

# VIN TIL MAT

En nøkkel til gode smaksopplevelser



© Yrkeslitteratur as 2011

ISBN 978-82-584-0616-4

Det må ikke kopieres fra denne boken i strid med åndsverkloven eller i strid med avtaler om kopiering som er gjort med KOPINOR, interesseorganisasjon for rettighetshavere til åndsverk. Forbudet gjelder både hele verket og deler av det, medregnet lagring i elektroniske medier, visning på bildeskjerm og innspilling på bånd.

Yrkeslitteratur as  
Postboks 5178 Majorstuen, 0302 Oslo  
Telefon 23 27 59 00, telefaks 22 43 02 39

[www.yrkeslitteratur.no](http://www.yrkeslitteratur.no)  
[post@yrkeslitteratur.no](mailto:post@yrkeslitteratur.no)

Illustrasjoner: JUPITERIMAGES, Rigmor Haugsand

Omslagsbilde: iStockphoto LP

Sats: Interface Media as, Oslo

Trykk: Interface Media as, 2011

# Innholdsfortegnelse

Forord .....	5	Ferskoster .....	55
Innledning .....	6	Frukt- og bærdeesserter .....	56
Bruk av guiden – eksempler .....	8	Andre desserter .....	59
<b>DEL 1 – VIN TIL MAT-GUIDER.....</b>	<b>11</b>	Osteguiden .....	61
Forretter/småretter.....	14	Saus- og tilbehørguiden .....	63
Fisk.....	22	Vinguiden .....	65
Skalldyr.....	28	Den blå aromaguiden .....	77
Fugl.....	31	Den grønne aromaguiden .....	78
Kalv.....	33	Temperaturguiden .....	79
Lam .....	34	<b>DEL 2 – FORDYPNING.....</b>	<b>81</b>
Okse .....	36	Innledning.....	83
Svin .....	39	Gode smaksopplevelser .....	84
Vilt.....	42	Vinen .....	87
Asiatisk.....	44	Vinglass .....	90
Fastoster .....	45	Vintemperatur .....	90
Kittmodne oster.....	48	Vinfeil .....	91
Blåmuggoster .....	51	Vin til mat .....	92
Hvite geitoster .....	53	Litteraturliste .....	94
Hvitmuggoster .....	54	Stikkord .....	96

# Innledning

Vi har ikke hatt historisk forankrede vin- og mattradisjoner i Norge tidligere, men store endringer har stimulert interessen for dette spennende området.

Råvarene importeres stadig oftere fra land og matkulturer vi tidligere ikke kjente særlig til. Vi har tilgang på nesten alt av råvarer hele året og utvalget av krydder, tilsetningsstoffer, frukt og grønt blir stadig større og bedre. Tilberedningsteknikkene forandrer seg og nye matlagings teorier dukker opp. Vinmonopolet har samtidig løftet tilgjengelighet, utvalg, kvalitet og service i stor grad.

Den økte interessen skyldes også nye reisevaner og større oppmerksomhet rundt det å kombinere vin og mat. Land som Spania, Frankrike og Italia har inspirert med sine vin- og mattradisjoner, som gjennom århundrer har fått utvikle seg til smaksopplevelser i fullkommen harmoni. Den europeiske kystbefolkningen har erfart at tørr hvitvin smaker svært godt til fisk og skalldyr, mens innlandsbefolkningen i Sør- og Mellom-Europa gjennom flere hundre år har lært seg å verdsette samspillet mellom kjøttbaserte matretter og ulike typer av rødvin, hvitvin og rosévin.

Det kan virke som om middelhavslandenes måte å forholde seg til vin på, som en naturlig del av måltidet, med hyppig, men måteholdent inntak også har slått an i Norge. Mange hevder også at et måteholdent inntak av vin kan virke positivt inn på helsen.

Disse mat- og vintrendene gjør at det produseres mange gode vinbøker, et formidabelt antall kokebøker og etter hvert stadig flere vin- og matbøker. På tv kan vi se egne programmer om det gode måltid, mens aviser, ukeblader og nettsteder konkurrerer om oppmerksomheten vår.

I dette uryddige landskapet søker vi etter de gode smaksopplevelsene, vi forsøker med andre ord å orientere oss.

Hensikten er å ha et oppslagsverk som er like aktuelt etter flere års bruk, et oppslagsverk der det kreves minimalt med forhåndskunnskaper når du skal finne vin til mat (og mat til vin) i din søken etter de gode smaksopplevelsene. Om vinfokus løftes litt opp, over den enkelte vinmark, produsent og årgang; om matfokus trekkes litt vekk fra mesterkokkenes anbefalinger, så er det mulig å komme med anbefalinger som er aktuelle i mange år.

# Bruk av guiden – eksempler

## Eksempel 1

Kari skal overraske sin mann med en enkel kveldsrett. Kari velger fra matgruppen «forretter og småretter». Her velger hun «Laks, røkt med eggerøre».

Forretter og småretter	Kommentarer	Anbefalt vin
Laks, røkt med eggerøre	Eggerøre er vanskelig å kombinere med vin. Til denne smaksrike småretten bør du velge en hvitvin med moderat syre og en del rundhet i seg. Her kan du gjerne velge en solmoden hvitvin fra California eller Australia.	Chardonnay, California

På vei hjem stikker hun innom Vinmonopolet og kjøper en anbefalt Chardonnay fra California.

## Eksempel 2

Ole har et par flasker med god spansk rødvin i kjelleren. Han ønsker å servere en kjøttrett, men er litt usikker på hva som passer til vinen. Han vet at rødvinen er fra Rioja og laget på druesorten Tempranillo og som ved et lykketreff viser kolonnene i **Vin til mat-guiden** druesorter og Ole følger Tempranillo-kolonnen og ser at både svin, okse og lam passer. Han velger å servere lammestek. Til lammestek anbefales en Rioja av høy kvalitet og kjellervinen er en Reserva, så det passer bra.

Lam	Kommentarer	Anbefalt	Blå druer									Grønne druer
			Cabernet Sauvignon	Barbera	Sangiovese	Shiraz	Syrah	Pinot Noir	Tempranillo	Grenache	Andre	
Lammestek	Lammesteken er fet og smaksrik. Som oftest serveres steken krydret med rosmarin og hvitløk, og gjerne med fløtegratinerte poteter. Da passer det ekstra godt med en vellagret, smaksrik, krydret og fruktig rødvin med en del modne tanniner.	Rioja rød, høy kvalitet	x		x	x	x		x		Zinfandel, Malbec, Merlot	

Dessverre hadde kona brukt de to flaskene med Rioja rød Reserva på jentelaget forrige helg. Men Ole vet råd, han ser at den innkjøpte lammesteken også passer til druesorten Sangiovese. Han går ned i kjelleren og henter to flasker med Chianti Classico som han vet er en Chianti høykvalitetsvin laget på Sangiovese-druen.

Under middagen har Ole lyst til å fortelle litt om vinen og i vinguiden henter han frem følgende omtale:

Vinguiden							
Vin	Vinområde	Vintype	Fylde	Lagring	Mye aromaer	Lufting	Kommentarer
Chianti, høy kvalitet	Toscana, Italia	Rødvin	Fyldig	Ja	Ja	Ja	Sangiovese er en gammel italiensk druesort som historisk er mest berømt for sine Chianti-viner. Chianti Classico-vinene kommer fra åsene mellom Firenze og Siena. Nye klonede typer og nye dyrkingsteknikker har bidratt til viner langt unna de syrerike «bastvinene» fra 1970-tallet. Sangiovese-vinene spenner fra de helt enkle til utrolig kraftige kvalitetsviner. Moderate tanniner og en markert syrestruktur gir de beste vinene et fast og tørt preg. Brunello di Montalcino, Vino Nobile og Chianti Classico, samt supertoscanere er blant de viktigste høykvalitetsvinene. (Supertoscanere er viner som brøt med regelverket gjennom å tillate blanding med druesorter som Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc i vinene.)

Her ser han at dette er en fyldig rødvin som også egner seg for lagring og at vinen godt kan luftes litt før servering.

### Eksempel 3

Mette var i Burgund i sommerferien og syntes hvitvinene smakte godt. Da hun kom hjem fra ferien var hun inne på nettstedet «Vinform». Der anbefalte de en hvit Burgunder som et svært godt kjøp. Så Mette kjøpte derfor en kasse med den anbefalte hvit Burgunder Premier Cru. Dette er ifølge Vinguiden en vin av høy kvalitet som kan lagres og som har et stort aromaspekter. For å få frem den ekstra gode smaksopplevelsen lurer hun på hvilket glass som best får frem vinens aromaer. I fordypningsområdet «Vinglass» leser hun at burgunderglasset passer svært godt. Som ved et lykketreff fikk hun fire burgunderglass i gave til jul. For å få frem vinens aromaer, følger hun også anbefalingene i temperaturguiden. Der anbefales det å ta ut vinen fra kjøleskap 40 minutter før servering, for å oppnå idealtemperaturen på ca. 11 grader når vinen skal serveres.

Hun bestemmer seg for å invitere tre venninner og ønsker å servere en fiskerett som passer spesielt godt til denne vinen. I **Vin til mat-guiden** velger hun fiskeretten «dampet piggvar», som anbefales spesielt til vinen. Det er meldt nydelig vær denne sommerkvelden og Mette har tenkt å avslutte måltidet med en dessert. Hun kjøper derfor med seg et par kurver med norske jordbær som hun ønsker å servere som en fin avslutning på måltidet. I **Vin til mat-guidens** matgruppe «frukt- og bær-desserter» ser hun at dessertvinen Moscato d'Astis blomsteraromaer og friske syre kombinert med lite alkohol passer spesielt godt til jordbær naturell. Så er det bare å glede seg til kvelden.

#### Eksempel 4

Edmund er tatt opp som medlem i en av Norges eldste og mest ærverdige vinklubber; X-Society, og vinklubbens styre har bestemt at han skal settes på prøve ved å få ansvar for neste arrangement. For riktig å imponere som nytt medlem velger Edmund å arrangere en ost- og vinaften. I osteguiden plukker han ut en vin fra hver av matgruppene fastoster, kittmodne oster, blåmuggoster og hvite geitoster. Ostene skal passe til forskjellig type vin, og for riktig å briljere vil han lese smakskommentarene til disse ostene under smakingen. Smakskommentarene finner han i *Vin til mat-guiden*. Edmund blir litt overrasket når han i osteguiden ser at verken paprika, druer eller selleri passer som tilbehør. Men heldigvis gir osteguiden forslag til mye annet godt tilbehør som han kan kjøpe inn. Under matgruppen fastoster finner han den perfekte drikke til sin vellagrede parmesan med smaksvurderinger.

Parmesan	Ingen andre oster lagres og eldes med så stor eleganse. Parmesan naturell er med sin tørre og salte karakter, en naturlig følgesvenn til Nebbiolo-viner. Noe av forklaringen ligger i tanninene i vinen, som mildner osten. Samtidig spiller syren i osten på lag med syren i vinen og vinens fruktsødme binder det hele sammen (Barolo, Piemonte). Den mest populære anvendelse av parmesan er sammen med en porsjon pasta eller risotto. Hvitviner som er litt fylldige og søtlige passer da ofte best (halvtørr Riesling, Tyskland).
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Baroloen smaker himmelsk til Parmesan naturell og han smiler ved tanken på at dette skal bli en av kombinasjonene på ost- og vinaftenen.

# Del 1

De første delene av boka fungerer som enkle oppslagsverk når du skal planlegge måltidet. **Vin til mat-guiden** omtaler totalt ca. 400 matretter fra 18 matgrupper. Forretter og småretter er samlet i én matgruppe. Hovedretter er inndelt i matgruppene fisk, skalldyr, fugl, kalv, svin, okse, lam, vilt og asiatisk mat. Oster er delt inn i fastoster, kittmodne oster, blåmuggoster, hvite geitoster, hvitmuggoster og ferskoster. Avslutningsvis er desserter delt inn i frukt- og bærdeserter og andre desserter. I hver av matgruppene er matrettene sortert alfabetisk og alle matretter har smaksvurderinger. I kolonnene spesifiseres viner/druesorter som passer til hver matrett.

I kolonnen «anbefalt vin» gis vinanbefalinger til den enkelte matrett. For en del av matrettene er blant annet tilberedning og hovedråvarens modning spesielt viktig for vinvalget. Da er det gitt flere vinanbefalinger til matretten i kolonnen «kommentarer». Ønsker du å få vite litt mer om den anbefalte vinen, vil **vinguiden** hjelpe deg et godt stykke på vei. Vinanbefalingene gir deg et grunnlag for vinvalgene dine (prisnivå, produsent og årgang).

Planleggingen av et ostemåltid kan være både givende og krevende. Til hjelp i planlegging og innkjøp av oster og ostetilbehør er det derfor også laget en **osteguide**.

Når måltidet skal planlegges, kan **saus- og tilbehør-guiden** også være med å gi en bedre forståelse for hvordan saus og tilbehør kan påvirke vinvalget.

Vinens **serveringstemperatur** er også viktig for smaksopplevelsen og **temperaturguiden** gir deg anbefalinger.

Avslutningsvis vil aromaguidene gi en vurdering av aromaer i Vin til mat-guidens viktigste røde og grønne druesorter.



## Forretter/småretter

Forretter og småretter er mindre retter som serveres i starten av måltidet og som del av et større måltid eller egne retter løsrevet fra et større måltid.

Forretter og småretter	Kommentarer	Anbefalt vin	Blå druer	Grønne druer					
				Chardonnay	Sauvignon Blanc	Riesling	Pinot Gris	Gewürztraminer	Andre
Aperitiff	Aperitiffen skal vekke sansene, skjerpe appetitten og forberede munnhulen, smaksløkene og magen på måltidet. Server en tørr, forfriskende og avkjølede vin. Unngå altfor mye syre, siden det demper smaksløkene! Tilsvarende vil for søte viner få det etterfølgende måltidet til å fremstå som tynt og syrlig. Champagne Brut eller andre tørre musserende viner er førstevalget. Om du ønsker et alternativ til musserende vin, kan du velge en tørr, frisk hvitvin eller få en mer avrundet smaksopplevelse ved å velge en halvtørr hvitvin. Tørr sherry av typen Fino og Manzanilla har friskhet og tørrhet som også egner seg ypperlig som aperitiff.	Champagne, tørr		x	x	x			Musserende vin, tørr sherry
Asparges med balsamico	Lett kokt asparges med litt salt og pepper, olivenolje og balsamico er en god, saftig og sprø smårett. Vinen bør ha nok syre og passende med grønne aromaer. Husk å begrense mengden med balsamico.	Sauvignon Blanc, Loire			x	x			Silvaner
Asparges med hollandaisesaus	Hvite asparges med hollandaisesaus passer til litt sødmefylte hvitviner.	Riesling, Alsace				x	x		
Asparges med spekeskinke og parmesanost	Lett kokt grønn asparges med spekeskinke og parmesan er en smaksrik smårett. Vinvalget bør falle på en tørr, ung og fruktig hvitvin med en del syre og grønne aromaer.	Albariño, Galicia			x	x			Albariño, Verdicchio, Grüner Veltliner
Avokado med reker eller krabbe	Til denne tradisjonsrike småretten, som også kan ha rogn og rømme, passer det å servere en sødmefylt hvitvin.	Tørr Riesling, Tyskland		x		x	x		Grüner Veltliner
Biscaya-salat	Se Nice-salat.								
Brød	Brød gir en slags nøytral støtte til vinen. Et surdeigsbrød eller et speltbrød dyppes i olivenolje og drysses med litt maldonsalt. Enkelt og godt. Maldonsaltet får frem frukten i vinen, mens vinen løser opp olivenoljefettet. Du kan gjerne riste brødet og ta på litt hvitløk og tomater. Gjør det enkelt, søk mot Toscanas viner!	Chianti, Toscana	Valpolicella, Gamay, Dolcetto, Barbera, Sangiovese						
Bønnegryte	I bønnegryter er det ofte løk, hvitløk, urter, mange forskjellige bønner og erter og rotfrukter. Her passer det med en hvitvin med kropp og syre.	Sauvignon Blanc, New Zealand		x	x	x	x		



## Fisk

Det finnes hundrevis av fiskeslag og kombinasjonsmulighetene er nærmest uendelige. Generelt er fisk lett mat med sarte smaker. Kokt, fet fisk passer ofte best til en ueiket, tørr hvitvin, mens stekt og mager fisk godt kan drikkes til en tanninfattig rødvin uten eikepreg. All rødvin inneholder tanniner, som ikke smaker godt sammen med proteinene og fettene i fisken. Som oftest gir tanninene da en metallisk smak. Når vi velger vin til fisk, er det også viktig å være klar over at saus og tilbehør kan forandre fiskerettens karakter.

Fisk	Kommentarer	Anbefalt	Blå druer	Grønne druer							
				Chardonnay	Sauvignon Blanc	Riesling	Chenin Blanc	Albariño	Verdicchio	Grüne Veltliner	Andre
Bacalao	Denne smaksrike portugisiske gryteretten tilberedes i mange varianter, men hovedråvaren er alltid klippfisk. Klippfisk er saltet og tørket fisk med en dominerende smak. Til grillet klippfisk anbefales en portugisisk favoritt (Vinho Verde, Minho). Til bacalao med fiskekjøtt, tomat, poteter, løk og grønnsaker passer det med lette rødviner som har god friskhet og fruktighet. Unngå derimot mye tannin og eik i rødvinen (Barbera, Piemonte).	Se anbefalinger under kommentarer	Primitivo, Tempranillo, Barbera, Valpolicella			x	x	x			Marsanne, Garganega, Godello, Vinho Verde, tørr sherry
Blekksprut	Seigt kjøtt og lite smak gjør vinvalget vanskelig. Frityrstekt vil blekksprut derimot passe godt til friske, ueikete, syrerike viner.	Tørr sherry, Andalusia	Merlot, Pinot Noir, Sangiovese, Gamay			x					Melon de Bourgogne, tørr sherry
Bouillabaisse	Bouillabaisse er en klassisk og smaksrik fiskesuppe. Oftest har fiskesuppen ingredienser i form av fisk og skalldyr. Til suppen trengs da en fruktig, tørr og smaksrik hvitvin med relativt mye alkohol (Rosévin, prøv en fra Provence). Til den norske klassikeren med fløte kan du derimot gå for en litt mer syrerik hvitvin (Sauvignon Blanc, Loire).	Se anbefalinger under kommentarer	Rosévin	x	x	x			x		Marsanne, Roussanne
Breiflabb	Breiflabb har fast kjøtt med en hummerlignende smak. Tilberedning er avgjørende for vinvalget. Til dampet eller bakt breiflabb kan du servere en smaksrik hvitvin med en del frukt og fylde (hvit Bordeaux, Graves). En avkjølt, lett og fruktig rødvin passer best om du velger å servere fisken stekt eller grillet (rød Burgunder).	Se anbefalinger under kommentarer	Barbera, Pinot Noir, Gamay, Dolcetto	x	x	x				x	Valpolicella, Sémillon



## Fugl

Blant de lyse kjøtt-typene skiller kylling, kalkun, fasan og vaktel seg ut pga. sine litt finere, magrere og mer sødmefylte kjøttstruktur. Tilbehør og tilberedningsmetode avgjør oftest vinvalget. Er kjøttet stekt, er en fruktig, lett og tanninfattig rødvin å foretrekke, mens kokt kjøtt, kaldt kjøtt og sterkt krydret kjøtt åpner for at hvitvin ofte er det beste valget.

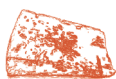
Fugl	Kommentarer	Anbefalt	Blå druer					Grønne druer			
			Merlot	Barbera	Syrah	Pinot Noir	Gamay	Andre	Chardonnay	Riesling	Andre
And	And har en søtlig smak og har ofte søtt tilbehør som appelsinjuice, svsker, fikener, sukrede bær og frukter. And er samtidig noe av det tyngste og feteste som finnes. Tilberedning og tilbehør er viktig for vinvalget. Til kald and kan du gå for en lettere rødvin (Beaujolais, Burgund). Har du stekt and med lettere tilbehør, kan du servere en smaksrik, men relativt lett rødvin (rød Burgunder, ordinær). Til stekt and med søtt tilbehør passer de største og tyngste rødvinene derimot ekstra godt (Amarone della Valpolicella, Veneto). Røkt andebryst har en fet og røkt karakter og passer til hvitviner med en del alkohol og sødme (Gewürztraminer, Alsace). I Frankrike saltes ofte andelåret før det kokes i eget fett. Før servering sprøsteskes så låret. Denne retten krever syrlighet og litt kraft av vinen (tørr Champagne).	Se anbefalinger under kommentarer	x	x		x		Grenache, Dolcetto, Zinfandel, Malbec, Aglianico, Shiraz, Tempranillo	x	x	Gewürztraminer, Pinot gris, Sauvignon Blanc
Cassoulet	Går du for den mektige sørfranske retten cassoulet, så krever den en rødvin med masse frukt og alkohol.	Zinfandel, California						Shiraz, Malbec, Zinfandel			
Fasan	Det lyse, magre fasan kjøttet kan minne om kylling, men er litt kraftigere i smaken. Her passer det med sarte viner uten mye tanniner og med utviklede aromaer. Velg en moden, litt sødmefylt kvalitetsvin og aller helst av det røde slaget.	Rød Burgunder, høy kvalitet	x			x		Sangiovese, Tempranillo, Nebbiolo, Grenache			Pinot Gris, Sémillon
Fugl, grillet	Røyksmaken og stekeskorpen har en tendens til å tørke ut vinen, så her kan du velge en fylldig og litt sødmefylt vin. Vinen bør ikke ha altfor hard syre. En saftig, fruktig rødvin passer godt til grillet fugl.	Barbera, Piemonte	x	x			x		x		Sauvignon Blanc



## Blåmuggoster

Blåmuggoster gjennomhulles slik at oksygen slipper til, og modnes innenfra ved hjelp av blåmuggkulturer. Ostene har med få unntak en kremaktig konsistens. De er oftest salte, fete og intense, med en markant og vedvarende smak. Søte viner takler denne smaksintensiteten, saltet og den lange ettersmaken best.

Blåmuggoster	Kommentarer	Anbefalt	Blå druer	Grønne druer					
				Sauternes	Gewürztraminer	Riesling halvørr	Chenin Blanc	Riesling søt	Andre
Bleu d'Auvergne	Denne osten er et hakk kraftigere enn Fourme d'Ambert og den henger tungt og lenge i munnen. Blant de hvite dessertvinene er det de kraftigste og søteste som passer best. Her passer det også med røde sterkviner. Ostene fra Sancy har best kvalitet av alle Bleu d'Auvergne.	Sauternes, Bordeaux	Vin Santo, Banyuls, Maury, Portvin	x			x	x	Tokaji Aszú, Rivesaltes
Bleu des causses	Dette er en mild utgave av Roquefort. Modningen skjer i huler på kalksteinsplatåene Causses i franske Massif Central. Den bløte, kornete osten smelter i munnen, mens salt, sødme og syre gjør dette til en svært smaksrik ost. En sødmefylt hvitvin med god syrlighet vil takle saltsmaken så lenge friskheten er høy.	Sauternes, Bordeaux		x			x	x	
Bresse Bleu	Denne kommersielt produserte franske osten er kremete, relativt mild og minner om Saga. Søk mot en litt sødmefylt hvitvin med mye alkohol.	Hvit Burgunder, ordinær			x				Chardonnay
Cambozola	Se Roquefort.								
Danablue	Danablue er ganske salt og trenger sødme i vinen. En søt musserende vin vil her også passe bra.	Søt Champagne		x	x		x		Chardonnay
Fourme d'Ambert	Dette er en av de klassiske franske blåmuggostene. Skorpen er fast og nokså tørr. Den har en mild, litt søtlig duft av kumelk, frukt og sopp. Du kan her velge smaksrike hvite eller røde viner.	Sauternes, Bordeaux	Amarone della Valpolicella, Châteauneuf-du-Pape, Banyuls	x		x			Tokaji Aszú, Rivesaltes
Gorgonzola	Gorgonzola er klassikeren blant italienske dessertoster og kan være så mangt. Dolce-typen er og myk med søthet og saltsmak. Den klassiske, kraftigere Picante-typen har mer blåmugg. Ved lagring blir denne osten fastere og mer smaksrik, og det er denne osten som ligger til grunn for anbefalingen.	Amarone della Valpolicella	Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella	x	x	x	x	x	



Vinguiden							
Vin	Vinområde	Vintype	Fylde	Lagring	Mye aromaer	Lufting	Kommentarer
Aglianico	Campania, Italia	Rødvin	Fyldig	Ja			Aglianico (sydens Barolo!) er Sør-Italias mest kjente rødvin/drue. Aglianico karakteriseres ved en markant syre og et høyt innhold av tanniner.
Albariño	Galicia, Spania	Hvitvin	Middels				Albariño gir rene, intense og meget gode hvitviner. I dag er dette Galicias og Spanias mest moderne grønne druesort. Albariño-vinen er fruktig og aromatisk og flott parfymert. Vinen har fin syre og mye alkohol. I vindistriktene Minho og Vinho Verde på vestkysten av Portugal heter druesorten Alvarinho.
Alvarinho							Se Albariño
Amarone della Valpolicella	Veneto, Italia	Rødvin	Fyldig	Ja		Ja	Det varme klimaet i Venetos vindistrikt Valpolicella i Sør-Italia passer perfekt til produksjon av en av Italias nasjonalskatter, søtviner laget av omhyggelig tørkede druer (Passito). De sunneste og søteste druene etter innhøstingen legges på tørkeloft. I denne tørkeprosessen fordamper en betydelig del av druenes væskeinnhold. Resultatet blir viner med mye sukker og alkohol. Ved pressing og gjæring fremkommer enten den tørre rødvinen Amarone della Valpolicella (her er det spesielt viktig å velge gode produsenter) eller den søte sterkvinen Recioto della Valpolicella, som begge er svært intense og fyldige viner med en karakteristisk bitterhet (amaro) i smaken. De fleste produsenter i Valpolicella fremstiller også mellomkategorien Valpolicella Ripasso, ved å tilsette druemost av tørkede druer til en vanlig Valpolicella. Vanlig Valpolicella er med sine lette og enkle hverdagsviner den vanligste kategorien. Corvina, Rondinella og Molinara er de viktigste druesortene i produksjonen av Valpolicellavinene.
Banyuls	Languedoc-Roussillon	Sterkvinn	Fyldig	Ja			Kyststrekningen omkring Banyuls-sur-Mer er en av de vakreste i Sør-Frankrike. Her produseres sterkvinnen Banyuls, Frankrikes mest berømte VDN (Vins Doux Naturell), en fellesbetegnelse for alle franske sterkvinner. Alle sterkvinene er fremstilt ved å tilsette alkohol til mosten, så gjæringen går i stå, og det etterlates en viss mengde restsukker i vinen. All VDN er underlagt noen felles regler. For de lyse utgavene av VDN, som generelt produseres på hvite druesorter, tilsettes spriten normalt først etter at drueskallene er skilt ut fra mosten. For de mørke VDN, som er basert på blå druesorter, er det mer utbredt å tilsette spriten mens mosten er i kontakt med skallet.
Barbaresco	Piemonte, Italia	Rødvin	Fyldig	Ja	Ja	Ja	Se Barolo.

# Innledning

**Del 2 – fordypning** gir grunnlag for en enda bedre forståelse av **vin til mat-guiden** i del 1.

**Gode smaksopplevelser** dreier seg mye om å forstå grunnsmaker i vin og mat. Jo mer du smaker, desto mer venner du deg til grunnsmakene. Samtidig blir det også lettere å forstå og sette pris på de positive effektene som disse grunnsmakene kan tilføre vinen og maten. Vinens aromaer utgjør i tillegg en viktig del av smaksopplevelsen. Dette er områder som har vært grunnleggende viktig for de smaksvurderinger som ligger til grunn for vinanbefalingene i vin til matguiden og som får spesiell omtale innledningsvis.

**Vinen** står naturlig nok svært sentralt i boka og de viktigste matvinene får spesiell omtale. Vinenes fylde og de av vinene som har stort lagringspotensial, mye aromaer og behov spesifiseres også i et eget kapittel om vinen.

**Vinglass** er et redskap som påvirker vinens struktur og aroma, og selve grunnlaget for den optimale duft- og smaksopplevelsen, mens **vinentemperatur** ofte er minst like viktig som å servere vinen i riktige glass. Valg av glass og vinens temperatur får spesiell omtale.

**Vin til mat** krever også en viss kunnskap om hovedråvare og tilberedning. Spennvidden i råvarer, tilberedning, sauser og tilbehør er nærmest uendelig og vinvalget vil til syvende og sist bli bestemt av matrettens samlede karakter og din personlige smak. Hovedråvaren, sauser og tilbehør får derfor også spesiell omtale.

## Stikkord

- Ananas 56  
And 31, 42  
Antilope 42  
Aperitif 14  
Appelsin 56  
Appenzeller 45  
Aprikos 56  
Asparges  
– med balsamico 14  
– med hollandaise-saus 14  
– med spekeskinke og parmesanost 14  
Avokado med reker eller krabbe 14
- Bacalao 22  
Banan 56  
Banan 53  
Beaufort 45  
Bever 42  
Biff 36  
Biff Stroganoff 36  
Biscaya-salat 14  
Bjørnebær 56  
Blekksprut 22  
Bleu d'Auvergne 51  
Bleu des causses 51  
Blåbær 56  
Blåskjell 28  
Bondepiker, tilsørte 59  
Bouillabaisse 22  
Brebis des Pyrenees 45  
Breiflabb 22  
Bresse Bleu 51  
Brie de Meaux 54  
Brillat-Savarin 54  
Bringingebær 56  
Brød 14  
Brødupping m/svisker 59  
Bønnegryte 14
- Cambozola 51  
Camembert de Normandie 54  
Cantal 45  
Carpaccio 15, 36  
Cassoulet 31  
Chablis 48  
Chambertin 48  
Chaumes 48  
Cheddar 45  
Chèvre d'Or 53
- Chèvre frå Haukeli 53  
Chèvre med salat og valnøtter 15  
Chili con carne 36  
Choucroute 39  
Comté 45  
Couscous 15  
Crème brûlée 59  
Crottin de Chavignol 53  
Cæsarsalat 15
- Danablue 51  
Due 42
- Edamer 45  
Eiker camembert 54  
Eiker gruveost 45  
Eiker Holtefjell 46  
Eiker Mutchli 48  
Elg 42  
Emmentaler 46  
Entrecôte 36  
Eple 56  
Époisses 48
- Fasan 31, 42  
Fenalår 34  
Fersken 56  
Fetaost 55  
Fiken 57  
Fish and chips 23  
Fiskegrateng 23  
Fiskekaker 23  
Fiskepai 23  
Fisk, grillet 23  
Fisk, marinert 23  
Fisk- og skalldyrsuppe 23  
Fisk, røkt 23  
Fisk, rå 23  
Flesk, salt 39  
Flyndrefisk 23  
Fontina 48  
Fourme d'Ambert 51  
Frikadeller 39  
Fromasj 59  
Frukt, grillet 57  
Fruktkake 57  
Fruktsalat 57  
Frukt, tørket 57  
Fugl, grillet 31  
Fårikål 34
- Gauda 46  
Gazpacho 15  
Gjedde 23  
Gjørs 23  
Gorgonzola 51  
Gresk salat 15
- Gruyère 46  
Gryteretter 36  
Guacamole 15  
Gulasj 36  
Gås 32, 42  
Gåselever 15
- Haggis 34  
Haifinnesuppe 16  
Hakkebiff 37  
Hamburgere 37  
Hamburgerrygg 39  
Hare 42  
Hjerteskjell 28  
Hjort 42  
Honning og karamell 59  
Hummer 28  
Hval 42  
Hvitting 24
- Indisk og pakistansk mat 44  
Ingers Blå 52  
Is 59
- Jambalaya 16  
Jarlsbergost 46  
Jerpe 42  
Jordbær 57  
Jærosten 46
- Kake med lite fyll 59  
– med mye fyll 59  
Kalkun, kald 32  
– varm 32  
Kalvefrikassé 33  
Kalvekoteletter 33  
Leverlever 33  
Kalvesnitset 33  
Kalvestek 33  
Kamskjell 16, 28  
Kanapeer 16  
Kanin 43  
Karamellpudding 59  
Karbonader 37  
Kaviar 16  
Kebab 34, 37  
Kinesisk mat 44  
Kirsebær 57  
Kjøttboller 37  
Klippfisk 24  
Koldtbord 16  
Kolje 24  
Kongekrabbe 29  
Krabbe 29  
Krabbekaker 29  
Krabbesalat 29  
Kraftkar 52  
Kremost 55
- Kreps 29  
Krydderlake 59  
Kveite  
– dampet / bakt 24  
– stekt 24  
Kylling 32  
Kyllingryte, coq au vin 32  
Kyllinglever 32  
Kyllingpai 32  
Kyllingsalat 16
- Laks, dampet / bakt 24  
Laks  
– gravet med sennepssaus 16  
– gravet 24  
– grillet 24  
– marinert 24  
– røkt 24  
– med eggerøre 16  
– speket 24  
– stekt 25
- Lam, grillet 34  
Lammebrog 34  
Lammecarré 34  
Lammefilet 34  
Lammefrikassé 34  
Lammegryte 35  
Lammekoteletter 34  
Lammekrone 35  
Lammelår 35  
Lammerygg 35  
Lammeskank 35  
Lammestek 35  
Langres 48  
Lasagne 37  
Lever 37  
Leverpostei 17  
Livarot 48  
Lutefisk 25  
Lyr 25  
Løsuppe 17  
Løvbiff 37
- Makrell, røkt 17, 25  
– stekt 25  
Manchego 46  
Mandler 17, 60  
Mango 57  
Marengs 59  
Melon 57  
Minestrone-suppe 17  
Mont d'Or 49  
Monte Enebro 53  
Montgomery cheddar 47  
Morbier 49  
Moussaka 35  
Mozzarella di Bufala 55  
Multer 57
- Münster 49  
Mørbrad 39
- Napoleonskake 59  
Nice-salat 17  
Nyre 17  
Nøtter 60
- Okse, grillet 38  
Oksehale 38  
Oksestek 38  
Oliven 17  
Omelett med skinke og ost 17  
Orrfugl 43  
Osso bucco 33  
Ostekake 60  
Ostekjeks 17  
Ostesufflé 17
- Paella 25  
Pai 17  
Pannekaker 60  
Paprika, ovnsstekt 18  
Parfait 60  
Parmesan 47  
Pasjonsfrukt 57  
Pasta bolognese 18  
– carbonara 18  
– med kjøtt- eller ostebaserte sauser 18  
– med pestosaus 18  
– med sjømat-saus 18  
– med soppsaus 18  
– med tomatsaus 18
- Pata Negra 39  
Paté 18  
Pecorino 47  
Pepperbiff 38  
Piggvar dampet/bakt 25  
– stekt 25  
Pinnekjøtt 35  
Pizza 19  
Plomme 58  
Plukkfisk 25  
Pont l'Évêque 49  
Port Salut 49  
Provolone  
– Valpadena 49  
Pære 58
- Rabarbrapai 58  
Rakfisk 26  
Ratatouille 19  
Ravioli 19  
Reblochon 49  
Rein 43  
Rekecocktail 19
- Reker 29  
Reker i terteskjell 19  
Rekesmørbrød 19  
Ribbe 40  
Ridder folie 50  
Ridderost 50  
Riskrem m/ rødt saus 60  
Risotto 19  
Roastbiff 38  
Roquefort 52  
Royal Blue 52  
Rype 43  
Rødspette 26  
Røkelakskrem 19  
Rømmegrøt 19  
Røy 43  
Røye 26  
Rådyr 43
- Saga 52  
Saint-Albray 50  
Saint-Marcellin 54  
Saint Nectaire 47  
Salat 19  
Sandwich 20  
Sei 26  
Seibiff med stekt løk 26  
Seikaker 26  
Selbu blå 52  
Semulepudding med bærkompott 60  
Sild 26  
Sitronkake 58  
Sjokolade/-mousse 60  
Sjøtunge 26  
Skalldyrsuppe 30  
Skalldyrtallerken 30  
Skatevinge 26  
Skinke med melon 20  
Skogsfugl 43  
Skrei 26  
Smalahove 35  
Småkaker 60  
Snegler 20  
Solbær 58  
Sorbet 58  
Spareribs 40  
Spekemat 20  
Steinbit,  
– dampet/bakt 26  
– stekt 27  
Stilton 52  
Suppe 20  
Sushi 27  
Sveitserost 47  
Sverdfisk 27  
Svinefilet 40  
Svineknokke, salt med surkål 40  
Svinekoteletter 40
- Svinelever 40  
Svinenakke 41  
Svinepøser 41  
Svinestek 41  
Svinesylte 41  
Svin, grillet 40  
– røkt 40
- Taco 20, 41  
Taleggio 50  
Tapas 20  
Tartar 27, 38  
Tartar, laks 21  
Tartar, storfe 11  
Terriner av skalldyr og fisk 21  
Thailandsk og indonesisk mat 44  
Tiramisu 60  
Toast med lakserogn / rognkjekskaviar 21  
Tomatsalat 21  
Tomme de Chèvre 53  
Tomme de Savoie 47  
Torsk 27  
Toupinette 53  
Tournedos 38  
Trøfler 21  
Tunfisk 27  
Tørket frukt og nøtter 21
- Uer 27
- Vaktel 32, 43  
Valençay 53  
Vaniljedessert 60  
Villand 43  
Villsvin 43  
Vilt, gravet 43  
Viltgryte 43  
Vol-au-vent 30
- Ørret 27  
Østers 21, 30
- Ål, stekt 27