

Så var det jul igjen. Hva du skal drikke til julemiddagen? Champagne er kanongodt til pinnekjøtt. Visste du det?

# TOPPVINER til julematen

**A**lter i utvikling. Bortsett fra julemiddagen. Den skal gjerne være tradisjonell og lik året før og året før der igjen, som et ekko av en idyllisert fortid. Men i år tenkte jeg: Noen nye vinstiler, noen nye, smarte matgrep, men ellers alt gjenkjennelig. Kneiken hvert år er pinnekjøttet. Det salte og det røkte tar knekken på mye svakvin. Og den søte kålrostrappen gjør vinen surere, relativt sett. Akkurat samme som den industrielt-sukrede surkålen utgjør hovedutfordringen for ribbemiddagen og vinvalget til. Med øl og akevitt trenger man selvsgar ikke å bry

seg med sødmen. Den håndteres greit av disse drikkevarerene. Men: Mange foretrekker etter hvert lettere alternativer. Maten er jo gjerne tung nok. Gjet om jeg fant en genial kombinasjon. Champagne. En nær-nirvana letthet, plutselig, med musserende vin og pinnekjøtt. Ikke Cava eller prosecco, men Pinot Noir og Chardonnay i en boblevin med noe restsukker, slik det gjerne er i disse. Roederer er valgt, men du kan også bruke Nicolas Feuillatte, Billecart-Salmon, Henriot, Bollinger, blant mange. En tysk Riesling fra Rheingau eller Rheinhessen – en tørr, kraftig Mosel eller Alsace-Riesling fungerer også fint. Den kan gjerne ha ørlite restsødme.

Skal det være rødt, er en ripasso-vin fra Valpolicella fortsatt utmerket, hvis man bare finner en uten et for tørt preg. Litt sødme og syre er fint. Ellers kan du bruke de foreslåtte kalkunvinene også til juletorsken.

De foreslåtte pinnekjøttvinene kan du også bruke til lutfisk. Minus Rieslingen.

I stedet for fabrikk-surkål, laget jeg meg en flott guacamole til ribben. Det var en spennende kombinasjon som lettet vinnatchen og som fikk bedre frem egensmaken i kjøttet. Det kan du jo prøve, hvis du tør. Alle vinene her er i Pollets basisutvalg.

## PINNEKJØTT

Det er lurt å bruke godt med smør i kålrostrappen. Det smaker godt. Og letter vinnatchen.



### 6200601 Louis Roederer Brut Premier, Champagne, Frankrike. Kr 399,90. 89 poeng.

En kraftig, moden stil med aroma og smak av strikkelsbær, plommer, gule epler, gyllengul med fine bobler, sønmløs og intens i smaken, avslutter med røstede aromater og skikkelig lengde. BA. Drikk: Nå. Temp: 4-6.



### 3466701 Zenato Valpolicella Superiore Ripasso 2011, Veneto, Italia. Kr 196.-. 86 poeng.

Som vanlig et overflødighetshorn av smak også i ny årgang. Mørk, tørket frukt, tørkede plommer og moreller, ganske intens, 14 volumprosent alkohol. Kraftig og tøff. Kan nok ta det meste. BA. Drikk: Nå - 2016. Temp: 15-17.



### 475601 Markus Molitor Zeltinger Sonnenuhr Spätlese Tarr 2012, Mosel, Tyskland. Kr 199,80. 86 poeng.

Et frekt valg. Men en flott Riesling hvor alt er pent sammenskrudd. Sødmen henger naturlig sammen med friskheten, litt litchi og blomster i aromabildet pluss epler. Lang ettersmak. Dempet salt og røyk i kjøttet. BA. Drikk: Nå - 2017. Temp: 5-7.

## RIBBE

Hvis sødmen i tilbehøret holdes litt nede, er dette gode vinkandidater:



### 5949401 Tommasi Il Sestante Ripasso Valpolicella Superiore I Pianeti 2012, Veneto, Italia. Kr 174,90. 86 poeng.

Frisk, rødbærfruktig, morellkjøttaktig og ganske konsentrert. Med feidende flott syre. Bringebær i finish, ja. Sjarmerende ripasso uten så mye tørkede frukter. Gir en leskende virkning til saltet. BA. Drikk: Nå. Temp: Ca 16.



### 759901 Fenocchio Barbera d'Alba Superiore 2012, Piemonte, Italia. Kr 149,90. 83 poeng.

**Spørsmål:** Har du noen gang skrevet om eller hatt test av supertoscane-re i vinspalten din? Kan ikke huske det. Hvis ikke, er det et tema som kan være aktuelt den nærmeste tiden?

## Flaskepost

**Svar:** Vet du hva, jeg må vri meg unna denne. Grunnen? Jeg mener supertoscane er feil retning. Å blande inn store mengder av Cabernet og Merlot og Syrah og andre fremmedartede druer når man har et så godt grunnlag som Sangiovese-druen er, blir feil for meg. Man fjerner seg fra Toscana-identiteten og gjør vinene svære og amerikanske i smaken.

Min avsmak er direkte relatert til mengden av fremmedartede druer. Jo mindre, jo bedre. Hvis det bare er litt, for å gi smaksstøtte, kan det være greit. Ettersom mer i Toscana rykker nå opp Sangiovese og planter Cabernet. Ikke greit.



**3072601 La Vieille Ferme 2013, Perrin, Rhône, Frankrike. Kr 124,90. 80 poeng.** En strålende billigvin som varter opp med rund, sødmefull bringebærfrukt, leskende friskhet og et sjarmerende og lett smaksbilde. Smaker litt i Pinot Noir-retning, faktisk. BA. Drikk: Nå. Temp: 15-16.

**989801 Tenuta Groppone Barbera d'Alba 2012, Piemonte, Italia. Kr 122,90. 82 poeng.**

Svært rimelig vin som faktisk er ganske konsentrert i stilen, en seks måneders fattedagring på store eikefat har rundet den av litt uten at det er blitt noe fatpreg ut av det, miks av unge mørke og røde bær, mest mørke i denne. Ikke så mye spiss-het og syrlighet. BA. Drikk: Nå. Temp: 15-17.

**1152301 Kooyong Massale Pinot Noir 2012, Kooyong Wines, Victoria, Australia. Kr 190,90. 85 poeng.**

Vellykket vin med god fylde som støtter en miks av kjølige røde bær, litt svarte bær også. Avsløpne tanniner. Ren og arlig i smaken. Eksempel på den nye og europeiske vinstilen «down under». BA. Drikk: Nå. Temp: 13-15.

## KALKUN

En god, rød burgunder er luksusvalget. Men her er noen rimeligere alternativer.

Bra uttrekk i denne, absolutt burgunderliggende i konstruksjonen med en spenstig, underliggende syrlighet og en miks av mørke og røde bær, kirsebær og bringebær. Har det lille ekstra. BA. Drikk: Nå. Temp: 15-17.

**9377001 Helstrøm Bon Vin Rouge 2012, Perrin, Côtes du Rhône, Frankrike. Kr 159,90. 82 poeng.**

Stoffrik, ganske konsentrert vin med mørke bær, krydder, middels til god fylde, litt tanniner men avundet i stilen. Bra all roundvin. BA. Drikk: Nå. Temp: 15-17.