

Vinprovning Restaurang Ekholmen 2022-10-19

Vi var 28 personer som samlades på Restaurang Ekholmen för vinprovning. Vår kunniga lärare och guide var Josefine Stensson som till vardags arbetar i Varberg. Stämningen var på topp och vi fick mycket god vägledning i hur vi skall använda våra smaklökar för att få en kulinarisk upplevelse utöver det vanliga.

Olika smaker "gifter sig" olika bra med varandra och det gäller såväl kombinationer i olika maträtter som kombinationen mellan mat och dryck. Kunskapen är lika användbar vare sig det gäller alkoholfria drycker eller alkoholhaltiga d:o.



Grundsmakerna är sött, salt, surt, beskt och umami. Umami är en smakförstärkare som bl.a. förekommer naturligt i fet fisk, skaldjur, spenat och tomat.

Hur vi känner olika smaker är högst personligt. Vissa personer är särskilt känsliga för surt och beskt medan andra tycker om salt mat och socker i kaffet.

Josefine serverade två vita och två röda viner. Först fick vi smaka på dessa och lägga smaken på minnet. Sedan hade Josefine lagt upp lite olika "tilltugg" på små tallrikar. Alla fick en stor "aha" upplevelse när man märkte hur olika söta, salta, sura och beska maträtter kraftigt förändrade hur man sedan upplevde smaken av de olika vinsorterna.

Vi kan nämna två exempel: En salt maträtt gjorde att vinet upplevdes som mindre "strävt". Däremot så gjorde en söt eller beskt maträtt att vinet upplevdes som "strävare".

På detta sätt kan man "trolla" genom att kombinera rätt smaker för att få den smakupplevelse som man önskar.

Josefin förbereder med tillbehör så att gästerna skall få prova nya smakupplevelser. Efter vinprovningen bjöds vi på husets goda pajer som en trevlig avslutning på kvällen.



Det vita vinet gifter sig bra med fisk och skaldjur. En röd Shiraz tillsammans med räkor är ingen trevlig smakupplevelse då räkan förstärker strävheten och beskan.



Många goda mat och dryckstips kom under kvällen. För de som inte deltagit i SPF:s vinprovningar kan denna aktivitet verkligen rekommenderas. Tipsen kan tillämpas vid all matlagning och är lika gångbara för att kombinera rätt alkoholfritt vin till menyn.



Foto: Marianne Carlsson och Ingemar Alenäs

Text: Webbredaktören