

Intro mat & vin- spørsmål

1. Hvilke fem grunnsmaker har vi?
-salt, søtt, bittert, surt, umami
2. Forklar forskjellen på primær, sekunder og tertiæraroma.
Primæraromaer – Druens egne aromaer og karakter fra dyrkested
Sekundæraromaer – Oppstår under gjæring og relateres til produksjonsprosessen
Tertiæraromaer – Oppstår over tid ved modning og lagring
3. Hvilken type vin bør man sette til mat med mye salt?
- Salt mat krever friskhet, og gjerne sødme
4. Hvilken type vin bør man sette til mat med mye fett?
-Mat med mye fett trenger tanniner eller syre
5. Hva er NSU sine 3 viktigste punktene for en god balanse i mat og vinkombinasjon?
-Vekt, aroma/smak, struktur/tekstur
6. Hvilken type vin bør man sette til mat som er spicy?
-Vin med restsødme

