at hjernen gradvist mindsker sin registrering af en smag, som er tilbagevendende. Hvis man spiser nogle sukkerknalder, før man smager på en sød vin, vil vinen forekomme mindre sød, end hvis man ikke havde spist sukker forinden. To citroner smager mindre sure sammen end hver for sig.
- Stærkt krydrede asiatiske retter gode med sød vin.
- Salt mad god med syrlige vine, saltet i maden dæmper vinens syrlighed. F.eks. Champagne og østers fungerer godt sammen. Andet eksempel er salt/sødt; - parmaskinke fungerer godt sammen med melon. På samme måde sød vin til salt mad, - grøn- eller blåskimmelost er meget salt -> sød vin.