



VIN TIL JULEMATEN

Hvilken vin skal du velge til ribbe, pinnekjøtt, lutefisk og juletorsk?

MAGNE LYSTRUP FORFATTER AV BOKEN VIN TIL MAT GIR DEG TIPSENE

Drikke til julematen

Ribbe

Ribbe blir gjerne servert med medisterkaker, pølser og kål. En spesiell utfordring er den sursøte smaken i surkål og rødkål. Vinen bør være fruktig og ha god fylde, sødme og friskhet. Unngå mye tanniner, da det bryter med den saltrike maten. Valpolicella Ripasso, veneto eller en halvtørr tysk Riesling anbefales som meget gode alternativ til øl og aquavit .

Pinnekjøtt

Pinnekjøttet er salt, fett, smaksrikt og ofte røkt. I tillegg tilfører kårabstuing retten sødme. Matretten trenger en fruktig og litt sødemfylt vin. Sødmen vil møte det salte kjøttet på en god måte. Om du velger en rødvin, vil modne tanniner og syre i tillegg rense godt opp i munnen. Anbefalingene er de samme som for ribbe.

Kalkun

Kalkun er et lyst, smaksnøytralt og magert kjøtt, og det er ofte tilbehøret i form av saus og stuffing som bestemmer vinvalget. Med tradisjonelt sviske- og eplefyll passer en litt kraftig rødvin, med god frukt karakter og en del modne tanniner. Prøv en rød burgunder fra Burgund). En rimeligere utgave fra "den nye verden" produsert på samme drue (Pinot Noir) går også fint.

Lutefisk

Lutefisk er utvannet, tørket og lutet

skrei. Tilbehør som ertestuing, bacon og sennep gir mange smakselementer. En hvitvin bør ha god fylde og friskhet og en del sødme for å passe til lutefisken. Det finnes således gode alternativer til øl og akevitt og her vil jeg gå for en tørr tysk Riesling eller en tørr musserende vin.

Torsk

Torsk er en mager fisk som har en nøytral smak før eventuell lagring og salting. Tilberedning og tilbehør avgjør vinvalget. Dampet juletorsk med tilbehør som rogn og lever, sandefjordsmør og gulrøtter på tallerkenen øker smaksintensiteten i retten. En tørr og frisk hvitvin med rene fruktige aromaer vil da passe godt. Prøv en hvitvin fra Graves i Bordeaux. En bløt og fruktig rødvin går også bra og da er du på den trygge siden om du prøver en Dolcetto fra Piemonte.

Pizza

For mange er pizza et alternativ i julen. Pizza er et italiensk bakverk, datert tilbake til Romertiden. Pizza er tilsatt enkle og ikke for mange, men gode råvarer. Hva man har på bakverket vil langt på vei styre vinvalget. Ost og tomat saus er ofte gjengangere. Vinen bør klare tomatens sødme og syre og være fruktig og enkel. De fleste enkle og tørre viner vil passe godt. Min anbefaling er enkle rødviner. En

chianti fra Toscana eller en valpolicella passer da godt.

VIN TIL MAT

Teksten er hentet fra boken til Magne Lystrup. Boken Vin til mat er et tidløst oppslagsverk med vintips til 400 matretter.

Les mer om boken og bestill boken på:

Vinabc.no



Slow Food[®]
Asker og Bærum