

Kraftig vin til juleaften

CHATEAUNEUF-DU-PAPE: Køb ikke for dyrt

CHATEAUNEUF-DU-PAPE ER GOD vin til juleaften. Den er krydret, kraftig og i de yngre versioner med fin frugt til at modstå den fede mad.

Men hvor dyrt skal det være? Det er jo ikke billig vin. Nogle slotte er decideret dyre. Vi har testet over 20 vine, der i pris strækker op til 800 kr. Vores konklusion er klar: Køb ikke for dyrt. Vores smagehold kunne konstatere, at man skal være temmelig skrap for at finde de små nuancer, der berettiger til de højeste priser.

De små detaljer tror vi ikke, at ret mange bruger juleaften på at lede efter, men de fleste vil have stor glæde af de vine, vi havde med i testen. Der var bred enighed om, at Chateauf-du-Pape er et godt valg, og så kan man lægge sig på det niveau, man nu synes fornuftigt i kampen mellem vin og rødkål.

Smagningen var tilrettelagt, så 24 vine var fordelt på fire sæt. En vigtig del af testen var at vurdere, om det kan betale sig at gå helt til tops. Derfor var de seks vine i hvert sæt blandet, så der var både dyre og billige vine. Alt blev smagt blindt, så ingen vidste, hvad der var i glassene, men smagerne vidste, at der var store pris-spring mellem vinen i de enkelte sæt. Det var en særlig udfordring.

Klar vinder

Når pris og kvalitet sammenholdes, var der en klar vinder. Det var Château Fortia Baron 2004. Jeg gav den fem stjerner for stor intensitet kombineret med elegance. Selv om den er meget kraftig, har den et frisk, ungt

præg. Det er en lækker kombination af frugtsyrer og garvesyrer. Og den er endda en af de billigste i smagningen. Prisen er 139,75 kr.

Topscorer

Smagningens topscorer var Maison Tardieu-Laurant, Cuvée Vieilles Vignes, 2004. Det var smagningens næst-dyreste vin til 600 kr. Jeg gav den top-karakteren seks stjerner som den eneste i hele smagningen. Sammenlagt fik den flest point af smageholdet. Her var krudt og kugler, stor råstyrke, velkomponeret. Man fornemmer noget ungdom. Det er forbavsende, at en så kraftig vin så tidligt i sit liv kan smage så godt.

Generelt var niveauet meget højt. Der blev givet flere stjerner end ved de foregående to store smagninger, hvor emnet også var kraftig vin, nemlig fra Spanien og Sydafrika. Tre stjerner var sjældne. Det sker ikke så tit.

Der var også forbavsende enighed om vurderingen af vinene. Vi syntes, at smagningen var meget udfordrende, fordi nogle af vinene med sikkerhed vil vinde ved længere tids flaske-lagring. Skal man så lægge vægt på potentialet eller det, der præsteres lige nu? Vi lægger størst vægt på den aktuelle dagsform, for det er den, der præsenteres ved julebordet om nogle dage.

Skulle der nu snige sig en ekstra flaske med ved indkøbet de næste par dage, kan de alle tåle at ligge et par år, de bedste af dem endda adskillige år. Man bør spørge sig for i forretningen, hvis der skal købes til kælderen.



JULEJUKEBOX.DK GULD.FM



Spark gang i julefesten

Du bestemmer over de mere end 900 julesange på julejukebox.dk døgnet rundt - hele december. Få opfyldt dit eget juleønske via sms.

Det koster 3 kr. + alm. sms-takst. Ingen fortrydelsesret.

Vin



Jørgen la Cour-Harbo
● ● ● laC@nordjyske.dk

Maison Tardieu-Laurant, Cuvée Vieilles Vignes, 2004, blev placeret som bedste vin i smagningen.