MAD & VINSAMMENSÆTNING

Fisk, skaldyr og bløddyr

Underviser: Julie Brink Færch

FAGMÅL: MAD OG VINSAMMENSÆTNING

Fag	Målpinde

Mad og vinsammensætning	Mad og vinsammensæntning er en afgørende del af sommelierens arbejde. Den studerende skal gennem undervisningen oparbejde en forståelse for arbejdet med mad og vin samt vigtigheden af selv samme.
	
	• Den studerende skal lære om grundsmagene og deres påvirkning på hinanden samt vin.
	• Dernæst skal den studerende lære Dansk Sommelier Uddannelses mad og vinsammensætningsteknik.
	
	• Gennem praktisk arbejde med følgende elementer vil den studerende first hand skabe erfaring og grundlag for videre sammensætning:
	  • Fisk, skaldyr og bløddyr
	  • Kød, fjerkræ og vildt
	  • Dessert og ost

DAGENS PROGRAM

TEORI

PRAKTISK

PRAKTISK

10.30-12.00:
Teoretisk gennemgang af mad og vin-sammensætning af fisk, skaldyr og bløddyr

12.30-14.30:
Praktisk øvelse med mad og vinsammensætning.

14.45-16.00:
Gruppeopgave og fremlæggelse

TEORI

MAD OG DRIKKEVARESAMMENSÆTNING

AROMA/SMAG

- Hvad er den dominerende aroma / smag i maden?
- Findes der en vin med samme type aroma / smag?

VÆGT

- Hvilken vægtfylde har maden?
- Findes der en vin med samme vægtfylde?

TEKSTUR

- Er der elementer i maden som er centrale og hvilken tekstur har disse elementer?
- Findes der en vin der har samme elementer af tekstur eller som kan direkte skabe modsætning?

KOMPONENTER I VIN - SYRE

Total syre (TA) = Ikke flygtig syre + flygtig syre (volatilsyre)

En svært dominerende faktor i både vin og mad.

Betyder meget for selve oplevelsen af mad og vin i kombination.

I vin reagerer vi på syre som ”vand i munden” og det bruges til at stimulere appetitten.

Mad & vin sammensætning

- En vin vil virke spinkel og svag, hvis den har mindre syre end retten.
- I retter som er fede, olierede, meget rige i smag eller salt, bryder syren igennem og frisker op i mundhulen.
  Fx. citron til østers
- En vin som uden mad kan være meget syrerig virker mindre syrerig sammen med en ret som også har høj syre.
  Fx Sauvignon Blanc med asparges og sauce mousseline.

KOMPONENTER I VIN - SØDME

Sødme i vinen bestemmes af mængden af restsukker i vinen efter den alkoholiske gæring.

Vinen skal altid være mindst lige så sød eller sødere end maden.

Mad & vin sammensætning

- Vinen vil virke spinkel hvis den er mindre sød end maden.
- I retter som har stærke komponenter, vil restsødmen i vinen have en afdæmpende effekt på det stærke.
  Fx stærke karry retter og riesling kabinett/ auslese fra Mosel.
- I retter med sødme vil sødme i vinen balancere sødme i maden (Meget mad har små dele af sødme)
  Fx sushi (sauce og ris) og Riesling kabinett fra Mosel.
- En vin uden mad kan virke meget sødlig. Den virker ikke længere kun sød men balanceret, sammen med en ret som også har samme sødme. *Fx Sauterne fra Bordeaux og desserten Creme brulee*

KOMPONENTER I VIN – BITTERHED OG TANNIN

Bitterhed kommer oftest fra vinens tanniner og/ eller lagring på egetræsfade.

Protein i mad kan binde sig til vinens **tannin**. Dette resulterer i at tanninerne føles blødere i munden.

I mad uden protein vil tanninerne reagere/binde sig til proteinerne i mundhulen (spyttet) og derfor tørre munden ud.

Mad & vin sammensætning

- En tanninrig vin kan virke metallisk sammen med olierede og meget fede retter.
- En tanninrig vin kan blive ”kort i eftersmagen” sammen med sød eller stærk mad.
- I retter med grill / stegeflader vil tanninrige vine blende godt ind / balancere med ”stege-smagen” af røg, kul osv. *Fx Grillet rød bøf og Cabernet Sauvignon fra Napa Valley i Californien.*
- En vin med tannin uden mad kan virke meget tanninrig og udtørre munden. Ved sammensætning med mad / protein vil vinen fremkomme blødere. Fx *Grand Reserva fra Rioja og lammekroner.*

KOMPONENTER I VIN - ALKOHOL

Alkohol er afgørende for vinens krop og fylde: Jo højere alkohol - jo kraftigere vin (kropsligt).

Alkohol vil ændre oplevelsen af vinens tekstur og tæthed.

Alkohol i vinen opleves som sødlig i munden.

Hvis alkoholen i vinen ikke er i balance, vil den give en brændende fornemmelse i halsen og/el. brystet.

Mad & vin sammensætning

- En højalkoholisk vin vil opleves stærkere / kraftigere i forbindelse med salt eller krydderier og visa versa.

ELEMENTER I VINEN TIL FISK, SKALDYR & BLØDDYR

Syre
Bruges til at balancere de fede olier og eller salte smag fra fisken.

Frugt
Bør ikke ikke være for dominerende. De fleste fiske retter er delikate i aromaer – det samme bør vinen være.
Jo kraftigere fiskeret (smag fra fisken, stegningen, krydderurter el. lign.) – jo mere frugt kan vinen indeholde / matchet tåle.

Sødme / tørhed
Restsødme i vinen må ikke overstige rettens sødme. Men enkelte retter kan bære en vin i tonen af off-dry.

Bitterhed / Tannin
Ikke fiskens ven, desværre. Fisken reagerer med en metallisk jernsmag (pga. fiskens høje jodindhold).

Alkohol
Kommer an på fiskens struktur og derfor oplevelse af ”vægt” i retten.
Ved mere struktur kan højere alkohol bruges. Ved mindre struktur kan middel alkohol bruges.

Struktur
Vinen skal følge fisken / retten – ergo hvilken type fisk / skaldyr?

VINEN TIL FISK

Hvidvin til fisk

- Vine med markeret (ikke nødvendigvis høj) syre.
  Fx. Riesling fra Mosel/Alsace, Sauvignon Blanc fra Loire, NZ, Chardonnay (old world / moderne ny verden)
- Tør til off-dry (garniture kan kræve endnu mere sødme) Fx. Riesling kabinett fra Mosel
- Jo mere tilberedning (stegeskorpe, grilning eller lign.) jo mere fad kan vinen klare. Fx. Hvid Bordeaux, Chardonnay, hvid Rhône.

Rosé til fisk

- Lavet på røde druer med kort maceration (vinen skal have lavt tannin-indhold pga. reaktion imellem tannin og jernindhold i fisk)
- Pas på med niveau af frugt-karakteren i vinen.

Rødvin til fisk

- Lavt tannin indhold: fx Beaujolais fra Bourgogne
- Medium + / Høj syre: fx Barbera fra Piemonte
- Frugtig stil: fx Cabernet Franc fra Loire

VINEN TIL SKALDYR OG BLØDDYR

Samme regler som med fisk!

Dog…

- Røde skaldyr (rejer, jomfruhummer, hummer) bliver sødmefulde ved tilberedning !!!
- Kammusling har også en sødlig tone.
- Østers: højt saltindhold.

FISKEARTER OG BLØDDYR

Torskefisk

Hvilling

Kuller

Kulmule

Lys/mørk sej

Torsk

Rødfisk

Knurhane

Laksefisk

Guldfisk

Laks

Ørred

Fladfisk

Hellefisk

Helleflynder

Ising

Pighvar

Rødspætte

Rødtunge

Skrubbe

Skærising

Slethvar

Søtuge

Øvrige fisk

Havkat

Havtaske

Hornfisk

Gedde

Makrel

Pighaj

Sild

Stenbider

Tun

Ål

Skaldyr

Hummer

Jomfruhummer

Krabbe

Rejer

Bløddyr

Blæksprutte

Blåmusling

Kammusling

Østers

FISK

LAKS

KØD OG SMAG	Fed fisk med fast lyserødt kød. Kødet falder i flager efter tilberedning.
VILDT/ OPDRÆT	Vildt er typisk mere mager og har en større smagsintensitet og opdræt er typisk federe og med mindre smag.
SÆSON	Hele året. *(Højsæson: August-Oktober)*
TILBEREDNING	Mange: ovnbagt, stegt, grillet, gravad, røget, tørret. (Udover kødet anvendes lakserognen også)

VIN

Dampet	Hvidvin med fylde.
Stegt	Fyldig hvidvin med fad og godt syreniveau. / Rosé med fylde
Røget / Grillet	Mere frugtig hvidvin, fylde, fad og lidt sødme. / Rosé med fylde
Rå	Lettere og rank hvidvin med medium (+) syre

ANDRE DRIKKEVARER	???

RØDSPÆTTE

KØD OG SMAG	Rødspætten har flot hvidt og fast kød.
SÆSON	Hele året *(Højsæson Maj-Oktober)*
TILBEREDNING	Oftest panering og stegning i smør.

VIN

Dampet	Kunne være en aromatisk /semi-aromatisk hvidvin hvis garniture lægger op til det. Ellers fokus på frisk hvidvin.
Stegt i smør	Fadlagret hvidvin

ANDRE DRIKKEVARER	???

MAKREL

KØD OG SMAG	En fed fisk med kompakt kød. Den er sund pga. det store indhold af B12 og Omega3-fedtsyrer samt det generelt lave indhold af kviksølv.
SÆSON	Slut Juni-September
TILBEREDNING	Stegt, grillet, ovnbagt, røget
VIN	
Ovnbagt	Hvidvin med fylde (semi-aromatisk / aromatisk) for at matche det rige kød. God fylde og dæmpet syrlighed eller let restsødme
Stegt / Grillet	Hvidvin med mere fylde, fad og god syre
ANDRE DRIKKEVARER	???

TORSK

KØD OG SMAG	Mager fisk med fint hvidt kød med neutral smag. Kødet falder i flager efter tilberedning.
SÆSON	Hele året. *(Højsæson: September-Oktober og Marts-April)*
TILBEREDNING	Bagt/dampet: forholdsvis neutral smag. Steges (skindsiden): nøddetoner og karamelaromaer.
VIN	
Bagt / dampet	Ikke-fadlagret hvidvin med pæn syre.
Stegt	Fadlagret hvidvin evt. med medium + / høj syre. Evt. lettere / simpel rød med fokus på frugt.
ANDRE DRIKKEVARER	???

PIGHVAR

KØD OG SMAG	Medium niveeau af fedt i kødet. Kødet er fast og hvidt med masser af smag.
SÆSON	Slut Juni-September
TILBEREDNING	Den mister ikke fastheden i kødet, så den kan bages, dampes, steget og grilles.

VIN

Bagt / dampet	Smørret fyldig hvidvin
Stegt / grillet	Fadlagret hvidvin stadig med en god syre. Eller mousserende vin med autolyse og fylde.
ANDRE DRIKKEVARER	???

HAVTASKE

KØD OG SMAG	Meget fast kød. Kan sammenlignes med hummerens kød pga. sin kraftige smag.
SÆSON	Hele året. *(Højsæson Maj–Oktober)*
TILBEREDNING	Ovnbagt, stegt, grillet, paneret, røget.

VIN

Ovnbagt	Vin med krop og frugt (hvid, rød, mousserende)
Stegt / Grillet	Hvidvin med fad og godt syreniveau.
	Rødvin med frugt.

ANDRE DRIKKEVARER	???

SKALDYR

REJER

KØD OG SMAG	Mild aroma af salt og let sødlige. (Rejer i lage er dog mere salte)
SÆSON	Koldtvandsrejer: Februar-Maj samt September-November Fjordrejer (pil-selv rejer): April-September Tigerrejer: Hele året, størstedelen bliver opdrættet i Asien og Mellemamerika
TILBEREDNING	Kogt, marineret, stegt, grillet Serveres ofte med hvidløg, citron og mayonnaise.
VIN	
Kogt	(fx fjordrejer) Frisk, mineralsk og frugtig hvidvin. Ikke for sød.
Stegt / Grillet	Hvidvin med mere fylde og fad og med lidt sødme.
ANDRE DRIKKEVARER	???

SØKREBS

KØD OG SMAG	Søkrebs er salt og lidt sødlig. Smagsintensiteten ligger mellem hummer og rejer.
SÆSON	Hunkrebsen: August–September Hankrebsen: April–September
TILBEREDNING	Kogt (ofte med dild)

VIN	
Kogt	Frisk rank hvidvin med god syre. Undgå fadpræg.
Kogt med dild	Som ovenstående vin – dog med en vegetal/grøn note. Har krebsene ligget i en sødlig lage, gerne en oversøisk vin med mere modenhed.
ANDRE DRIKKEVARER	???

KONGEKRABBE

KØD OG SMAG	Delikat kød med fint havpræg, en anelse sødme og god struktur.
TILBEREDNING	Kogt. Serveres ofte med mayonnaise og citron.
SÆSON	Forårsmånederne-tidlig vinter
VIN	
Kogt	Pga. kødets sødme kræver det en vin med pænt restsukkerniveau og syreniveau.
ANDRE DRIKKEVARER	???

BLØDDYR

BLÅMUSLINGER

KØD OG SMAG Lidt sejt / fast. Aroma af hav, lidt sødlig med et nøddeagtig og bittert præg.

SÆSON Hele året

TILBEREDNING Dampet og kogt (Moules)

Blåmuslinger vidt udbredt i de danske farvande og de er yderst klimavenlige.
De er en utrolig næringsrig spise (har et lavt fedtindhold og højt proteinindhold, indeholder gavnlige omega-3-fedtsyrer, højt indhold af vitamin A, E og B12 og højt indhold af mineralerne zink, jod og selen)

VIN

Dampet og kogt Hvidvin med god friskhed og mineralitet (uden fad). Evt. let urtet præg.

Simple og frugtige Rosé vine.

ANDRE DRIKKEVARER

KAMMUSLING

KØD OG SMAG Kammuslinger har to typer kød i en skal: lukkemusklen (kaldet kammusling) og rognen. Mild, sødlig og fyldig smag.

SÆSON Hele året

TILBEREDNING Rimmet, røget, stegt.

VIN

Stegt Let fyldig hvidvin med både mineralitet og let fadpræg.

Rimmet Hvidvin med friskhed, mineralitet og evt let fedme.

ANDRE DRIKKEVARER ???

ØSTERS

KØD OG SMAG	Aroma af hav, salt og næsten metallisk eftersmag.
SÆSON	Efteråret-foråret (vinteren hvor vandet er koldt). Flere producenter har nu deres østers gående i basiner, der sikrer at de bliver renset og afgiftet.
TILBEREDNING	Rå eller gratineret. Serveres ofte naturel med eller uden citron/vinaigrette.
	En god tommelfingerregel: saml ikke østers i måneder uden r; maj, juni, juli og august.

VIN

Natural	Vin med mineralitet og godt syreniveau. Kan være stille eller mousserende.
ANDRE DRIKKEVARER	???

INSPIRATIONSLISTE

Hvidvine

LETTE, SPRØDE HVIDVINE

- Chablis
- Muscadet
- Aligoté
- Sylvaner
- Pinot Blanc
- Bordeaux blanc
- Picpoul de pinet
- Soave
- Pinot Grigio
- Trebbiano
- Orvieto
- Frascati
- Verdicchio
- Assyrtiko
- Rhoditis
- Vinho verde
- Viura
- Mûller Thurgau
- Chasselas
- Chenin Blanc (SA)

FRUGTIGE, AROMATISKE HVIDVINE

- Sancerre / Poully Fumé
- Alsace Pinot Gris
- Alsace Muscat
- Riesling
- Savoie roussette
- Juracon sex
- Viognier
- Bellet
- Rueda
- Albarino
- Arneis
- Vermentino
- Gavi di gavi
- Rivaner
- Furmint
- Grüner veltliner
- Sauvignon Blanc
- Torrontés

KRAFTIGE, OPULENTE HVIDVINE

- Côte de Beaune
- Condrieu
- Hermitage / Crozes
- Châteauneuf blanc
- Gewürztraminer
- Savagnin
- Savenniéres
- Greco di tufo
- Viognier
- Chardonnay (New world)

ØVELSER OG OPGAVER

GRUPPEOPGAVE

Genrer der kan trækkes til gruppeopgaven

Michelin restaurant - Brasserie – Café – Traktørsted – Diner - Kantine

Start med at trække et genrekort fra bunken

Opfind og sammensæt en to-retters menu KUN med fisk, skaldyr og bløddyr ud fra den genre af spisested I har trukket.

Herefter skal I sammensætte vine til hver af de to retter.

- Vælg to konkrete vine og brug faktorerne vedr. præsentation ”årstal, navn, producent, region og land”
- Husk også at kunne beskrive vinene også ift. udseende, aroma, smag, udtryk (syre, tannin, alkohol osv.)

I har 15 minutter til at fuldføre opgaven, herefter skal jeres menu samt vinmenu præsenteres for resten af holdet.

Opgaven skal herefter dele i jeres facebookgruppe så alle har adgang til at gemme den.

PRAKTISK

PRAKTISK - MAD & VINSAMMENSÆTNING

I dag skal vi spise:

I dag skal vi smage:

SUPPLERENDE LITTERATUR

Bøger:

- *Vinen til maden* af Søren Frank
- *Vin & mad* af Martin Nordkvist

TAK FOR I DAG

FOR SPØRGSMÅL ELLER ANDET

Julie Brink Færch på julie@dansksommelieruddannelse.dk

OG HUSK

“For the things we have to learn before we can do them, we learn by doing them.”

- Aristotle

Dansk
Sommelier
Uddannelse