

VINKAR

Om ost och vin

Information från Systembolaget i samarbete med Ostmästaren|Riksst.

En bit ost

”Vare sig du är vegetarian eller biffstecksälskare, tänk på att det dock gives en kostens treenighet, som är människan allena förbehållen och som är grundvalen för all mänsklig kultur: brödet, vinet och osten.”

Vad kan väl passa bättre in i en guide om ost och vin än de raderna? Bakom citatet står en hängiven ostälskare, som därtill har ett troligen i det här landet oöverträffat vetande om ost-framställning och ostkultur från hedenhös till våra dagar.

Nils Lindquist, Bromma, är namnet, en sk doidis, som för några år sedan samlade sitt vetande i boken ”En bit ost – ett stycke kulturhistoria”.

Bröd, ost och vin har sedan uråldriga tider utgjort grundstommen i den dagliga kosten hos alla de gamla kulturfolken runt Medelhavet. Och fortfarande intar de samma hedersplats på matsedeln.

Lindquist anser i sin bok att mycket talar för att osten är äldst i treenigheten, oändliga generationer äldre än vinet eller brödet, ja, att den som födoämne för människan paradoxalt nog kan vara åtskilligt äldre än mjölken!

Men varför inte också tack-samt minnas de duktiga män och kvinnor som en gång lade grunden till den fina ostkultur vi har i



Forts sidan 3

10 svenska toppostar

Ost i många former och smaker. Välj själv din favoritost – men vad väljer andra? Bra att veta det när man skall bjuda på ost, tex. Här har vi tagit fram tio av de mest populära svenska ostarna, utan ordningsföljd. Så ser de ut – och smakar.

HERRGÅRDSOST 1

Den ost som ligger i topp bland våra favoriter. Inte undra på det. Få ostar kan tävla med Herrgårdstostens fina arom och smidighet. Mild, ren, fyllig, aromatisk och något nötkliknande smak.

PRÄSTOST 2

Osten med anor. En ost för den som tycker om lite spänning i smaken. Starkt aromatisk, amper med en saftig smidig konsistens.

GREVÉ 3

En av de finaste ostar som utvecklats i Sverige under senare år. Många kallar den för svensk Emmentaler. Konsistensen är mjuk och smidig. Smaken söttaktig, nötkliknande. Vill gärna safta sig i piporna. Ligger i topp bland matlagningstostarna.

STILTON 4

Klassisk grönsmögelost av engelsk typ. Den har en jämn smörig konsistens. Fyllig, en aning skarp smak.

CHEDDAR 5

En special-Cheddar, som inte har någon motsvarighet i något annat land. En verklig delikatess. Fyllig och verkligt aromatisk. Smidig konsistens.

GRÄDDOST 6

Finns både i småostar och i limpformat. Säljs i regel färsk och är mycket smidig i konsistensen. Smaken mild och syrlig.

AROMI 7

En Tilsiterost som har fått sina speciella egenskaper genom en särskild efterbehandling. Kan mycket väl jämföras med en välmogen dansk Havarti. Fyllig arom och lukt. Smidig konsistens. Smaken vill gärna "sitta kvar".

CAMEMBERT 8

Bör avnjutas välmogen. Skorpan är då torr och vit. Lukt och smak påminner om färska champinjoner. Konsistensen mjuk till krämig.

FONTINA 9

Känns lätt igen på sin rödparafinerade yta. Tillhör Steppostfamiljen och tillverkas i Halland. Genom ytbehandlingen får den en pikant lätt "kittarom". Konsistensen är mjuk och smidig.

VÄSTERBOTTEN 10

En specialité för den kräsne ostälskaren. Genom sin långa lagring och tillverkningssättet får den sin karakteristiska smak som kan beskrivas som fyllig, stark, aromatisk med en dragning åt beskt. Konsistensen är något spröd.

Forts från sidan 1

Sverige? Vi kan glädja oss åt att ha, faktiskt, världens rikaste sortiment av hårdostar och vi äter mer och mer ost för varje år. – Senaste rekordnoteringen, från 1974, är på 10,5 kg per person.

I så kulturellt och nyttigt sällskap – det är ju brödet också! – kan ett glas vin eller två till fest föreslås med gott samvete.



Apropå kvinnoåret... "Ostgummor" i Anestad i Östergötland på väg till ystagillet hos prästen, där de ystade den bekanta prästosten. Att denna fick så gott rykte berodde väl inte minst på att det var de skickligaste kvinnorna i bygden som utvaldes att tillverka prästosten.

Foto: Nordiska Museet.



"Dessa västgötar stå bland alla Nordens inbyggare högst i rop för sin ostberedning, vari intet folk kan förliknas vid dem. – Här kan man tillverka så stora ostar, att två starka karlar knappast orka bära en enda sådan ens ett kort stycke väg."

Träsnitt och text ur Olaus Magnus' Historia om de nordiska folken (1555).



Ostmästaren och vinmästaren möttes i PROVRUMMET

"Osten får vinet att sjunga" säger finsmakarna. Och visst kan man bjuda på "bara" ett stycke nyskuren, aromrik ost och ett gott vin. – Men vilket vin? Vi trummade ihop några verkliga experter för att reda ut den saken åt oss andra. Läs resultatet här...

Vilket vin passar bäst till ost? Man skulle naturligtvis kunna svara som en framstående engelsk finsmakare gjorde när han fick ungefär samma fråga: "Varje vinsort smakar förträffligt tillsammans med ost".

Men nu är det ju så både med ost och med vin att det finns så många olika sorter och smaker. Det vore kanske konstigt om alla kombinationer skulle gå lika bra

Vinexperten Lennart Jacobsson (tv) och ostkännaren Hans Håkansson provade och provade.



ihop. – Ett sommarlätt rosévin till en kraftig grönmögelost, t.ex.

Hur är det egentligen med det här? Vad säger smakexperterna?

Näsa för vin

Vid S:t Eriksgatan i Stockholm har landets enda vinimportör Vin- & Spritcentralen sitt allra heligaste: provrummet där alla viner som skall köpas hem går igenom skärselden. Här har bara prima varor en chans. V&S-provarna är fackmän med näsa för vin.

Tio ostar – sju viner

Den här gången skulle det alltså provas vin och ost. Specialisterna från Riksost fanns också på plats. Tio ostar på bordet tillsammans med sju olika viner, gnistrande i de mjukt formade provningsglaserna.

"Vi tar den lättaste osten först." Den milda Herrgårds fick alltså börja. En bra vinost med sin fina nötsmak, visade det sig. Gärna en rosé, tyckte provarna efter första varvet runt vinsorterna. Eller ett lätt rödvin.

Ungefär samma resultat blev



Inköpschefen i Vin- & Spritcentralen Carl A Andersson (tv) och utbildningschefen vid Riksost Sven Wiberg, två verkliga kännare som träffades i provrummet. Foto: Rolf Söderberg

det för de båda nästa ostarna. Fontina och Grevé. Ett relativt kraftigt torrt vin kunde också tänkas. Men med viss tvekan.

Något spanskt

Provningen fortsatte medan spottkopparna började fyllas. Nu stod Gräddosten med sin något syrliga smak i tur. Sedan en krämig Camembert och den litet speciella kittosten Aromi.

Ingen tvekan här. Rödvinerna tog hem poängen. Men inte allt för tunga. Gärna det bulgariska Mavrud. Eller något spanskt.

Cheddar och Prästost, vilken arom! Den lite starkare smaken visade sig som väntat gå bäst ihop med något tyngre viner. Ett rhônevin eller en bourgogne.

Portvinsdags

Ett stycke var av de båda sista ostarna skars upp. Vår svenska specialitet Västerbotten och så Stilton, en grönmögel av klassisk engelsk typ. En provningsrunda med glaset – och ingen överraskning den här gången heller. Det söta starkvinet klädde bäst ostarnas kraftiga smak.

Portvinet är klassiskt till starka ostar. Men också det nya mycket billigare Taverna föll ostmästarna på läppen.

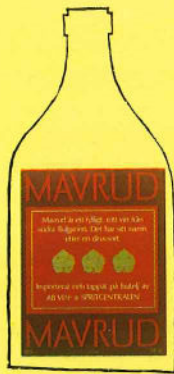
En liten sensation ändå till sist. Ett enda vin klarade alla tio ostarna utan att provarnas känsliga smaknervar kom i obalans. **Ett sött vitt vin av sauternesstyp!** Det hade inte ens alla av experterna kunnat gissa innan...



7 bra ostviner



Nr 2518 **Algerie** (*al-scheri'*)
Det här röda nordafrikanska vinet var vårt mest köpta under 1974. - Delvis en prisfråga säkert, men vinet är utan tvekan mycket bra i sin klass. Det är fylligt och mjukt och har en djup, mörk färg. Pris 7:50.



Nr 2095 **Mavrud** (*mavro'd*)
Bulgarien är ett ganska nytt vinland på Systemhyllorna. Men med sin utmärkta kvalitet har de här östeuropeiska viner-na snabbt slagit igenom. Det röda Mavrud - namnet hämtat från en druvsort - är mjukt och medelfylligt och har en aning sötna i smaken. Pris 9:25.



Nr 5551 **Bourgogne Vieux** (*borgå'nnj vjöö*)
Bourgogne är ett av Frankrikes klassiska vinområden. Tyvärr har vinerna därifrån med åren blivit tämligen dyra. Precis som bordeauxerna. Vill man ha ett litet kraftigare vin som passar särskilt bra till aromrika ostsorter är dock just Bourgogne Vieux ett bra köp. Ett fylligt vin med god fruktsyra. Pris 17:-.



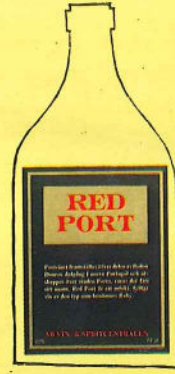
Nr 2210 **Rosé de Saint-Tropez** (*säng trå-pe'*)
Som framgår av namnet är det här ett rosévin. Det framställs i ett av de många bördiga vinområdena i Provence nere vid franska Rivieran. Vinet är torrt, medelfylligt med frisk smak. Det tappas på en litet lyxigare flaska med insvängd midja. Pris 14:50.



Nr 4257 **Sauternes** (*såtä'rn*)
Sauternes heter ett ganska litet vindistrikt i Bordeaux. Specialiteten här är vita mycket söta viner. Bär och söta desserter är det man tänker på först till de här vinerna - men de kan faktiskt också bjudas till ost. Den här fylliga härtappningen har något av honung i sin söta doft och smak. Pris 19:25.



Nr 8476 **Taverna**
Även de klassiska spanska och portugisiska starkvinerna, sherry, madeira och portvin, har börjat bli ganska dyra från producenterna. Därför är det desto roligare att Vin- & Spritcentralen nu har lyckats få fram några andra spanska viner av liknande typ. Bla det här aromatiserka, söta starkvinet, som passar bla till stark ost. Pris 18:75.



Nr 8157 **Red Port**
Det här är vårt kanske mest populära portvin sedan långt tillbaka. Ett fylligt, ganska robust vin med god druvkaraktär. Det är sött förstås, precis som de alla flesta portvinerna. Pris 29:50.

Så blir vinet godast

- Att köpa hem vinet i god tid är klokt. De flesta viner mår bra av att få stabilisera sig efter hemskakningen från butiken.
- Jolmigt vin är inte gott. Bra vintemperatur är för röda lättviner 16-18°, vita torra lättviner 10-12°, vita söta lättviner 8-10°, roséviner 10-12°, starkviner ca 14° och alkoholfria drycker 6-10°.
- En helbutelj lättvin räcker till ca 6-7 normalstora vinglas. Glasen bör inte fyllas mer än till högst två tredjedelar.
- Många rödviner vinner på att buteljen öppnas någon timme i förväg, så att luft kommer till.

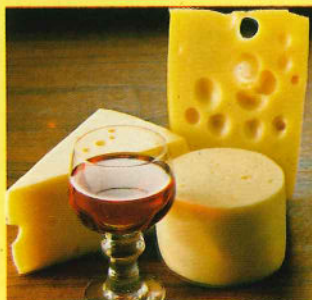
Bra att veta om ost

- Det är inte alls nödvändigt att ha flera olika ostar samtidigt. I stället för en ostbricka, köp en rejäl bit av en enda ost och lägg upp på ett skärbräde.
- Ost bör förvaras svalt men inte fuktigt. Kylskåpet går bra, om ni tänker på att ta fram osten i rumstemperatur ett par timmar innan den ska användas.
- Det blir trevligast och godast om man har ordentliga don att skära med. En kniv med smal klinga är bäst till mjuka ostar och en kniv med bred och stadig klinga till hårdare ostar.
- Ostar med "hårda kanter", sådana som är paraffinerade på ytan, vill gärna anta formen av en källbacke. Gör så här: Hyvla eller skär bort det hårda ytskiktet baktilt och under. Sedan kan osten skäras eller hyvlas rakt av, vågrätt eller lodrätt.
- Det finns mycket smätt och gott att variera med till ost, men tag inte allt på en gång. Och undvik vindruvor om ni dricker vin till - druvor och tex rödvin är ingen bra smakkombination.
- Förvara ost som blir över i en ren plastpåse varje sort för sig.

Liten lathund när vi bjuder på ost och vin

På förra uppslaget berättade vi om vad smakexperterna tycker att man skall välja för vintyper till olika ostar. Visst kan man göra andra kombinationer också. Ingenting är givet när det gäller smak.

Här har vi i alla fall gjort en liten lathund som är ett koncentrat av provningen hos Vin- & Spritcentralen. Ostarna har delats in i fyra grupper. Under ostarnas namn visar vi vilka vintyper som kännarna ansåg att ostarna passade till.



Gräddost, Herrgårds och Grevé
Bjud på ett lätt rödvin - eller en rosé eller ett torrt vitt.



Aromi, Fontina och Camembert
Till de här ostarna passar ett rödvin bäst. Ev också ett vitt av sauternestyp.



Prästost och Cheddar
Ett lite kraftigare rödvin, tex rhône och bourgogne eller ett vitt av sauternestyp..



Västerbotten, Kryddost och Ädelost
Portvin helst. Eller tex det nya söta starkvinet Taverna. Sauternes kan också tänkas.





”Mitt förhållande till svenska ostar är gott...”

... och jag längtar efter ostartarna där barn jag lekt, för att citera Heidenstam.

Beklaga mig inte. Jag bor frivilligt i utlandet och jag tänker inte flytta hem bara för ostens skull. Det finns ännu smärtsammare saknader som böckling, löjrom, enisrökt prickig korv, stångkorv, falukorv och kalvsylta. Och, som sagt, mitt förhållande till utländska ostar är i alla fall gott.

Men jag kan plötsligt sätta mig rätt upp i sängen mitt i natten och stöna.

– Vad stönar du för, säger hustrun i sömnen.

– Jag tänker på ett färskt fragigt franska med en tjock skiva Västerbottens, säger jag.

– Ja, men det ska vara lagrad, säger hustrun. Och så kräftor.

– Stopp, säger jag, det där var mot reglerna. Jag tänker mej en frukost med en kopp svart kaffe och en smörgås med nån mild ost. Den ska vara mild på morgnarna. Det är ruffel och båg att blanda in kräftor.

– Då är jag inte med längre, säger hustrun och somnar om.

■ Ibland blir denna nattliga längtan efter en riktig ostsmörgås mig så övermäktig att jag mot bättre vetande pallrar mig ner i köket och tittar på hyllorna i

skafferiet. Det kanske finns någon ostkant kvar, sen vi senast kom från Sverige.

Men ack och o och nej! En gammal emmentaler som svetstas genom sin glanserade yta, en brie som inte har börjat rinna och kanske aldrig kommer att göra det, en halv camembert med en omisskännlig doft av ammoniak och en cheddar som är på tok för färsk och smakar sur grädde, det är vanligen vårt ostförråd.

■ Jag vet inte om ni hemmasvenskar riktigt uppskattar den variation, den artrikedom som finns i det svenska ostlivet, (ja, ja just -livet, för ost lever och varje ost är en individ som utvecklas i enlighet med sina egna, högst personliga egenskaper).

Jag gillar sån där ost som vanligt folk kallar ”lagerskadad”, men var ost har sin plats och de där som lyfter upp gommen så att den känns som ett domkyrkovalv är inte alltid så lämpliga på smörgåsen, när man äter grönsakssoppor eller avslutar ett smörgåsbord. Det blir lokalbedövning och man vill ju gärna känna vad huvudrätten smakar.

Så jag är inte oresonabel. Jag uppskattar aldeles kolossalt en årgammal Herrgårdsost, när den börjar få lite smak men ändå inte uppträder med dominerande

later. Jag vill gärna ha en ostsmörgås till morgonkaffet och då sitter just Herrgårds väldigt fint, men man kan ju aldrig få den annat än i Sverige, eftersom vi inte exporterar annan ost än sådan på tub. Det är beklagligt, för utlänningar har ingen aning om vilken god ost vi tillverkar i Sverige.

■ När jag blev så gammal att min far borde ha talat med mig om ständare och pistiller, tog han mig avsides och sa i stället:

– Pengar har jag inga, som du kan få arva, men här ska du få ett recept som ger dej en känsla av rikedom. Man tar en knäckebrödsmörgås och på denna lägger man en skiva lagrad svensk ost och på osten en väl jäst, rensad ansjovis. Det är njutning för män, i synnerhet framåt vickningsdags, och med den kan du vinna många inflytelserika vänner som hjälper dej framåt i livet.

Jag tackade min far och vandrade ut i världen. Men ack, det fanns på den tiden inte längre någon lagrad ost eller någon jäst ansjovis. Ty detta var aldeles efter andra världskriget. På senare år har det ju dessbättre rättat till sig med den lagrade osten och ansjovis kan man ju alltid jäsas själv, så jag misströstar inte om att i fortsättningen slå mig fram bland denna världens stora.