

Hva drikker vi til julematen?

Tradisjonelt eller nytt

Av Åse Kari Gravråk

Julemat er kultur og tradisjon, drikke til maten likedan. Tomtebrygg og julebrus. Øl og akevitt, vin og champagne. Og det slår vel ikke feil, hvert år sitter vi rundt et eller annet lunsjbord i desember og prater om hva vi pleier å drikke til ribba eller pinnekjøttet. Alle har sine oppfatninger om hvordan det skal være, ellers blir det liksom helt feil. Og alle har selvsagt rett.



Butikksjefen går travle dager i møte før jul.

Hva med champagne til pinnekjøtt og rødvin til ribba?

Alt er smak og behag, men enkelte ganger har vi kanskje lett for å gå inn i et spor og velge det som vi alltid har gjort? Ifølge Ingvild Tennfjord som er vinkjenner, vinanmelder og forfatter av bøkene "Skål" og "Bobler", skal champagne være et godt valg til

pinnekjøttet.

- Det går til alt fordi det er så friskt og fordi boblene kommer til å smyge seg perfekt rundt maten. Hvis du synes øl er for tungt til pinnekjøtt, vil champagne være veldig deilig til, råder Tennfjord. Jeg ville ha valgt en som er litt fast i håndtrykket til pinnekjøtt. Bollinger vil for eksempel være super. Blir det for dyrt med champagne, anbefaler hun cava.

Tilbehøret avgjør

Når du skal spise svineribbe er det tilbehøret som avgjør hva slags vin du bør drikke til.

-Til ribba er det ofte søtt tilbehør, som svsker, epler eller søt surkål. Det er det vi trenger å fokusere på for det er det som dominerer smaksbildet, forklarer Tennfjord.

Da er det behov for ekko av litt sødme i glasset. – Rødvin som har smaken av moden, søt frukt eller bær passer kjempefint til.

– Og husk å ha rødvinen i kjøleskapet i 15 minutter før du serverer det til maten. Nå om vinteren har folk det veldig varmt i stuen sine og da vil rødvinen bli mer som en gløgg. Kjøl den ned litt, da smaker den bedre, råder Tennfjord.



Tore Morten Seielstad og Eldbjørg Kopsland Bø er gode kunderådgivere.

Musserende er trendy og Barbera er julevinen

På vinmonopolet i Gausdal, vegg i vegg med Rema1000, er butikksjef Eldbjørg Kopsland Bø og Tore Morten Seielstad gode kunderådgivere. Men Seielstad er klinkende klar på hva han selv foretrekker til ribba.

- Å ja det må være øl og akevitt, kommer det kjøpt.

Men butikksjef Kopsland Bø foretrekker noe annet.

- Jeg drikker hjemmelaget øl til ribba på juleaften. Det er med hensyn til små barn i huset. Ellers liker jeg et glass rødvin til, evt. en hvitvin med litt sødme i, gjerne en Riesling.

Vi drodler litt rundt dette her med hva som var mer vanlig før og hva som har blitt vanligere i nyere tider. Seielstad forteller at musserende vin brukes mye mer i matsammenheng nå enn før.

- Musserende er et trendy produkt. Det brukes ikke bare til velkomsten, men også til mat. Og når det gjelder rødvin er Barbera selveste julevinen.

Høyt faglig nivå og god service!

- Vi skal holde et høyt varefaglig nivå, men vi skal også være et pol som skal yte god service til samtlige kunder, sier Kopsland Bø. Derfor holder vi gjerne åpent noen minutter ekstra om en kunde ringer og sier de er noen minutter forsinket!

Akkurat det er jo kjekt å vite hvis du står fast i juletrafikken på vei til Skeikampen.

GB Gausdal Byggservice as
Gausdalsvegen 1140, 2656 Follebu

Vi utfører små og store byggeoppdrag:

- Hytter
- Hus
- Forskaling
- Rehabilitering
- Vedlikehold
- Stillasutleie

Spør oss – vi utfører det meste!

61 22 88 00