



PER W. STRYGER



Per W. Stryger, Vinkender, -skribent og gastronom. Har vinimportfirmaet Vinum-Bonum.dk, hvor han også holder vinsmagninger m.m. Er til daglig kaptajn.

Enestående service til Flyaways læsere

På hjemmesiden www.vinum-bonum.dk er der en supportdel særligt tilegnet Flyaways læsere - "Mad og vin" under afsnittet "Vinen"

Chokolade og vin det perfekte par

DRØMMEPAR - vin og chokolade. Det er et par, der er værd af kende. Vi hjælper dig på vej til det perfekte forhold, der også skulle øge sexlysten!

Tekst Per W. Stryger, Vinum Bonum // **Foto** Deutsche Weine

Det er som i det virkelige liv. Når man finder den rigtige partner, er man et drømmepar. I bouqueten fra vin finder du ikke sjældent, ved siden af alle de andre nuancer, også kakao og chokolade. Er vin og chokolade så en misforståelse? Overhovedet ikke, når bare man følger et par enkle regler.

Som et tommelfingerregel: Jo højere kakaoindhold i chokoladen, desto kraftigere skal

eller kan rødvinen være. Både vin og chokolade kan være komplekse hver for sig, så hold dig til disse enkle principper:

Hvis du vælger en sød vin, skal den opfattes sødere end chokoladen, da chokoladen dækker din mundhule, når du spiser den, har du brug for en vin der er kraftig nok (i syren) til at bryde igennem denne fedme. Prøv at finde samme smagsnuancer fra vinen, i chokoladen. Så de passer sammen.

Smag på vinen og lad dens aromaer fylde og »



Hvid chokolade

Rieslaner Beerenauslese, Weingut Lundi
Neiss Vinavisen skrev: "Pragtfuld duft, pragtfuld smag - en stor og meget lækker, sød hvidvin. Flydende slik med en sødme, der er i fin balance med syren. I smagen er der kvæde, grønne druer, æbler - en masse facetter".

5 ud af 5 stjerner på www.vinavisen.dk

Mælkechokolade

Huxelrebe Beerenauslese, Weingut Martinshof Tyskvin.dk skrev: "Meget koncentreret: Guld i glasset og smag af honning, hyldeblomst med en fed struktur og et godt strejf af syre, der giver bid og rygrad. En meget flot vin!"

5 ud af 5 faner på www.tyskvin.dk

Halvsød chokolade

Cuvée THOR, Weingut Egon Schmitt
Vinbladet skrev: "Krydret duft med mørke kirsebær, blåbær, peber og nuancer fra fad. Saftig, let krydret smag, fyldig med moden frisk frugt og lang, let krydret, frugtig eftersmag".

92 point i Vinbladet.

Let bitter chokolade

Johannisberg Spätburgunder, Weingut Bickel-Stumpf Sommelier Christian Aarø Mortensen har sagt: "En vin hvor den dybe røde burgunder farve rigtig kommer frem, remmen i kanten af glasset har et let brunligt skær, så man kunne tro der var lidt alder, men det er der ikke, det her er den purunge årgang 05 som såmænd da også afspejler sig i næsen med frugtige let brændte toner som svinger sig op langs kanten af glasset. Attakket (biddet) i vinen bliver styret af disse brændte noter som dæmper enhver form for tannin. Smagen er fyldt med røde bær, af dem som gror tæt ved jordbunden, hindbær og jordbær, hvilken man også fornemmer sammen med mandler og friske nødder".

94 point af Sommelier Christian Aarø Mortensen.





kæle for din mundhule. Tag så en bid af chokoladen, og lad den smelte langsomt på din tunge, så den flyder bølgende ud over kanten. Tag igen et sip af vinen, og du vil måske aldrig nyde den ene del uden den anden igen. Når du først har fundet en god kombination, er det rendyrket ekstase.

Et bryllup i hvidt

Ædelsøde vine gør en god figur til bestemte chokoladetyper. Ved lyse og hvide chokolader ligger kakaodelen lavt. I dette tilfælde dominerer de søde elementer. En tør vin har ingen chancer. Derimod vil en ædelsød vin, så som Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese og Eiswein, kunne komplimentere sødmen i chokoladen. En balanceakt med nydelsesgaranti.

Hvid chokolade

Hvid chokolade er egentlig ikke chokolade, da der mangler kakao. Det er en super sød sammensætning af sukker, mælk, kakao-smør og oftest krydret med vanille. Gå efter druerne Gewürztraminer, Silvaner eller Riesling og klokkerne vil ringe for deres fine frugtaromaer og overvældende sødme.

Andre muligheder vil være en fadlagret senhøstet Sémillon, der både har sødmen fra druerne og vanillen fra fadet. Ellers skal det være Quarts de Chaume, Sauternes og Muscat de Beaumes de Venise.

Sød mælkechokolade

Mælkechokolade indeholder kun en lille mængde kakao og er den sødste af de rigtige



GODE NØDDER – DEN SUNDE SPISE

Nødder er botanisk set frugter med en tør skal. Herhjemme strækker de flestes kendskab og brug af nødder til saltede peanuts og nødder i chokoladepladen. Men her ved juletid nyder danskerne denne sunde spise i rå mængder. Men hvad skal du drikke til dem?

Hasselnød

Passito della Pantelleria, Maury, Madeira, Tokaji, Marsala, Vin Santo, Sauternes og Tawny Port.

Valnød

Tawny og vintage port, Maury, Marsala, Madeira, Passito della Pantelleria samt hvide, botrytiserede dessertvine som f.eks. trockenbeerenauslese.

Mandel

Fino Sherry, Marsala, Sauternes. I forbindelse med søde desserter skal der dog serveres Vin Santo, Marsala, Tawny Port, Passito della Pantelleria.

Nougat

Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger, Tawny og Vintage Port, Gewürztraminer Auslese, Maury, Marsala, Madeira, Vin Santo og Riesling Beerenauslese eller Huxelrebe Trockenbeerenauslese.

Marcipan

Sauternes, Vin santo, Marsala, Vine Pantelleria, Tawny Port, Muscat de Rivesaltes.



chokolader på grund af sit høje sukkerindhold.

Husk regel nummer et: Vælg en sødere vin end chokoladen.

Fordelingen mellem brugbare rød- og hvidvine er her næsten lige. En smagfuld Tawny Port eller en Banyuls fra den franske middelhavsby af samme navn, vil nok være det bedste valg. Skal det være hvidvine, så er det Quarts de Chaume, muscat vine, Sauternes, Tokaj eller Sémillon. En mild Auslese vin på Riesling eller Grauburgunder er velkommen også her.

Mørk Chokolade

Sundt og syndigt. Chokolade med et kakaoindhold på 50 % eller mere vil være domineret af de let bitre smagstoner. De søde smagstoner er tilbageholdende, og de elegante bitterstoffer understreger smagsindtrykket. Hertil passer en fed, velstruktureret rødvin, hvis den er aromarig. Det er bedst med modne rødvine, som har afrundede tanniner. Ved denne kombination opfatter du i munden et harmonisk smagsindtryk, hvor chokoladen og vinen forenes til et drømmepar.

Chokolade som indeholder 50 til 70 % kakao er kendt som halvsød og er den sødste af de mørke chokolader. Med toner af nødder, krydderier eller jord har halvsøde, mørke chokolader mere balance og har en mindre sød eftersmag end mælke- eller hvide chokolader.

En Cuvée DUCA XI fra Weingut Egon Schmitt med Cabernet eller en Bordeaux vil fremhæve de frugtige eller peberagtige nuancer i chokoladen. En Ruby Port er også en klassiker.

Let bitter chokolade

De mest smagsintensive chokolader er kendt som de let bitre mørke, der indeholder mindst sukker og den største andel af kakao - alt fra 71 til 100%. Derfor er valgmulighederne størst. Deres bitre, ristede aromaer er så intense, at du her sagtens kan bruge en kraftig rødvin til at balancere smagen ud.

Tætte og udtryksfulde rødvine kombineret med smidige, men tydeligt mærkbare tanniner finder du i Spätburgunder og Dornfelder, modnet i egetræstønder. Prøv ellers en elegant tør Lemberger Spätlese eller en kraftfuld Regent.

Skal det være sødt, så skal det være en Banyuls, Ruby og vintage portvin, den franske lidt portvinsagtige Maury, Tokaj, Sauternes eller Trockenbeerenauslese fra Tyskland. Snup et stykke mørk chokolade med god samvittighed og skyld det ned med vin. Det er sundt, og så skulle det øge sexlysten! ✨



TØRREDE FRUGTER – KRYDRET KRÆS

Du kender nok bedst rosiner, svesker og abrikoser, dadler og figner. Men vi har også nytilkommere som tørrede tranebær, blåbær og kirsebær. Min favorit vin er den, der bliver produceret på senhøstede druer, angrebet af den ædle råddenskab. Her vil jeg gerne fremhæve den tyske Trockenbeerenauslese fra Franken. Men der er også andre muligheder.

Abrikos

Dessertvine lavet på Moscatel druen pga. sine toner af tørrede abrikoser, en god Pineau des Charentes, Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Bergerac Moelleux, Riesling Trockenbeerenauslese eller Eiswein.

Dadel

Sauternes, Sémillon fra Australien, Trockenbeerenauslese fra Tyskland, Quarts de Chaume eller Bonnezeaux, Recioto fra Valpolicella.

Figner

Tokaji, Passito della Pantelleria, Madeira, Marsala.

Sveske

Prøv først og fremmest de røde dessertvine - Portvin, Maury, Banyuls og Recioto di Valpolicella. De hvide kan også være med - især Trockenbeerenauslese eller Eiswein fra Tyskland, men en Tokaji eller senhøstet Australsk Sémillon er også et godt valg.

