

FAKTA OM VIN OCH SPRIT

Innehållsförteckning

FAKTA OM VIN	2
Rödvin.....	2
Vitvin	2
FAKTA OM BRÄNNVIN	4
Okryddat brännvin	4
Kryddat brännvin.....	4
Genever.....	4
Gin.....	4
Fruktbrännvin	4
Likör	4
Punsch.....	4
Rom.....	4
Druvdestillat.....	5
Whisky	5

FAKTA OM VIN

Rödvin

Rödvinerna är indelade i tre smaktyper efter fyllighet: Lätta, medelfylliga, fylliga. Det ger en första vägledning om användningsområde. En av faktorerna som påverkar fylligheten är garvsyrorna, en annan är alkoholstyrkan.

Lätta:

Lätta rödviner brukar inte ha framträdande garvsyror utan kännetecknas av friskhet och en fuktig eller bärig karaktär. De brukar vinna på att serveras lite svalare ca 14-16° C, och passar bäst till lättare rätter av kalv, lamm, tamfågel eller griskött. Pastarätter, kallskuret och milda ostar går också bra. Lätta viner är i allmänhet ej lämpliga att lagra någon längre tid.

Medelfylliga:

Medelfylliga viner kan vara mjuka eller ha mer eller mindre påtagliga garvsyror. De serveras vid ca 18° C, till de flesta köträtter, utom de allra kraftigaste, och till medelstarka ostar. Medelfylliga viner med påtaglig garvsyra går bra att lagra, men mjuka passar i allmänhet ej för lagring.

Fylliga:

Fylliga viner kan ofta ha en påtaglig garvsyra eller en robust karaktär. De serveras till smakrika rätter av mörkt och ljust kött. Även rätter kryddade med vitlök och örter går bra. De passar också till medelstarka till starka ostar. Serveringstemperatur är ca 18° C. Fylliga viner med påtaglig garvsyra går bra att lagra.

Vitvin

Vitviner varierar från blekt gula till mörkt bärstensfärgade. De är indelade i smaktyp efter sötma: Torra, halvtorra, halvsöta, söta. Vitviner är normalt inte lika lagringsbara som rödviner, utan vinner på att användas medan de fortfarande har kvar den ungdomliga fruktsyran, vissa vitviner går dock att lagra. Hur länge beror på typ och kvalitet.

Torra

Torra vitviner saknar sötma i smaken. De kan vara allt från lätta till fylliga. Lätta torra passar till skaldjur och lättare fiskrätter eller en aperitif. Fylligare torra passar till kraftigare fiskrätter och lättare rätter av ljust kött. Serveringstemperatur är 10-12° C.

Halvtorra

Halvtorra viner har viss sötma i smaken. De kan vara lätta till fylliga och passar bra till skaldjur, lättare fiskrätter och som sällskapsvin. De går också bra till pateér och till kallskuret, som skinka och salamikorv. Serveringstemperatur är 10-12° C.

Halvsöta

Halvsöta viner har påtaglig sötma och brukar vara medelfylliga till fylliga. De passar bäst till lättare desserter eller som sällskapsdryck. I en del länder serveras halvsöta viner till olika pateér. Serveringstemperatur är ca 10° C.

Söta

Söta viner är i allmänhet fylliga. Användningsområde är till de flesta desserter och bakverk. En spännande kombination är grönmögelostar och sött vin. Söta viner går också bra till fet paté, eller annan fet mat, och som sällskapsdryck. En del söta viner serveras helst väl kylda. Andra, huvudsakligen av högre kvalitet, vinner att serveras vid ca 12-14° C.

FAKTA OM BRÄNNVIN

Brännvin är destillerat av jordbruksprodukter (främst potatis eller säd), frukter eller bär. De är uppdelade efter typerna: Okryddat, kryddat, genever, gin och fruktbrännvin.

Okryddat brännvin

Okryddat brännvin är gjort av jordbruksprodukter som potatis och säd. Användningsområdet är huvudsakligen som snaps eller drinkingrediens. Serveras kylt.

Kryddat brännvin

Kryddat brännvin har smaksatts bland annat med örter frukter eller bär. Användningsområdet är som snaps eller drinkingrediens. Serveras kylt. Kryddat brännvin kan vid lagring ibland tappa smak och få en fällning.

Genever

Genever är ett sädesbrännvin, som härstammar från Nederländerna. Det är lätt smaksatt med enbär, varifrån den också fått sitt namn (fr.genievre). Används som snaps och serveras då väl kylt.

Gin

Gin är ett sädesbrännvin, som smaksatts med enbär, men karaktären av enbär är mera påtaglig än för Genever. Ursprunget är Storbritannien, men gin produceras idag i flera länder. Beteckningen London Dry står för en torrare, lättare gin. Användningsområdet är huvudsakligen som drinkingrediens.

Fruktbrännvin

Fruktbrännvin är destillat av frukt- eller bärvin, eller av spritdryck i vilken bär eller frukt har urlakats. Framställningsmetoderna är i allmänhet mycket kostsamma eftersom man måste använda sig av stora mängder frukter eller bär. Användningsområde är framförallt matlagning, t ex till bakverk och desserter. Går också att servera som avec och skall då vara rumstempererat.

Likör

Likör är en spritdryck, som smaksatts med socker, frukter, örter, bär mm. Eftersom smaken varierar, har likörer olika användningsområde. En del passar bäst att drickas rena, som avec till kaffe, medan andra lämpar sig bäst för smaksättning av drinkar. Frukt- och bärlikörer är lagringskänsliga, vilket däremot örtlikörer inte är. Serveringstemperatur: Frukt- och bärlikörer 8-10° C, örtlikörer 15° C och övriga likörer ca 8° C.

Punsch

Punsch framställs huvudsakligen av arrak eller rom, socker, sprit och vatten. Används som avec till kaffe, då den serveras väl kyld, eller till ärtsoppa då serveringstemperaturen bör ligga kring 40° C. Punsch är inte lagringskänslig.

Rom

Rom produceras huvudsakligen i Västindien. Råvaran är krossade, färska sockerrör eller sockerrörsmelass. Rom lagras på fat och minimilagringstiden är ett halvår. Ljus rom används

huvudsakligen som drinkingrediens medan mörk, lagrad rom passar bra som avec och smaksättning i matlagning

Druvdestillat

Druvdestillat är, som namnet anger, ett destillat av druvor i någon form. De flesta brukar lagras på fat för att utvecklas. De utvecklas däremot ej på flaska.

Armagnac

Armagnac kommer från området Armagnac, som ligger i sydvästra Frankrike. Det är destillat av vin, som gjorts av druvor som uteslutande vuxit i distriktet. Armagnac är lagrat minst ett år på ekfat och har en något robustare karaktär än cognac. Serveras vid rumstemperatur som avec.

Brandy

Brandy är destillat av vin från andra områden än Cognac och Armagnac. De påminner ofta om cognac och armagnac, men kan i vissa fall ha sötma. Användningsområde: Avec, drinkingrediens eller som smaksättning.

Cognac

Cognac kommer från distriktet med samma namn. Det ligger i västra delen av Frankrike, strax norr om Bordeaux. Cognac skall vara lagrat i minst två år på ekfat, men lagras vanligtvis betydligt längre. VS betyder Very Special och motsvarar *** (minst två års lagring), VSOP betyder Very Superior Old Pale och VO Very Old (minst fyra års lagring), XO betyder Extra Old och motsvarar Extra och Napoléon (minst sex års lagring). Cognac serveras vid rumstemperatur som avec.

Whisky

Whisky är ett sädesdestillat. Det kan drickas rent, som drink eller avec, men går också bra att använda som drinkingrediens. Serveras rumstempererad, eventuellt med is eller vatten.

Amerikansk whisky

Brukar huvudsakligen vara gjord av majs, men även korn och råg används. De är ej rökiga. Bourbon innebär att den är gjord av minst 51% majswhisky.

Irländsk whisky

Framställs på liknande sätt som skotsk whisky. Ren maltwhisky är dock vanligare. Minimilagringstiden är fem år på fat.

Kanadensisk whiskey

Är neutral i smaken och påminner mest om neutral sädessprit. Råvaran är majs och råg. Minimilagringstid är tre år. Ej rökiga.

Skotsk blended whisky

Framställs av maltwhiskey, vars råvaror är mältat korn, grainwhisky, som gjorts av olika omältade sädeslag. Minimilagringstiden är tre år på fat.

Skotsk maltwhisky

Är inte blandad med grainwhisky och brukar kallas pure malt. Minimilagringstiden är tre år på fat.