



## Vin til Julemaden

Her ved juletid løber mange mennesker ind i et alvorligt problem: Hvilken vin skal man dog finde på at servere til juleaften? De fleste har nok prøvet at sidde med en ellers glimrende vin i glasset juleaften, for kun at se den forsvinde ud i den gastronomiske glemsel når den konfronteres med and, svesker, æbler, rødkål og brune kartofler. Det er faktisk ikke nemt at finde passende vine, men hvis man ser sig lidt om, er der faktisk en del muligheder.

Andesteg har en kraftig smag og derfor kræver stegen også et kraftigt modspil, og dermed en tæt vin med masser af alkohol. Endvidere vil de syrlige æbler gerne have noget syre som modspil, og sveskernes sødme må også gerne modsvares i vinen. Rødkål er som regel sur-sødt og stiller derfor de samme krav som svesker og æbler, mens de karamelliserede brunede kartofler, med lidt god vilje, også kan henføres til kravet om sødme.

Altså skal det være en tæt vin, med høj alkoholprocent, lidt sødme og stadig syre nok til at kunne svare igen. Hvis vi starter i [Frankrig](#), er det især [Grenache](#) baserede vine fra det sydlige [Rhône](#), der overholder disse krav. Godt nok er sødmen sjældent til stede, men kraft, alkohol og syreindhold er glimrende. En [Châteauneuf-du-Pape](#) eller [Gigondas](#) vil være gode vine for de velbjærgede, mens en [Côtes du Ventoux](#) eller [Côtes-du-Rhône Villages](#) er glimrende i det lidt lavere prisleje. Vil man være lidt utraditionel vil en god [Mourvèdre](#) fra [Bandol](#) i [Provence](#) også være et nydeligt bud, fordi syren i vinen så rigeligt kan spille op til maden. Grenache fra [Priorato](#) i [Spanien](#) er også virkelig gode julevine. Disse mørke kraftbomber er ofte virkelig dejligt julede i det, men de er som regel ganske dyre.

[Italien](#) har også adskillige gode bud på julevin. [Amarone](#) fra [Veneto](#) er næsten selvskev. De tørrede druer giver vinen et sødmefuldt rosinpræg, der har det virkelig godt med sveskerne, og alkohol er der masser af. God amarone er ret dyrt, og hvis familieformuen er brugt på gaverne, kan man komme et rigtigt langt stykke af vejen ved at vælge en [Valpolicella](#) Ripasso



## Vin til Julemaden

vin, hvor man som regel har anvendt kvaset fra amaronen, til at give vinen et skud sødme. I det mere menneskelige prisleje har Italiens hæl [Apulien](#) (Puglia) masser af gode bud. [Negroamaro](#) druen giver tætte sorte kraftbomber, der sagtens kan have både bitterhed og sødme. På samme måde har en god [Primitivo](#) ofte masser af blommet frugt, alkohol og et let strejf af kanel, som passer fint til julemaden.

Har man sagt Primitivo må man også sige [Zinfandel](#) for amerikanernes udgave af druen er ofte bedre (og dyrere) end hvad syditalienerne kan præstere. En god [Californisk](#) Zin er også en tæt, næsten svesket sag som smager glimrende til kraftig mad. Hvis vi bevæger os sydpå er [Malbec](#) fra [Argentina](#) også et godt bud. De blæksorte kraftbomber har altid styrke nok til at leve op til julemaden, og de er ofte lidt marmeladeagtige i det.

Det land, der dog har allerflest gode bud på vin til juleanden er ubetinget [Australien](#). Down-under laver de masser af tætte, saftige vine med høj alkohol, let sødme og god syre. Australsk [Grenache](#) fra gamle stokke er helt uovertruffent, men også en tyk, saftig [Shiraz](#) vil være glimrende, og det samme gælder mange af de blandingsvine, der laves mellem disse druer og [Mataro](#) (Mourvèdre).

Med disse gode råd ønskes du en glædelig jul og et godt nytår af

[www.vinoversigten.dk](http://www.vinoversigten.dk)