



Tips på drycker till TEMA – Thailand vecka 18 2021

Detta är en speciell vecka för undertecknad. Genom åren har jag jobbat mycket med asiatiska smaker och vin i kombination. Fortfarande anser många att vin är fel och att öl är det enda alternativet till asiatisk mat. Jag menar att asiatisk mat i allmänhet och thailändsk mat i synnerhet matchar utmärkt med favoritdruvorna Riesling o Gewurztraminer. Nedan följer några favoriter som inte är beställningsvaror på Systembolaget. Något vin kan ha förekommit förut, medan några är nya som vintips på NOVA:s matresa.

För övrigt är thailandsveckan nog den veckan man avstår rödvin, men vill ni gärna dricka rött så gäller det att välja de allra lättaste varianterna, som har så lite strävhet och tanniner som möjligt. Pinot noir viner som finns i många varianter kan vara ett val, alternativt Gamay som finns i viner från Beaujolais i Frankrike.

Vi börjar med att rekommendera Kung Fu Riesling nr 2690 som är ett balanserat vin från Washington State, skapat av den hyllade vinmakaren Charles Smith. Ett coolt namn på ett spännande vin, som är torrt men också fruktigt och friskt! Vinet passar som hand i handsken med Larb, Tom Kha Gai och vår tolkning av Pad Thai.

Nästa tips blir Trimbach Riesling (2639) från Alsace i Frankrike. Det är ett torrt, mineraliskt vin med en mycket frisk syra. Smak av päron, gröna äpplen och citrusfrukt. Detta vin är lite kraftigare och fylligare än sin amerikanska kusin ovan. Båda kommer bli kanon till veckans meny så varför inte testa båda o välj Er favorit. Halvtorra viner matchar som sagt fint med hettan i thailändska rätter och då är Gewurztraminer likt Riesling en kanon-kombo. I viner med Gewurztraminer hittar man ofta tropiska frukter likt litchi, men även gula äpplen och persika. Druvans blommiga toner passar bra med kokosnöten och citrongräset i rätterna. Veckans val kommer från det familjeägda företaget Gustave Lorentz bildades 1836. Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve 2019 (5244) är det bästa tillgängliga vinet med denna druva i det ordinarie sortimentet på Systembolaget. Den ligger lite högre i alkoholhalt än andra vita viner, men vinets struktur och balans gör att man inte upplever det. Här har ni ett kanon-vin till en bra peng.

När det kommer till öl så är vårt val ljus lager. Ölen måste nödvändigtvis inte komma från Thailand, men det finns tre stycken riktigt goda lager från landet som passar utmärkt till veckans rätter. Har ni inte provat Chang, Singha eller Leo Beer förut, så är detta verkligen veckan att göra det!



*Daniel Olofsson
Dryckesansvarig NOVA*