

Jan skriver om disse vine til jule- og nytårsmaden



1. La Chasse fra Rhoneområdet i Frankrig, d.v.s. Costières du Nîmes (omegnen af Nîmes) fra firmaet Gabriel Meffre, Gigondas.

Firmaet har eksisteret siden 1936 og udviklet sig fra et enkeltmandsfirma til et stort vinhus med omkring 800 ha. egne marker, fordelt på 16 parceller, beliggende i forskellige kommuner.

Dette betyder, at firmaet producerer vine af mange forskellige kvaliteter og vidt forskellige priser.

Aftenens vin ligger i den billigere ende af skalaen, men derfor kan kvaliteten godt være i orden.

Vinen er en blandingsvin af mindst 4 forskellige druesorter.

SuperBrugsen 3 fl. kr. 100; normalpris kr. 45.

Vinsmagning på Helnæs
Helnæs borgerhus 23-11-12



Vin nr. 2 er fra firmaet Whyatt i Padthaway-området mellem Melbourne og Adelaide i Sydøst-delen af Australien

Druerne til Whyatt Estate Shiraz (Syrah i Europa) har her de optimale vækstbetingelser på alle felter.

Området fik sit navn, som betyder "godt vand" fra aboriginerne, den australske urbefolkning. I glasset er vinen smuk dyb rød. Duften er ekspressiv med blommer, kirsebær og en anelse peber. Smagen er præget af moden frugt, som harmonerer perfekt med de bløde tanniner. En fyldig og fed rødvin med en lang og intens eftersmag.

SuperSpar kr. 50.00; aldrig på tilbud

Vinsmagning på Helnæs
Helnæs borgerhus 23-11-12



Vin nr. 3 er fra Ironstone Winerys i Californien. Her har druesorten Shiraz optimale vækstbetingelser i det solrige, men alligevel ikke for varme klima, da vindene fra Stillehavet virker afkølede så druerne, så de bevarer deres friskhed, trods den megen sol.

Firmaet startede i beskedne kår i 1948. Senere opkøbtes store arealer, så firmaet nu er blandt Californiens største.

Fra starten har man satset på kvalitet, der skulle være til at betale. Den linie har man udbygget, så man i dag driver det største besøgscenter i vinbranchen i hele Californien. Dagens tilbud er frokost med nyskovede juletræer!!

Aftenens vin er købt i Dansk Supermarkeds forretninger til kr. 49, og ellers ikke set på tilbud.

Vinen smager også udmærket ved en temperatur på 12-14° og er derfor et godt alternativ til hvidvin til en forret.



Vin nr. 4

Santa Rita er et meget respekteret navn indenfor Chilensk vin. Det vakte således opmærksomhed og respekt i den samlede vinverden, da vinverdenens top ved en prestige-fyldt blindsmagning i Paris gav Santa Rita den højeste samlede karakter, foran alle de ypperste franske vinslotte. Siden da har Santa Rita yderligere styrket sin position som en af Chiles førende vinproducenter.

Der produceres et bredt spektrum af vine i forskellige prisklasser, fra ca. 50 kr. til over 500 kr. pr. flaske.

Aftenes vin Heroes er en Cabernet Sauvignon, Gran Reserva 2008 med et tydeligt vellagret fadpræg, samt undertoner af cigarkasse og solbær.

Købt i Rema 1000 til kr.70-

De 4 smagte vine går alle fint til juleanden m. tilbehør.

Vin nr. 1 vinder ved at blive trukket op dagen før, hældt i en kande og hældt og tilbage på flasken igen. Sæt derpå proppen i og server den ved den ønskede temperatur.



Vin nr. 5

Aftenen sluttedes af med en 10 års gammel Tawny portvin.

Portvin er jo som bekendt en rødvin, lavet på overmodne druer med deraf højt sukkerindhold. Når gæringen er godt i gang og man ellers har målt på de forskellige parametre, man holder øje til at være optimale, tilsættes druesprit. Derved stoppes den videre gæring, idet gærcellerne simpelthen dør ved den højere sprit %.

Der vil nu være en stor restsødme, og for at give vinen karakter kommer den på fad, hvor den lagres og udvikler sig yderligere. Hvis vinen har et specielt godt potentiale, kan den anvendes til Vintage Port. Er det tilfældet tappes den, efter ca. 2 år på fad, på flaske og kan for særligt gode årganger blive over 50 år gammel og udvikle en enorm velsmag. På flaske starter portvinen med at være sortviolet for med årene at blive mørkebrun, senere lysebrun, i visse tilfælde brunrød.

Aftenes vin var lysbrun med flotte nuancer i glasset. Smagen havde toner af tørret frugt, nødder, marmelade. - alt i fin balance med spritten.

Købt på tilbud i SuperBrugen Assens for kr. 99; normalpris kr. 145.

NYTÅRSAFTEN HUSK: Hvis man har købt en flaske champagne til over 200 kr., så server den som velkomstdrink i stedet for efter kl.24!!, hvor man næppe noterer sig, hvor godt den smager.
Til kransekagen kl. 24 kan det anbefales at drikke Moscato d'Ásti eller Freixenet (Sec eller Demi sec)