

Forskare studerar skånskt vin + småländsk svart kaviar

Tre lärosäten, en skånsk vingård och en småländsk producent av svart sibirisk kaviar har fått sex miljoner kronor av statliga forskningsrådet Formas. Tillsammans ska de ta reda på hur och varför just vita och mousserande viner och svart kaviar går så bra ihop. Förhoppningen är att under de kommande tre åren ta fram metoder för att kunna förutsäga attraktiva kombinationer.



Forskare vill kartlägga samspelet mellan lokalproducerat vitt/mousserande vin från Kullaberg och svart kaviar från Strömsnäsbruk. Foto: Anastasiia Rozumna/Unsplash och Oleg Samoylov/Shutterstock

Den sensoriska upplevelsen spelar en viktig roll för vad vi väljer att äta och dricka. Tidigare forskning har visat att mat och dryck i olika kombinationer kan optimeras för att skapa nya attraktiva smakupplevelser. Häromåret visade bland annat en dansk studie på ostron och champagne detta. Nu ska sju forskare tillsammans med en skånsk vingård och en småländsk störrom-producent studera svenska lokalproducerade smakkombinationer under tre år.

– Första året kommer vi främst att analysera varje produkt för sig och trimma in våra analysinstrument. Nästa steg blir kombinationer av vin och kaviar. Då kommer

vi även att engagera sommelierer och vinmakare, säger Karin Wendin, professor i mat- och måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad och som kommer att leda studien.

”Först när man mäter, analyserar och betraktar kan vi ta ett steg mot förändring och förbättring.”

För att rent kemiskt förstå vad händer kommer forskarna också att analysera med hjälp av aromkemisk och sensorisk utrustning, så kallad GC-O, det vill säga gaskromatografi kopplat till olfaktometri. Metoden kommer att ge unika resultat i hur smakupplevelserna är uppbyggda.

– Särskilt när det gäller komplex materia som detta gäller det att undersöka varför. Vi hoppas att bättre förstå samspelet mellan våra viner och kaviar. Först när man mäter, analyserar och betraktar kan vi ta ett steg mot förändring och förbättring. Det är ju i dagsläget unga företag som här vill utforska vad som faktiskt i möjligt, säger K Felix G Åhrberg, vinmakare och oenologist på Kullabergs vingård.

Formas är ett statligt forskningsråd för hållbar utveckling och bidrar med sex miljoner kronor till projektet. Därför är hållbarhet och marknadsundersökningar nyckelfaktorer som kompletterar de sensoriska metoderna. Forskningsprojektet leds från Högskolan Kristianstad och övriga medverkande är Sveriges lantbruksuniversitet, Örebro universitet, Kullabergs vingård samt Arctic Roe of Scandinavia.

Kickoff för forskningsprojektet

Tisdag 31 januari, Kickoff för forskningsprojektet

Kullabergs vingård, norr om Höganäs ([vägbeskrivning](#))

Kontakt

Karin Wendin

Professor i mat- och måltidsvetenskap, Högskolan Kristianstad

044-250 38 28

karin.wendin@hkr.se

K Felix G Åhrberg

Vinmakare och oenolog, Kullabergs vingård

0735-28 58 37

kfga@kullabergs.se

Torbjörn Ranta

VD, Arctic Roe of Scandinavia

0708-85 55 04

tr@arcticroe.com