

Dryckestips - Nyårsmiddag 2020

Åsa Fredriksson – Sommelier, Sigtunastiftelsen

Fördrink

Varför inte imponera med denna härliga vintervariant av den populära sommarkranken Aperol Spritz! Min variant innehåller fortfarande mousserande vin såklart, och gärna en Prosecco, tex **Castelforte Prosecco Extra Dry** (art.nr 7720, 89kr, 75cl eller 54 kr för halvflaska). Till drinken behövs även **Martini Bianco** (art. nr 8389, 69kr) **hela kanelstänger, apelsiner** (eller en bra apelsinjuice), **Sprite** eller **mineralvatten**. Häll 6cl Martini Bianco i ett vinglas och tillsätt 1 kanelstång samt 2-3 cl apelsinjuice (färskpressad är bäst). Låt dra en liten stund, och fyll sedan upp med rikligt med is och garnera med apelsinskivor. Fyll upp med hälften Prosecco och hälften Sprite/mineralvatten.

För alkoholfritt går det alldeles utmärkt att skippa Martini Bianco och enbart köra med apelsinjuice, kanel, alkoholfritt mousserande och Sprite. Skål och välkomna!

Förrätt

Till hummersoppa funkar både bubbel och stilla vin. Jag väljer dock ett stilla vin, och det från Alain Brumont som håller till främst i Sydvästra Frankrike och i distriktet Madiran. Detta vinhus tog han över efter sin far på sent 70 tal och har nu skapat **Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques 2016** (art. nr 92702, 139kr, 75cl) - krångligt namn på ett fantastiskt gott och smakrikt vitt vin! Ingen fatlagring används, endast ståltank, och vinet får ligga 10 mån på sin jästfällning innan buteljering.

Med sin krämig syra och mineral, gula äpplen, mogna gula plommon och melon kommer detta vin komplettera hummersoppnan galant! Det möter upp det söta smakerna från skaldjuren samtidigt som den bryter av den gräddiga konsistensen och wow-känslan är ett faktum!

Varmrätt

Inget blir hjort utan ett bra varmrättsvin! Lite krut i luckan behövs för att möta viltköttet och dess tillbehör, och då kan jag inte tänka mig något bättre än den italienska vinkungen Barolo! Många är dom att välja mellan, men jag har fastnat för denna läckerbit som med sin kralliga råvara (nebbiolo är druvornas druva i Piemonte där Barolo görs) och skickliga vinmakning fått en mjuk, kryddig framtoning med fantastisk balans i smakerna och lång eftersmak. Kryddigheten från fatlagringen ger perfekta runda toner och blandas med solmogna körsbär och bigarråer, jordgubbar och nougat. Så himla gott!

Vad är det då för läckerbit? Jo, **Giacosa Fratelli Barolo 2016** (2016 är förövrigt ett superbra år för viner från Piemonte) (art. nr 76560, 199kr, 75cl) Kanske ngt pricey, men jag lovar – det är värt varenda krona! Öppna gärna vinet 1-2 timmar innan måltiden och låt de lufta för bästa smakupplevelse.

Dessert

Smakgrunden för att hitta dessertvin är att ju sötare dessert, desto sötare måste vinet vara då smakerna sött + sött konstigt nog blir mindre sött i munnen. Söta viner har dessutom oförtjänt dåligt rykte, så därför sträcker jag kaxigt ut tungan och tänker dricka en **Vintry's Madeira Fine** (art.nr 7882, 99 kr) till vår nyårsdessert – sött, knäckigt, chokladig med nöttouch och roligt annorlunda! Madeira kommer från just den portugisiska ön Madeira. De knäckiga tonerna kommer från det traditionella sättet, estufagem, att hetta upp vinerna under minst 3 månader, och de bidrar även till att vinet faktiskt får en ökad livslängd! Så även om inte allt dricks upp, så håller den öppnade flaskan lätt några månader i kylskåpet (perfekt att sedan ha i soppor eller fiskgrytan!)

Nyårsskålen

Att nu skåla in med champagne efter en brakmiddag av detta slag är lite waste of money om du frågar mig – välj en bra crémant, eller liknande istället, det kommer fylla exakt samma funktion för din smakpalett! Mitt tips är **Langlois Crémant de Loire Brut** (art. nr 7404, 149kr, 75cl)! Det görs på samma metod som i Champagne, där man låter vinet jäsa en andra gång på flaska, men man får använda sina distriktstypiska druvor. I centrala Loire där detta vin kommer ifrån är det främst de gröna druvorna Chenin Blanc och Chardonnay, men i detta har man även smugit ner en liten andel av den blå druvan Cabernet Franc (även det en klassisk Loire-druva) för att ge lite mer struktur till vinet. Resultatet blir härligt mjuka bubblor, lena honungstoner och ströbrödsbakade äpplen samt en krispig finish av citrusfrukter! Fun Facts – Langlois Chateau ägs faktiskt av vinhuset Bollinger, så vad kan egentligen gå fel?

Alkoholfria alternativ

Förrätt

Gå lite utanför bekvämlighetszonen och testa ölen **1664 Blanco non-alco** (art.nr 11920, 19,90 kr) där syran fås gratis från kolsyran i ölet, och de karakteristiska brödiga och söta citrustonerna hos en witbier möter upp sötman från skaldjuren och oststicksen.

Varmrätt

Alain Millat Jus Griotte (art nr. 1913, 79kr) där faktiskt samma bärtoner går igen som i mitt vinval! Gjort på enbart moreller, så har man fått till ett utmärkt rödvinsalternativ helt utan alkohol.

Dessert

Bland de alkoholfria alternativen får man passa sig lite för alla äppelmuster som faktiskt, trots sötma, innehåller en hel del syra. Testa gärna **Jus Raisin Blanc Chardonnay** (art. nr 1950, 35kr) som är en druvmust endast gjord på torkade chardonnaydruvor. Söta sultanrussintoner blandas med aprikoser och bakade sockeräpplen.

Nyårsskålen

För alkoholfritt så finns det, enligt mig, bara ett mousserande på marknaden som verkligen levererar, och det är **Oddbird by Richard Juhlin Blanc de Blanc non alcoholic sparkling wine** (art. nr 1979, 94kr, 75cl). Friskt, fräscht och inga sockertoner som lätt kommer med alkoholfriaviner annars. Samt enbart gjort chardonnaydruvan (där av beteckningen Blanc de Blanc).

Faktum är att man jäser vinet som ett vanligt mousserande vin först, men genom metoden omvänd osmos tas alkoholen bort och man kan sedan fortsätta processen mot det färdiga mousserande vinet. Känner ni er extra partysugna, testa gärna deras rosévariant av samma alkoholfria vin (art. nr 1983, 94kr, 75cl) där en liten skvätt Pinot Noir ger den en vacker laxrosa färg, och en extra bärighet i vinet.

Skål och ett Gott Nytt År till just Dig som har valt att fira in 2021 med oss på Sigtunastiftelsen!

