

Uppdaterad 28 nov 2004 06:00

DEL 2



Ostar från vänster, bakre raden: Monte enebro, Vit Kaprin, Fouchtra de chèvre, Stenviks blåmögel. Främre raden: La chevri d'authon.

Foto: Beatrice Lundborg

Tema: getostar

Getosten uppträder i många olika skepnader. Den kan vara smulig, möjlig eller smaksatt. Jens Linder sjunger den syrliga ostens lov. Bengt-Göran Kronstam ackompanjerar med flera vita och ett rött vin.

Getost har blivit en stor sak för matälskare här i landet det senaste decenniet. Men då har det nästan uteslutande handlat om rullar av vad vi i Sverige helt enkelt kallar för chèvre (get på franska), en enkel ost med robust smak och grynig konsistens.

Otaliga sådana konsumeras numera i sallader, gratineras med honung, blir fyllning till kött eller smaksätter soppor.

Men getostar kan vara så mycket mer. Det finns allt från sorter som gränsar till färskostar till lagrade lätt smuliga vitmögelostar med koncentrerade och utmanande smaker. En och samma ostsort kan ofta vara god i flera olika skepnader, både som ung, medelålders och gammal.

Det typiska, men inte obligatoriska, för ost gjort på getmjölk är den syrliga smaken som också ger en mindre fet känsla än många komjölkostar med likvärdiga fetthalter. Kända ostar på getmjölk är cabrales från Spanien, hawkstone och satterleigh från England, bûcheron, crottin de chavignol, rocamadour och bûche cendrée från Frankrike.

Getsostar kan också smaksättas med på olika vis. Känd är den tryffeldoftande miniosten truffe du Perigord från sydvästra Frankrike, öster om Bordeaux.

Norsk getost är oftast mesost, alltså gjord på vassla. Somliga fetaostar tillverkas på en blandning av get- och får mjölk. Den svenska getostproduktionen är blygsam men växande. Både mikrotillverkare och större aktörer tillverkar allt fler sorter.

Enligt regelboken kräver getosten ett vitt vin, företrädesvis av druvsorten sauvignon blanc. Sådana hittar du i mångfald i Loiredalen som också är födelseplats för allehanda getsostar. Men getmjölken är bara råvaran och resultatet finns i så många skepnader, det kan vara kul att prova olika sorters viner även i detta fall. Att det företrädesvis är vita viner som gäller är det dock ingen tvekan om.

Den mest självklara rekommendationen från vindistriktet Loire är en sancerre. Vinproducenten Henri Bourgeois ligger mitt i byn Chavignol, världsberömd för sin getost crottin de chavignol. Hans 2002 Sancerre "Les Baronnes" (nr 32253, 148 kr) är dessutom Systemets allra bästa smakprov på detta vin.

Ett billigare alternativ av samma druvsort, men från annat håll, har du i 2003 Les Fumées Blanches (nr 22139, 65 kr). Jämför gärna med 2002 Petit Chablis Domaine Sainte Claire (nr 5588, 99 kr) från Bourgogne eller 2002 Trimbach Riesling (nr 2639, 116 kr) från Alsace. Andra kul viner att prova är 2001 Tahbilk Marsanne (nr 6406, 92 kr) från Australien och 2003 Fiano di Avellino Terre di Dora (nr 22982, 129 kr) från Italien.

Det enda rödvin som klarade sig tillräckligt bra i vår provning med getsostarna var 1999 Capitel deRoari Amarone (nr 12366, 159 kr). Men 2002 Campolieti (nr 6792, 79 kr), från samma vinhus, uppvisar liknande smakpalett och kan säkert också fungera som en röd jämförelse.

Jens Linder, sondag@dn.se och Bengt-Göran Kronstam, sondag@dn.se

Ostskolan del 3 kommer den 5 december. Den franske ostmästaren Vincent Lefèvre har valt ut fem favoriter bland julostarna.

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.