

Det beste til skrei



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no

I løpet av vintermånedene ser de fleste frem til perioden med tilgang på skrei. I Norge er det en motesak å drikke lett rødvin til dette herremåltidet. Våre beste opplevelser har vi imidlertid fått til hvitviner, gjerne fra Burgund. Rødvin for sin del er best når den er fruktig av stil og avdempete tanniner til å møte proteinene i skreien.



Skrei på sitt beste.

Når skreien trekker inn til Lofoten for å gyte tidlig på året starter starter lofotfisket. Anene til lofotfisket spores tilbake til vikingtiden og betegnes som en av de mest særnorske matbegivenhetene som finnes i kongeriket. Derimot vet ingen helt eksakt når menneskene ble klar over torskens gytemønster og det årlige lofotfisket startet. Først i 1864 oppdaget Georg Ossian Sars at skreien var pelagisk gytende og ikke bentisk, slik som laks. Ordet skrei kommer fra det norrøne ordet skreið som betyr fisk som skrider eller vandrer.

Skrei og vin er ofte blitt koplet sammen med rødvin i Norge. I gamle dager med modne gamle Bordeauxviner, deretter med lette italienske viner fra Valpolicella. Sistnevnte kan du finne flere gode viner fra, men stort sett har utviklingen i vinstilene derfra fått tydeligere restsødmepreg. Unntakene finnes, men du må du lete etter enkeltprodusenter om du skal finne en veldig god skreivin. For tiden har vi funnet våre skreifavoritter fra Bourgogne i Frankrike. På rødvinssiden nærmere bestemt fra Beaujolais og på hvitvinsiden unge, friske hvitviner

med moderat fatpreg.

Den ultimate vinen avhenger litt av hvordan du velger å tilberede skreien og hvilket tilbehør du velger. Fyldige rike smørsausser som hollandaise, beurre blanc og sandefjordssmør fungerer flott til å balansere det høye umaminivået som finnes i fisken. En annen velfungerende favoritt er sopprissotto med en liten dose saltet smør i. Nøkkelen er å velge viner med naturlig friskhet og lite drue- eller fattanniner.

I Beaujolais er det flere produsenter som fremhever seg som god match til skrei. Men få slår 2015-årgangen fra Jean-Paul Brun. Alle hans viner i Norge er gode kjøp, vi trekker frem to gode prisgunstige kjøp denne gangen pluss hans hvite chardonnay. Jean-Paul Bruns filosofi er å bruke den naturlige gjæren som finnes på Gamaydruen og begrense bruken av eller tilsetning av svoveldioksid SO₂. Han benytter minimal eller ingen sukkertilsetning for å øke alkoholnivået og bruker konsekvent spontangjæring. Basert på denne filosofien går Jean-Paul Brun inn i kategorien vinmakere som er mer glad i produktet sitt enn i merkevaren eller logoen, ulikt mange andre vinprodusenter i regionen.

Selv om prisene på hvite burgundere har tatt av er vinene fantastisk gode til skrei. Husk å servere i store glass. Gode hvitviner produseres over hele Burgund, fra Chablis i nord til Mâcon i syd. Tradisjonelt sett omfatter hvite sentralburgundere vin fra kommunene Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses, Ladoix-Serrigny, Meursault (og Blagny), Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet. Fra midten på 1980-tallet har hvite burgundere fra kommunen St. Aubin føyd seg til i rekken av viktige hvitvins-kommuner. Vi nevner Jadot og Marc Colin, men listen er lang med gode produsenter som har vinmarker i St. Aubin.

9150801

Brun Beaujolais Chardonnay Classic 2015

Middels gulgrønn farge. Gult eple, smørtoner og sitrus på duft. Fyldig og flott fruktdrevet stil. Mye vin for pengene! Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 189,90 (bestilling)

86 poeng (terningkast 5)

Autentico AS

5077101

Jean-Paul Brun Beaujolais L' Ancien 2015

Lys blållilla farge. Bringebær, rips og jordbær på nesene. Klassisk beaujolais med fin lengde og god syrlighet. Server avkjølt. 2015 årgangen er strålende! Passer til: Fisk, svinekjøtt, småvilt og fugl.

kr 179,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Autentico AS

7161601

Jean-Paul Brun Saint-Amour 2015

Middels blållilla farge. Røde bær, jordbær på duft. Fruktig aromabilde med moderate tanniner og lang fruktighet ettersmak. Elegant. Passer til: Fisk, svinekjøtt, småvilt og fugl.

kr 249,90

88 poeng (terningkast 5)

Autentico AS

4483701

Matrot Bourgogne Chardonnay 2014

Middels gulgrønn farge. Modne gule epler, sitrus og smørtoner på duft. Fruktig aromabilde med flott fylde og ettersmak. God matvin. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 199,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Moestue Grape Selections AS

2826501

Marc Colin Saint Aubin 1er Cru Les Combes 2011

Middels gulgrønn farge. Sitrus, fat, nøtter og mineraler på duft. .Balansert god struktur og klassisk, meget god Bourgogne. Deilig fløyelsmyk smak med herlig syre og god lengde.

kr 409,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

3283301

Saint-Aubin 2013

Lys grønn gul farge. Smør, gul frukt og sitrus på smak på duft. Deilig rik vin God pris Passer til: Fisk, skaldyr.

kr 349,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Chaeos Wine & Spirits AS

Oppskrift på skreimølje

Kokt skrei servert med lever og rogn er den tradisjonelle måten å servere skrei på. Aller mest brukt i skreiens hjemland Lofoten!

Til 4 personer

4 store skiver skrei

3 ss salt pr liter vann

Rogn:

1 skreirogn, 200—300 g

1 ss salt pr liter vann

Lever:

1 torskelever

2 dl vann

1 ts salt

2 ts eddik

1 ss hakket løk

1 laurbærblad

3—4 hele pepperkorn

Rens fiskeskivene godt for blod og grå hinner. La dem ligge i rennende kaldt vann i ca. 1 time før koking.

Rogn: Kok opp vann med salt. Pakk rognen i matpapir, legg den i kokevannet og la den trekke, ikke boblekoke!, til den er gjennomkokt, 20—30 minutter.

Lever: Trekk av hinnen på leveren.. Del leveren i mindre stykker. Kok opp vann med salt, eddik og krydder. Legg i leveren og la den trekke i ca. 10 minutter.

Kok opp vann med salt til fisken, legg i fiskeskivene og la dem trekke til de er akkurat gjennomkokte, ca. 8 minutter. Server fisken med skiver av rogn og lever med litt av laken som saus. Gode poteter, eventuelt også kokte

Kilde: Publisert i Finansavisen 18.mars 2017