



Vín og matur — Hátíðarvínlisti Íslands 2009

ath. — flest þessi vín fást eingöngu í Heiðrónu, Kringlunni og í Skútuvogi

Hangikjöt: Hangikjötið þarf ekki lengur að vera skilið eftir útundan þegar kemur að vínrykkju. **Labrusca Lambrusco Scuro** frá Lini er freyðandi og berjaríkt rauðvín með mikinn karakter sem passar vel með þessum salta og sveitalega þjóðarrétti okkar Íslendinga. Það kostar 2.190 kr. og hefur þann skemmtilega eiginleika að vera allt í senn hátíðlegt, glaðlegt og svalandi.

Hamborgarhryggur: Hver vill rauðvín eða hvítvín þegar hægt er að fá þau bæði í einu og sama glasinu? Svo freyðir það líka! **Labrusca Lambrusco Rosato** frá Lini smellpassar með þessu salta og reyktu vandamáli sem hamborgarhryggur er; það er ávaxtaríkt, milt, hvorki of sætt né of þurrt. Vín sem getur allt. Fallega rauðbleikt á litinn í anda jólanna á 2.190 kr.

Rjúpa: Ef þú ert einn að þeim heppnu sem að fá rjúpu um þessi jól þá mælum við með ástralska rauðvíninu **The Laughing Magpie** frá d'Arenberg á 2.890 kr. Þetta hlæjandi rauðvín er þykkt og safaríkt og getur auðveldlega tekið rjúpunar og tilheyrandi meðlæti í nefið. Án efa eitt af betri áströlskum rauðvínunum í þessum verðflokki.

Gæs: Þar sem gæs er ekki eins afgerandi og bragðmikil og rjúpan förum við þá leið að velja annað en aðeins ódýrara vín frá sama framleiðanda, d'Arenberg. **The Footbolt** er líklegast eitthvert „jólalegasta“ rauðvínið í okkar herbúðum því það hefur karakter sem getur tekist á við flestar kjötttegundir og tilheyrandi meðlæti en teljum það falla sérstaklega vel að gæsinni á 2.690 kr.

Önd: Við skreppum til Suður-Ítalíu til að finna prýðilegt rauðvín með öndinni. **Aglianico del Vulture** frá Bisceglia er eitt af þessum fjölhæfu og aðgengilegu rauðvínunum sem ganga með öllu góðu kjötmeti, ekki síst öndinni sem nýtur sín best með einhverju mjúku og miðlungsbéttu víni. Ekki spillir fyrir að það er framleitt úr lífrænum þrúgum og kostar aðeins 2.189 kr.

Hreindýr: Það væri synd að fella hreindýr ef ekki er drukkið eitthvað sérstaklega gott rauðvín með því. Eins og hreindýrið þarf rauðvínið að vera öflugt og tilkomumikið en með mútt og fágun. Saint Joseph er slíkur gæðingur, glæsilegur fulltrúi frá Chateau Saint Cosme í Suður Frakklandi. Öflugt rauðvín sem er pakkað inn í silkumjúkar umbúðir á 4.698 kr.

Nautakjöt: Góð nautasteik á að vera bragðmikil og safarík. Við þurfum rauðvín sem kitlar þefskynið, örvar bragðlaukana, setur munnvatnskirtlana í viðbragðstöðu og mætir steikinni sem verðugur jafningi. **Castello di Querceto Chianti Classico Riserva** hefur þroskaðan ávöxt með þægilegum eikarundirtönum í bland við ítalska sveit og sjarma á 3.858 kr.

Lambakjöt: Í ár ætlum við að para lambakjötið okkar með suður-frönsku **Cotes du Rhone** rauðvíni, nánar tiltekið frá Chateau de Montfaucon, kastalanum á fálkahól. Flauelsmjúkt rauðvín sem er svona mátulega bragðmikið, mátulega þurrt, mátulega hitt og mátulega þetta — ekkert of eða van, enga ýkjur eða stælar — bara gott rauðvín sem hæfir lambinu mátulega. 2.351 kr.

Kalkún/Kjúklingur: Kalkún og kjúklingur eru af því taginu að hentar bæði hvítvínunum og rauðvínunum. **Beljan** okkar býr svo vel að koma í báðum litum, **Rauðvín Toscana Rosso** og **Hvítvín Toscana Bianco**. Þau eru bæði frekar mild og fersk og henta því vel með matreiðslu sem er ekki of þung né flókin. Verðmiðinn er hinn sami, 5.490 kr. fyrir þrjá lítra af kassavíni. Skyldu það vera Beljajól? Heimsóttu Beljuna á www.beljan.is.

Humar: Þétt, all kröftug og feit hvítvín eru nauðsynleg með humri og ekki spillir fyrir ef vottar fyrir léttu ristunum eikartönum. Þessi skilyrði uppfyllir **The Stump Jump „Lightly Wooded“ Chardonnay** frá d'Arenberg alveg ljómandi vel. Humar og Chardonnay er eitt af þessum farsælu hjónaböndum í heimi víns og matar sem ekkert fær bifað. 2.120 kr.

Lax/bleikja: **Grüner Veltliner** frá Sandhofer er fjölhæft matarvín frá Íslandsvíninum austurríska, Hubert Sandhofer. Við völdum þetta vín í sameiningu með Huberti fyrir íslenskan markað og reyndum að hafa það bæði aðgengilegt og einstakt. Lystaukandi hvítvín sem passar vel með þeim bleiku, t.d. innbökuðum eða soðnum. Það kostar 2.590 kr. og flöskuna prýðir fallegt listaverk eftir Kristínu Gunnlaugsdóttur.

Fordrykkur: Það er ekkert hátíðlegra en eitthvað sem freyðir og tindrar í fínu glasi. Og — við drekkum aldrei nóg freyðivín. Glas af **Prosecco Valdobbiadene Val d'Oca Millesimato** er gott að sötra á meðan beðið er eftir hátíðarmatseðlinum, í góðum hópi á gleðilegri stund. Freyðandi hamingja á 2.490 kr.

Léttir forréttir og grænmetisréttir: Frísklegt hvítvín eins og **Grecante** frá Arnaldo Caprai er kjörið til að hefja góða máltíð. Það leynir hins vegar á sér því undir léttu yfirborðinu hvílir þétt og fremur öflugt hvítvín sem getur tekist á við breiða flóru matar eins og ýmis konar grænmetisrétti. Þetta lúmska hvítvín fæst á 2.490 kr.

Eftirréttir: Húsfrúin í kastalanum í eikarlundinum, Castello di Querceto í Toskana, vill hafa þeirra **Vin Santo** ekki of sætt, heldur að það feti þægilegan meðalveg sem minnr stundum á bitursætleika sérís. Sá eiginleiki gerir það einmitt heppilegt með sætmeti þótt ekki sé það síðra eitt og sér. Ekki er verra að vínið er heilagt „santo“ — setur amen á eftir matnum á heilagri stund. Kostar 3.690 kr.

Svo má líka hunsu þennan lista alveg og drekka bara Beljuna yfir jólin — krúttlegasta kassavínið í Vínbúðunum.