

# Vin til makrell

JANCINS ROBINSON, en av Europas ledende vinkritikere, hevder at det meste av vin kan passe til en tilfeldig valgt rett, fordi man ikke drikker og spiser «samtidig». En stor vin- og matprøve vinvest avholdt i samarbeid med Norsk Sjømatsenter i Bergen ga et annet



I denne utgaven av «Norsk Fiskerinæring» starter vi en ny serie om vin og norsk sjømat. Bak artiklene står kokkene ved Norsk Sjømatsenter i Bergen i samarbeid med fire erfarne vinsmakere fra vinvest i Bergen. I artiklene vil vi ta utgangspunkt i utvalgte gode viner og se hvordan disse passer til ulike oppskrifter basert på norsk sjømat. Til slutt i hver artikkel vil vinvest trekke frem «månedens vin», som vil være en spesielt spennende, aktuell og tilgjengelig vin på Vinmonopolet. Vi håper vår nye spalte kan inspirere til hyggelige opplevelser basert på norsk råstoff fra havet, og en av verdens eldste kulturprodukter, vin! I denne «første-utgaven» tar vi oss god plass. Spalten vil normalt være kortere. Har du kommentarer til artiklene, ta gjerne kontakt med redaksjonen [post@norskfisk.no](mailto:post@norskfisk.no)

resultat. Best passer de vinene som harmonerer med maten, men som samtidig er friske og rensende. Smak og behag har stor betydning, og det er vanskelig å finne en objektiv tilnærming. Lokal tradisjon har stor betydning for hva vi liker. Til samme rett vil trolig tyskere foretrekke en fuktigere vin enn franskmenn. Vin med mye egensmak, f.eks. fruktig tysk Riesling, vil generelt være vanskeligere å matche med sjømat enn tørrere og mer nøytral vin. Likeså vin med mye krydder eller eikesmak.

Selv om sofavinen står sterkt i Norge, er vin i Europa fortsatt et næringsmiddel. I middelalderen var det tryggere

å drikke vin enn vann, og sykehusene kvoterte derfor vin. Men da må vinen være leskende og oppfriskende. Parisere drikker rød Loirevin rett fra kjøleskapet. Også i Norge foretrekker mange rosevin eller en lett, frisk hvitvin om sommeren fremfor vin med mer trøkk gjennom frukt og smak. Slike viner passer bedre kalde høstkvelder. Temperatur påvirker altså smaken og kanskje også våre preferanser for valg av vin til mat. Uansett bør vinen fremstå leskende og rensende, og etter vår smak ikke for markant i forhold til maten. Viner med god syre finner vi lett i vinområdene som er påvirket av Atlanterhavet, f.eks. i Muscadet eller Vino Verde. Men mer sødme i maten eller andre ingredien-

ser, kan fort føre deg til andre vinområder.

Denne gangen prøver vi to oppskrifter på makrell som fortsatt svømmer ute i fjorden. Norsk Sjømatsenter hevder at rettene er lette å lage, og vi garanterer at vinene er lett å bestille gjennom ditt lokale Vinmonopol.

## Kald røkt makrell med agurk, potet og rømme

Kutt en filet kaldrøkt makrell i 2 jevne biter, legg på et smurt brett og bak i ovnen på 100 grader til skinnet slipper, den er da klar for servering. Kok et par småpotet til de er møre i lett saltet vann og hold de lune. Hvøle tynne skiver med

agurk og marinere med litt eddik, sukker og salt. Server makrellen sammen med lune poteter, lettsyltet agurk og piskert rømme og riv gjerne litt fersk pepperrot over.

Vinanbefalinger:

Mild fiskesmak med litt fett konsistens og lett røyksmak. Vi anbefaler en vin med begrenset egensmak, men med syre og kropp som kan matche den litt fete fisken.

1) En Blanc de Blanc er en hvitvin (Champis her!) som kun er laget på hvite druer. Det gir normalt en friskere og lettere vin enn tradisjonell Champagne. Den forsiktige frukten og friske stilen gjør denne champagnen meget anvendelig til delikat sjømat, samtidig som syren renser munnen. Litt dyrt, ja vel, men utrolig godt!



Noen er skeptiske til fet fisk. Når det gjelder makrell er det bare ett kostråd som gjelder; Spis mer!!

**Barons de Rothschild  
BdB Brut Vmp# 97670  
Kr. 430. Champagne,  
Frankrike; Importør  
Excellars AS.**

Dufter forsiktig av overmodne epler, frisk sitron og gule frukter med litt gjærbakst. I munnene er vinen frisk og slank og gir assosiasjoner til aperitif.



**Hirsch Gruner Veltliner  
Heiligenstein 2010;  
Kamptal, Østerrike;  
Vmp# 34346 Kr. 136.  
Importør Better  
Wines AS**

Selv om vinen kommer fra Nord-Europa, har denne druen begrenset fruktighet og et slankere smaksbilde. Vinen har en tørr stil med en syre som minner om kalk eller kanskje salt sjø?



**Dom Huet Le Clos du  
Bourg Sec 2011; Vou-  
vray, Frankrike Vmp#  
99462 Kr. 239. Impor-  
tør Vinarius AS.**

Elegant fruktspill men vinen er utrolig frisk, nesten «crisp» i munnene. 2011-årgangen er litt «bløt» i frukten, men dette er likevel meget godt laget. Mineralsk, gule frukter og laaang etter-smak.



**Topf Riesling Strasser-  
tal 2011; Kamptal, Øst-  
errike; Vmp# 97645 Kr.  
160. Importør Momen-  
tum Wines AS.**

Tørr stil for å være Riesling, litt vegetale toner med innslag av sitrus.



2) Hirsch Heiligenstein Gruner Veltliner er en relativt tørr, fast og frisk Gruner med passende avdempet fruktighet. Det typiske preget av hvit pepper blir ikke feil opp mot den fete fisken.

## Syltet makrell med gulrot, løk og rømme

Kutt makrell fileten i fine porsjoner og strø litt salt over.

Ha 1dl sukker, 2 dl eddik og 3 dl vann i en kjele og kok opp sammen med 1 gulrot som du høvler med osehøvel og 1 stk sjalottløk du høvler i fine ringer. Når syltelaken har kokt opp trekker du kjelen av varmen og legger i makrellen, la den trekke til den flaker seg lett. Ta ut av laken og server med litt lettpisket rømme og grønnsakene fra laken.

Vinanbefalinger:

Mild rett også dette, men litt salt preg og mer syre samt sødmefull frukt fra gulroten

1) Huet: Clos de Bourg Sec, 2011.

Sødmen fra gullroten og syren gjør at man kan øke fruktsmaken litt uten å miste syrespensten og fastheten i vinen. Her kommer en tørr Chenin Blanc til sin fulle rette. Hvis du ikke har drukket Huet sine viner, bør du bestille en



*Makrell i tomat er en favoritt på de fleste spisebord. Vi kan gjerne bli mer oppfinnsomme. Syltet makrell er et spennende alternativ.*

flaske snarest, enten du liker makrell eller ikke. Dette hører til en av Frankrikes beste viner og er et «must» for alle med litt interesse for vin. År etter år, en strålende produsent og vinen kan lagre i minst 10 år!

2) Topf Riesling Strassental 2011

I utgangspunktet trodde vi ikke at Riesling skulle passe til denne retten. Men når vi først smakte vinen fremsto den i en tørr stil, og det var nettopp det som gjorde at den passet så bra! Ingen overdøvede fruktsødme og den litt tørre stilen fra Østerrike gjorde susen!



## Månedens vin:

**The Crossing Pinot Noir 2011; Marlborough New Zealand; Vmp # 3162 Kr. 180. Imp World Wines AS**

Det er ennå sommer i Norge og vi har snakket om friske rødviner. Dette er virkelig en frisk sak fra «down under» som du kan nyte på terrassen, lett avkjølt. Klokkeklar og ren duft av pinot noir druen, frisk, leskende og ganske så elegant smak av mørke kirsebær. Hvis du kjenner etter, har vinen en liten grønn «note» i avgangen. Det er trolig fordi man har høstet ganske tidlig for å bevare mest mulig friskhet, og før druene teknisk sett har nådd full modning. Det er jo veldig varmt der og vinen smaker kjempegodt! Innslag av sitrus.

