

Dryckestips - Nyårsmiddag 2020

Jan Silvergren – Sommelier, Sigtunastiftelsen

Få saker signalerar fest som att öppna en magnumflaska bubbel till fördrinken. Varför inte införskaffa en magnum **Rotari Brut Reserva, 2016** (art.nr 7367, 249 kr, 150 cl) och korka upp till gästerna? Ett finfint mousserande vin från norra Italien som är gjort på samma metod som de berömda champagnerna från just Champagne i Frankrike, dvs att man har en andra jäsning på flaska. Fräscht och fruktigt mousserande vin som passar utmärkt som fördrink och där man kan be gästerna att ta med sig glasen till bords för att sedan fortsätta med samma vin till förrätten. Servera det väl kylt till fördrinken och sedan gör det inget om det har blivit någon grad eller två varmare till soppan.

Till varmrätten väljer jag ett rött vin från Veneto i Italien, nämligen **Zenato Ripassa Superiore, 2016** (art.nr 12324, 209 kr, 75 cl). Ripasso görs genom att man startar en andra jäsning av de druvor som använts till de kanske mer beryktade Amarone-vinerna. Följden blir att man får ett strävt vin med högre fruktsyra som passar utmärkt till vilt, samtidigt som den behåller en del av restsötman, som kännetecknar Amarone och därigenom passar utmärkt till den sötma som portvinssåsen erbjuder. Håll gärna över vinet i en karaff en till två timmar före servering så att det får lufta ordentligt och därigenom komma till sin fulla rätt. Föredrar man att servera det ur flaska vid bordet så håller man helt enkelt tillbaka det före servering.

Även om vi svenskar kanske inte är några stora sötvinssälskare så vill jag ändå slå ett slag för ett sött vin från Portugal till desserten; **Alambre Moscatel de Sétubal, 2014** (art.nr 8117, 69 kr, 375 ml) är fullspäckad med toner av för årstiden populära smaker: russin, choklad och kanel. Våga gärna prova det till desserten och blir det några droppar kvar dagen efter så passar det även utmärkt till de överblivna chokladkartongernas innehåll.

Till tolvslaget väljer jag franskt utan att vara champagne, Langlois Crémant de Loire Brut (art.nr 7404, 149 kr, 75 cl). Crémant är den beteckning för kvalitetsmousserande vin som inte kommer från Champagne men är gjort på samma metod. Följaktligen kan man få ett mousserande vin som håller lika hög klass, om inte bättre, som flera av de champagner man hittar runt 200 kr på Systembolaget. Tycker man att det räcker med alkohol så skålar man med fördel in det nya året med **Sommersby Apple Cider Non Alco** (alkoholfri, art.nr 1939, 12:90, 33 cl) Mycket fruktig cider med viss sötma som är en bra avrundning på nyårskvällen.

Gott nytt år!

