

Handelsgillets Vinklubb
Vin till vilt
Presentation 20.1.2023



**Vin önskar lite mat,
mat önskar mycket vin!**

Kinesiskt ordspråk

19,99 €

André Delorme Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut



- Maison André Delorme är mest kända för sina smakrika mousserande viner men tillverkar även stilla viner på Chardonnay och Pinot Noir.
- AC Crémant de Bourgogne: 400 kommuner, Crémant produceras på över 2 000 hektar och arealen växer ständigt på grund av ökad efterfrågan.

Produktionen uppgår till nästan 15 miljoner flaskor årligen.

- Druvor: Chardonnay, Aligoté
- Mycket torr, hög syra, mogen citruston, klementinkaraktär, aprikosig, något mineralig, ekig, balanserad, elegant
- Crémant de Bourgogne är en ypperlig fördrink, ett mingel- och sällskapsvin med lyxkänsla, men också ett härligt vin att njuta till exempelvis fisk och skaldjur.
- Crémant de Bourgogne är ett lyxigt bubbel, ett utmärkt champagnealternativ fullt jämförbart med bubblorna från norr.

- ALKOHOL 12.0%
- SOCKER 13.0 g/l
- SYROR 5.9 g/l

Att välja vin till vilt



- Vilt är generellt en kraftig råvara. Ju mörkare det råa köttet är, desto kraftigare är råvaran.
- Älg, rådjur, björn, tjäder och orre är ett mycket kraftigt kött medan fåglar som fasan, sädgås, raphöna och morkulla är klart lättare.

Röda viner till vilt är inte alltid självklart

- Eftersom vilt många gånger är kraftig mat är oftast fylliga rödviner det naturliga valet. Men det vilda köttet kommer i många skepnader och därför är rödvin inte en självklar dryck.
- Det går alldeles utmärkt att välja vita viner till lättare anrättningar på ljusare viltkött som fasan, och vildgås. Bl.a. fatlagrad Chardonnay funkar vid sådana tillfällen. Prova en Chenin Blanc med fatkaraktär till en kryddig gryta, med torkad frukt, och nötter!
- *Sötma från bär, frukter och starkviner används ofta till vilträtter eftersom sötma harmoniserar väl med viltsmaken. Ett kraftigt rött vin med rejäl strävhet kommer upplevas ännu strävare. Ett vitt vin på Riesling, Pinot Gris eller Gewurztraminer med tydlig restsötma kan vara en fungerande kombo.*

Älg är ett magert kött med mycket proteiner. Proteinet mildrar tanninerna i vinet och gör att köttet upplevs som mörare. Välj ett smakrikt vin till älg som framhäver köttets speciella karaktär.



Dryckesförslag

- Vin som passar till älgkött är fylligt rödvin. Om köttet lämnas rött inuti, välj ett *robust och kraftigt* rödvin med höga tanniner. Exempelvis gjort på Syrah/Shiraz- eller Cabernet Sauvignon-druvor.
- Festliga val till älgfilé är bland annat fylliga viner från Bordeaux- eller Châteauneuf-du-Pape i Frankrike samt italienska Barolo och Barbaresco. Spanska viner värda att prova kommer bland annat från Ribera del Duero.
- Älgkött som fått långkoka i gryta eller annars är genomkött kan matchas med ett aningen mjukare rödvin. Välj exempelvis Syrah/Shiraz eller Malbec av smaktypen *mustigt och syltigt* eller *nyanserat och utvecklat*. Rödvin från sydvästra Frankrike eller fylligt från Portugal är också värt att överväga.



Fasan

- Köttet är magert men har en rätt så kraftig, mörk och förfinad smak av viltfågel. I glaset passar det med en relativt lätt, men strukturerad dryck.
- Fasan matchas framför allt av bäriga och friska rödviner som trots lättheten har tillräcklig arom och friskhet av syran. Till fasanstek eller fasanbröst smakar det bra med Pinot Noir, gärna från Bourgogne där druvan har sitt ursprung.
- Också nyanserade och utvecklade viner från Rioja samt Merlot från Chile är värda att överväga om du vill ha ett fylligare fasanvin.
- Om du föredrar ett vitt vin är en fatlagrad Chardonnay eller Pinot Gris bra val. Också fylliga smakrika vita viner av Viognier eller Riesling passar, särskilt om frukt används som tillbehör. Torr champagne, speciellt roséchampagne är även det ett fungerande och fräscht alternativ.



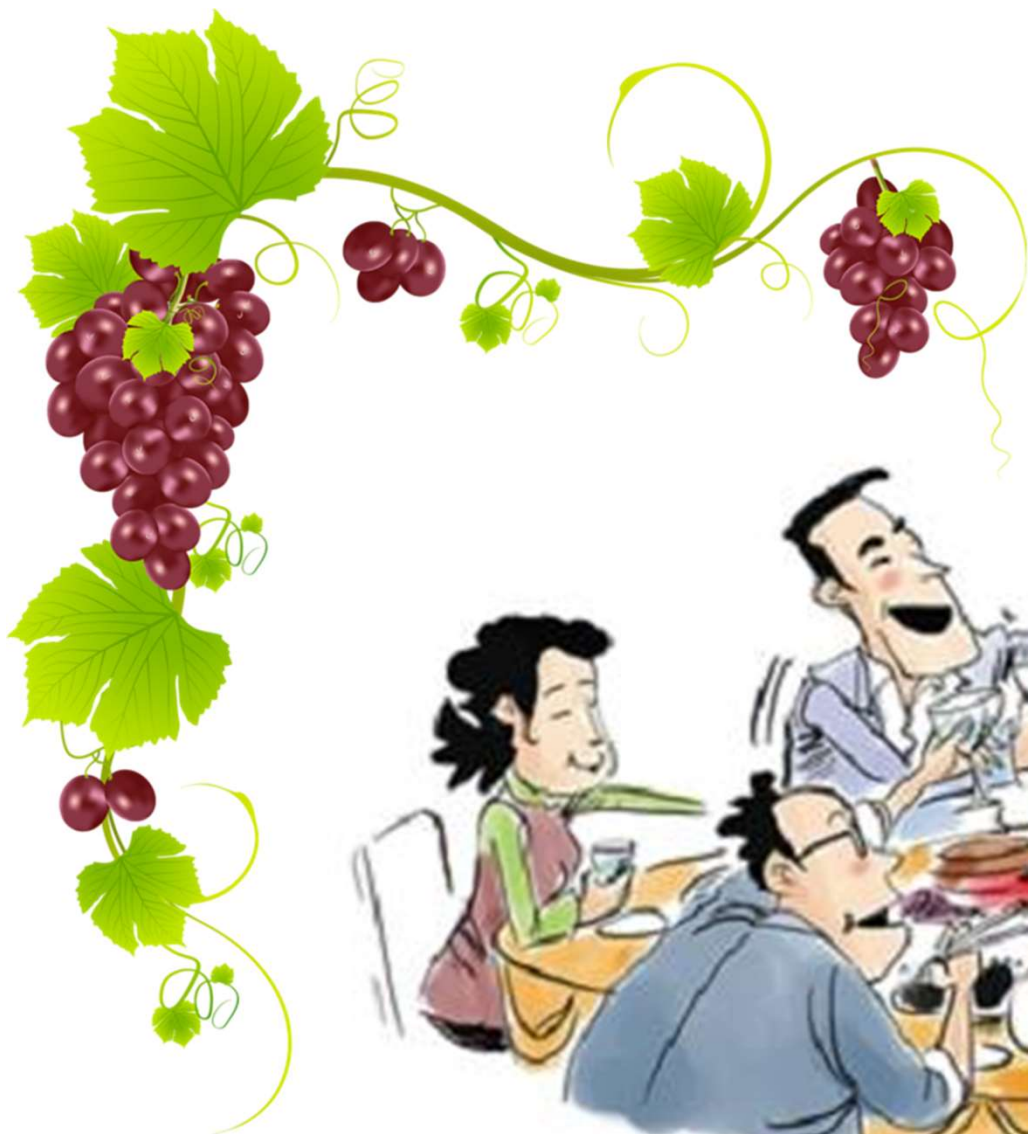
Mat och vin i kombination



- Grundsmakerna viktiga
- När mat och vin inte kommer överens beror det oftast på att grundsmakerna inte samspelar.
- **Lätt + lätt**
Lätt mat skall ha ett lättare vin så att matens smak kommer fram.
- **Tungt och kraftigt + kraftigt**
Tung och kraftig mat ska ha ett så kraftigt vin att vinets smak kommer fram.
- **Sött + sött**
Vinet skall ha lika mycket sötma som maten annars börjar vinet smaka surt. Sötma i vinet dämpar hungern alltså inte söta viner som aperitif eller till förrätten.
- **Salt + syrlighet, sötma, tanninrikt**
Salt mat passar bra med syrlighet och sötma i vinet. Tanninerna i vinet spelar ihop med saltheten och båda egenskaperna blir lite mildare.

- **Surt + syrligt**
Syra i vinet dämpar syran i maten samtidigt som det höjer sötman. Vinet skall ha lika mycket syrlighet som maten annars kan vinet bli platt i smaken.
- **Beska + syrlighet**
Beska i maten reducerar syrligheten och accentuerar tanninegenskaperna hos vin. Välj vin med bra syrlighet och fruktighet för att det inte skall bli strävt.
- **Umami** (från japanska, betyder ung. "delikat")
Används som smakförhöjare i olika kryddblandningar, buljong och sojasås där den accentueras av tillsatt natriumglutamat.
Förekommer naturligt i bla skaldjur, fet fisk, svamp, lagrad ost, sparris, tomat
Vitt vin med viss sötma bör funka,





**"Att dricka gott vin till god mat i gott sällskap är
ett av livets mest civiliserade nöjen"**

Michael Broadbent

20,98 €



ALKOHOL 13.5%
SOCKER 2.0 g/l
SYROR 5.6 g/l

Creation Viognier 2020

- Sydafrika, WO Cape South Coast
- Druva: Viognier 100 %
- *"Wine Enthusiast" 90/100,*
- Vinet har inslag av gula plommon, moget päron och aprikos med inslag av friska vårblommor. Vinet är örtigt med fräsch syra och har lång eftersmak.
- Viogniers hem är franska Rhône. Viognier var på väg att försvinna men på senare tid har druvan upplevt en renessans. Den odlas förutom i Frankrike, på flera platser världen över. Till Sydafrika kom de första vinstockarna 1989.
- Druvan är inte helt lätt att ha och göra med och passar inte i alla odlingsklimat. Den vill ha värme och sol för att mogna, men behöver kylas ner ibland för att inte mogna allt för snabbt.
- I Walcer Bay odlas druvorna till Creation Viognier i perfekt terroir med svala vindar från Atlanten under mognadsfasen. Vingårdens odlingar ligger endast 9 km från kyliga Atlanten på sluttningar mellan 220 och 290 m ö.h..
- Ingen fatlagring. Före buteljering får vinet mogna i 6 till 8 månader.
- Viognierviner passar bra till både mildare och kryddigare mat av kött eller fågel och fet fisk.



24,89 €

Wasem Ingelheimen Burgberg Spätburgunder 2019



ALKOHOL 13.0%
SOCKER 0.0 g/l
SYROR 5.0 g/l

- Tyskland, Qualitätswein Rheinhessen
- Druva: Spätburgunder (Pinot Noir)
- Medelfyllig, medelhöga tanniner, hallonkaraktär, björnbärig, körsbärig, lätt kryddighet, svag ekighet.
- Vinet är balanserat med nyanserade aromer, mjuk och jordnära eftersmak.
- Passar bra som matvin, tex till viltfågel.
- Tillverkning: öppen jäsning med druvskal och 30 % av druvklase och -ranka.
- Mognaden sker i tunnor. Lagringspotential 4-5 år.
- På vingården Julius Wasem & Söhne har man odlat vin sedan 1726.
- Julius Wasem (1894-1972) murade grundstenen till nuvarande vingård år 1912. Han var första producenten i Tyskland som själv buteljerade och marknadsförde sina viner.
- Vinhuset med odling på 34 Ha enskilda vingårdar drivs nu av tredje generationen Wasern.

19,99 €



ALKOHOL 14.5%
SOCKER 0.0 g/l
SYROR 5.3 g/l

Domaine de Reverdon Brouilly 2020

- Frankrike, Bourgogne, Beaujolais
- Apellation AOP Brouilly
- Druva: Gamay
- Producent: Collin Bourisset
- Gamay är den berömda druvan i Beaujolais där den finns omnämnd redan på 1300-talet.
- Lätta viner har länge dominerat bilden av druvan, numera görs även i fylligare stil med mer tanninstruktur och kryddiga aromer som påminner om Pinot noir.
- Detta vin är fylligt, balanserat, medelhöga tanniner, körsbär, mogna tranbär, kryddig med doft av björnbär och plommon.
- Druvorna gillar jordmåner med mycket granit och trivs följaktligen på Mont Brouillys granitsluttningar.
- Druvorna ger ett fruktigt vin som tenderar vara mera strukturerade och tanninrika än sina grannar.
- Klarar också grytor och vilt (Trolle)

15,98 €



ALKOHOL 14.0%
SOCKER 0.0 g/l
SYROR 4.5 g/l
15,98 €

Garzón Tannat Reserva 2020

- Land: Uruguay
- Druva: Tannat
- Mycket fyllig, höga tanniner, toner av mörka körsbär, plommon- och mockakarakter, vaniljig, kryddig.
- Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.
- Odlas främst i sydvästra Frankrike (Madiran AOC) och i Uruguay där den anses vara nationaldruva. Tannat viner producerade i Uruguay är mindre kraftiga och har lägre halt av tanniner jämfört med de franska, som fordrar 5-10 års lagring!
- Vinet har jäst i cementtankar om 150 hektoliter och lagrats 6-12 månader med sin jästfällning på franska ekfat.
- Bodega Garzóns vingårdar ligger cirka 5 kilometer från kusten vid Uruguays södra spets. Druvorna odlas på cirka 160 meters höjd över havet längs med sluttningar, för maximal exponering för solen.
- Bodega Garzón drivs av paret Bettina och Alejandro Bulgheroni som kom till regionen Garzón 1999. Bodega Garzón utnämndes 2018 till "New World Winery of the Year" av Wine Enthusiast. En imponerande resa med tanke på att vinmakeriet startades så sent som 2016!