Vin & Vill

Jerker Delsing

Älgjägaren

Björnjägaren

Fiskaren

Bärplockaren

Svamplockaren

SNOWPEOPLE

Mat på vilt

- Lite kraftigare smaker i köttet
  - Älg
  - Ren
  - Björn
  - Tjäder
  - Ripa
  - Vildsvin
  - Rådjur
  - Hare

Egenskaper hos olika vilt kött

- Älg
  - Kraftigare egensmak och mindre sött än oxe
  - Min favorit: Sous vide + örtkryddor + bryning
- Ren
  - Mycket tydlig egensmak, väldigt mörkt kött
  - Min favorit - lätt rökt med kattareller
- Tjäder o Ripa
  - Väldigt mörkt kött, kraft vilt smak, extremt lite fett
  - Min favorit: Gryta, pulled fågel + örtkryddor

Egenskaper hos olika vilt kött

- Vildsvin
  - Smakrikare och lite mörkare än vanlig gris
  - Min favorit: Sous vide + örtkryddor + bryning + örtolja
- Björn
  - Kraftig egensmak och väldigt sött kött jämfört med oxe
  - Min favorit: Grillad björn file + salt o peppar alternativt gravad
- Hare
  - Väldigt kraftig egensmak
  - Min favorit: Knappt grillad/stekt harfile + salt o peppar

Tillagnings metoder

Sous vide

Grill

Rökning

Torrsalta

Saltlake

Grava

Salt + Socker

Korv

Kryddning

Hur tänka kring mat med vilt

- Kött egenskaperna!!!
- Vad vill vi ha till
  - Jag vill lyft fram kött smaken i maten
- Använder gärna
  - Örtkryddor, örtolja
  - Rostade rotsaker, grönsaker med lite smaksatta dressingar/oljor
- Jag undviker
  - Starka kryddor
  - Mustiga rödvinssåser

Vin egenskaper

- Viner med hög syra
  - Att mötas med syra i maten
  - Undvika sötma i maten
- Viner med mycket tanniner
  - Att mötas med fett och salt i köttet och tillbehören
- Viner med sötma eller söt frukt
  - Mötas med lägre syra i maten
  - Tål starkare kryddning

Smaktallrik

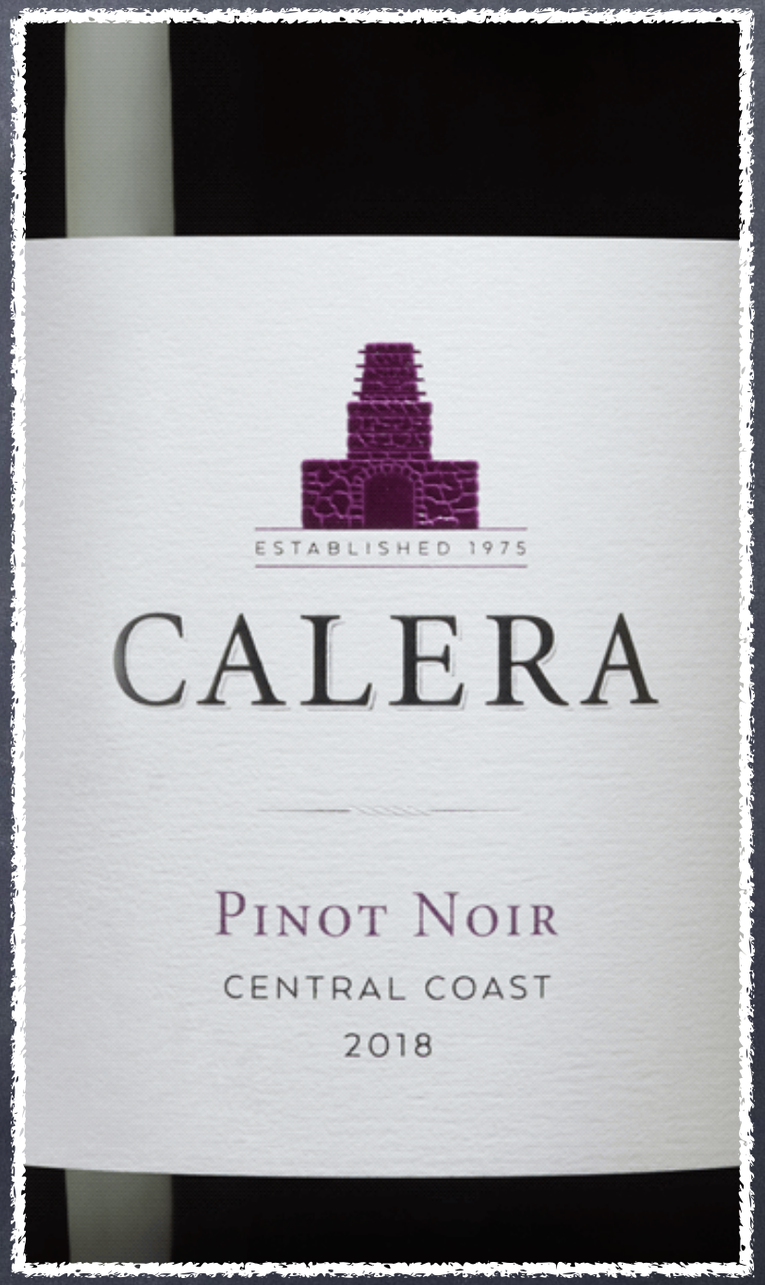
- Älg salami - kryddad
- Älg kabanoss - kryddad
- Rökt saltrulle av älg - saltlake 6%
- Rökt bog av älg - saltlake 6%
- Harstek - salt o peppar 52 °C
- Vildsvinsbog - salt o peppar 55 °C

Er uppgift idag

- Vilket kött passar bäst till
  - Calera Pinot Noir
  - Ch. de Rochemorin
  - Penfolds Bin 28
  - Rust en Vrede
  - Mas Doix, Salanques
  - Ca'Rome, Barolo Cerretta

Calera 2018

- Pinot Noir
- USA, Californien
- 299 kr
- Passar till vilket kött?



Château de Rochemorin 2019

- Merlot 65%,
  Cabernet Sauvignon 35%
- Frankrike,
  Bordeaux, Pessac-Leognan
- 269 kr
- Passar till vilket kött?

Penfolds Bin 28
2021

- Syrah
- Australien, South Australia
- 279 kr
- Passar till vilket kött?

Rust en Vrede 2022

- Cabernet Sauvignon
- Sydafrika,
  Western Cape, Stellenbosch
- 249 kr
- Passar till vilket kött?

Mas Doix, Salanques 2019

- Grenach 70%, Carignena 20%, Syrah 10%
- Spanien, Priorat
- 489 kr
- Passar till vilket kött?

Ca'Rome, Barolo Cerretta 2010

- Nebbiolo
- Italien, Barolo
- 592 kr
- Passar till vilket kött?

Dagens viner

- Calera Pinot Noir, 2020, #87282, 299:-
  - Pinot Noir
  - Hög syra, varm & röd frukt
- Château de Rochemorin, 2019, #70795, 269:-
  - Merlot 65% Cabernet Sauvignon 35%
  - Syra med tanniner, mörk frukt
- Penfolds Bin 28, 2021, #16320, 279:-
  - Syrah
  - vart frukt, sötffruktighet, balance mellan syra o tanniner
- Rust en Vrede, 2022, #90379, 249:-
  - Cabernet Sauvignon
  - Kraft, mörkare smaker,
- Mas Doix, Salanques, 2019, #55499, 489:-
  - Grenach 60% Carignena 25%, Syrah 10%
  - Bredd + kyrka, röd-svart frukt, syra med viss sötma ton
- Ca'Rome Barolo Cerretta, 2010, #59662, 592:-
  - Nebbiolo
  - Mognadstoner, tanniner, ljusröd frukt

Er uppgift idag

- Vilket kött passar bäst till
  - Calera Pinot Noir:
  - Ch. de Rochemorin:
  - Penfolds Bin 28:
  - Rust en Vrede:
  - Mas Doix, Salanques:
  - Ca'Rome, Barolo Cerretta: