

Svar- Mat & vin kjøtt

1. Hvilken effekt har hvitløk på rødvin?

- Demper følelsen av tanniner.

2. Hva blir reaksjonen om du kobler garvestoffer/tanniner og proteiner i maten sammen.

- De utjevner hverandre.

3. Garvestoffer til vin trengs til en kraftig kjøttrett, men hvilken andre egenskap bør vinen ha?

- God markant fruktighet med frisk syre.

4. Kan du beskrive hvilket preg og aroma stekeflate fra smør gir til kjøtt?

- Nøtter, toast, rundhet og sødme.

5. Kan Beaujolais fungere godt til entrecote?

- Ja, men det kreves en kraftigere versjon enn normalt. Gjerne fra en av cruene, med markant god fruktighet, syre og litt garvestoffer gjerne litt moden om tilbehøret tilsier det.

6. Hvilken vinstil kan passe til følgende retter:

Til saftig biff:

- Cabernet-basert vin fra Bordeaux i Frankrike eller fra Coonawarra i Australia, men her passer det med mange viner med fast rammeverk og en viss fruktsødme i kjernen og frisk syre.

- Pepper eller andre krydder kan forandre valget av vin til mykere varianter basert på merlot.

Gryteretter:

- En fyldig vin med god friskhet.

Grillet kjøtt (får gjerne en litt brent bittersmak):

- En saftig, fruktig og frisk vin, f.eks. syrah/ shiraz - mellomfylldige syrah fra Chile eller Argentinas malbec.

- Zinfandel uten for mye alkohol er også ypperlig

Serveres kjøttet rått (eks. carpaccio):

- Velg med fordel en litt lettere vin, for eksempel en dolcetto fra Nord-Italia

- Hvitvin kan også passe til denne retten f.eks. chardonnay, pinot gris, gros manseng og arneis. (Vær oppmerksom på tilbehøret til maten).