

Enligt Mischa



Mischa Billing är lektor i måltidskunskap och generalsekreterare för ASI, världssamfundet för sommelierer. Hon medverkar bland annat som vinskribent i tidningarna *Allt om mat* och *Damernas värld*. Född i Lund, men har i dag sin bas i Stockholm mellan resorna till jordens alla vindistrikt. Mischa skriver även exklusivt för ICA Malmborgs kunder.

Nu är det snart advent och därmed glögg, lussebullar, nötter och en massa godis i väntan på julefriden. Glöggfester ska kännetecknas av plockmat, munsbitar (eller mumsbitar som ett barn en gång sa) och en lite trevlig tid tillsammans när mörkret faller på eftermiddagen. Experimentera gärna med munsbitarna och servera gärna något annat än glögg så blir kalaset riktigt lyckat. Här är några förslag på starkviner och lättviner att lysa upp tillvaron med.

/Mischa Billing

Starkviner:

Blossa Trestjärnig Glögg Spetsad med Rom (nr 97256) 500 ml, 74 kr
Fint kryddad vit glögg med drag av kryddor och torkad frukt, men också en mycket behaglig och passande ton av arrak. Servera gärna strax under rumstemperatur för friskhetens skull.

Dufvenkrooks Original Starkvinsglögg (nr 98361), 750 ml 69 kr
God och mullig starkvinsglögg som fått det rätta handlaget med kryddorna. Allt finns där utan att något dominerar helt. En mycket välgjord, klassisk och tilltalande glögg.
Gott till: Småplock av russin, mandlar, dadlar, torkade fikon och torkade muskatdruvor.

Graham's Six Grapes (nr 8045), Portugal, 104 kr
Det här är en klassisk ruby port med massor av god frukt och sötma. Vinet doftar av fint te, mörka bär och en aning russin. Serveras gärna strax under rumstemperatur.
Gott till: Små snittar med paté och en liten bit smörgåsgurka. Eller varför inte till bra mörk choklad. Eller en potkäs.

Muscadel Red (nr 8308), Sydafrika, 88 kr
Sött och lite muskatkryddigt rött starkvin från Sydafrika med drag av julrussin, brandgula citrusfrukter och lite torkade blad. Stort och smakrikt och sött.
Gott till: Gärna ett nubbeglas med chokladmousse med lite rivet apelsinskal i.

Lättviner:

Foot of Africa Chenin Blanc 2007 (nr 27003), Sydafrika, 3000 ml, 169 kr
Mycket bra och typiskt vin på sydafrikas vita nationaldruva. Ungt, friskt och mycket fruktigt med drag av vax och honung. Visst vill man mest ha rött vin den här årstiden, men ett glas vitt rensar och friskar upp.
Gott till: Minitoast med en skiva kycklingbröst, salladsblad, hemgjord majonnäs och smulat, knaperstekt bacon.

Barone Ricasoli Formulae 2006 (nr 12300), Toscana, Italien, 3000 ml, 225 kr
I allt väsentligt är det här en chianti, med fina drag av körsbär, moreller, lite kola och en viss örtighet. Vinet är ungt och mycket friskt.
Gott till: Marinerade kronärtskocksbottnar på tandpetare eller svampkrustader

Briccotondo Barbera 2006 (nr 2773) Piemonte, Italien, 67 kr
En billigt, men riktigt fruktigt, gott och friskt vin med drag av svarta körsbär, örter och björnbär. Vinet är användbart till en rad rätter, men små slantar av citronmarinerad fläskfilé med timjan är god plockmat.

Brookfield Petit Verdot 2006 (nr 16390), Australien, 61 kr
Ett mulligt och mycket mörkfruktigt vin med klara toner av mullbär, violer och sötlakrits. Vinet är eldigt, men ändå rätt uppfriskande.
Gott till: Minibiffar på vilt- eller köttfärs och grillade champinjonskivor eller små bitar grillat lammkött med timjan och rosmarin.