

23:e APRIL PÅ TV4: JENS DOLKS BÄSTA VINER TILL OST



Ost och vin är gott ihop - men all ost är inte god till alla viner. Att kraftfullt rött vin skulle vara gott till alla ostar är en vanlig föreställning, som inte alls stämmer. Testa själva ska ni se! Ni kommer att bli överraskade över hur få ostar rött vin passar perfekt till och hur gott många vita viner, både torra och söta, smakar till ost. Att kombinera ost och vin bygger på precis samma princip som mat och vin.

Det gäller att hitta egenskaper i vinet som gör osten godare och vice versa. Det är framförallt förhållandet mellan ostens fetma, salta och mognad å ena sidan, och vinets friskhet, strävhet och sötma å den andra sidan, som är av betydelse. Över allt detta ligger naturligtvis att smakintensiteten hos osten och vinet ska matchas. En smakrik salt ost kräver ett smakrikare vin än en mild salt ost.

Ostbricka tänker många - men egentligen är det ett direkt problem om man pratar vin. Varje ost kräver ju egentligen ett specifikt vin för optimal smakkombinationsnjutning. Bäst är alltså att välja ut ostar i ungefär samma smakkategori för att sedan dricka ett vin till. Kan man inte utan vill ha massor med olika ostar och bara ett vin - ja då är mitt tips druvan pinot gris från Alsace - det är ett riktigt allround-ost-vin.

Goda ostviner:

**2190 Pierre Sparr Pinot Gris Réserve 2008, Frankrike,
129:- (4 Solar)**

Ett vin med lätt sötfruktig druvighet och honungstoner som räddat många knepiga vin- och matsituationer . Ett fantastiskt allroundvin till ostar och perfekt till krämiga soppor av både skaldjur och svamp.

**8412 Castaño Dulce Monastrell 2005, Spanien, 109:-,
500ml (4 Solar)**

Rött men också sött – perfekt till salta ostar. Härligt mörk blåröd färg med sötbärig doft, stor söt torkad fruktig smak och chokladtoner, och så lite strävhet i avslutningen

**5334 Menetou-Salon Les Thureaux 2008, Frankrike, 99:-
(4 Solar)**

Menetou-Salon ligger ”granne” med Sancerre och brukas räknas som ”lillasyrran”. Sval och frisk doft med typisk sauvignon blanc-ton, citrussyrlighet och mineralton. Gärna till syrliga rätter där det syrliga möter det syrliga i vinet.

Klassisk kombination till syrliga getostar.

**7777 Raoul Collet Carte Noire Brut, Frankrike, 199:- (4
Solar)**

Champagne och ost tänker inte alla på men faktum att det salta i lagrade ostar oftast passar perfekt till det friskt syrliga i Champagne. God, ganska snäll ”budgetskumpa” med omogen äpplighet och frisk grapeig syrlighet.