

Spørsmål og svar- Mat og drikke sjømat

1. Hvordan vil tanniner i vin reagere med mat som er sterkt krydret eller sødmefull?

- Kan gjøre tanninene korte og mer bitre i uttrykket.

2. Nevn 3 ting du bør vurdere når du skal sette rødvin til fisk

- Vinen har lavt tannininnhold. (Eks. Beaujolais fra Bourgogne).

- Vinen bør ha en frisk syre. (Eks. barbera fra Piemonte).

- Vinen bør ha en fruktig stil. (Eks. cabernet franc fra Loire).

3. Hvordan vil en syrerik vin fremstå sammen med mat med høy syre?

- Vinen vil fremstå mer flat og mindre frisk om syren i maten er også høy.

Eks. sauvignon blanc med asparges og hollandaisesaus.

4. Hva bør man tenke på når man setter halvtørr, halvsøt eller søt vin til mat?

- Vinens restsødme bør ikke overstige rettens sødmegrad. Enkelte sjømatretter kan fint kombineres med halvsøte stiler av vin.

5. Hvordan påvirker alkohol vinens fylde?

- Alkoholstyrke er avgjørende for vinens kropp og fylde.

Høyere alkohol skaper kraftigere viner.