

Torsdagstipset – Portvin till jul



I många länder är portvin en självklar tradition till jul. Vi har ju glöggen, men ett bra portvin med en bit Stilton och pepparkakor utklassar glöggen med hästlängder. Julgodis!

Penfolds Father Grand Tawny 10 Years, 18%, nr 8420, 299 kr.

Penfolds Father Grand Tawny 10 Years består av vin från olika årgångar som lagrats på gamla små ekfat. Vissa av faten har använts i över 70 år. Ofta ingår cirka 15 olika årgångar och den genomsnittliga åldern är tio år. Hållbarhet efter öppnad flaska är på denna 1-4 månader.

Många länder producerar starkvin enligt portvinsmetoden, men enligt EU-lagstiftning får bara de som tillverkats i Portugal märkas som Portviner. Därför benämns inte dagens tips portvin, eftersom det kommer från Australien. Det är dock tillverkat enligt samma metod.

Portvin har en lång tradition i Australien, som i början av sin vinhistoria endast tillverkade starkviner. Penfolds är känt som Australiens främsta vinproducent med enligt vinkännare ett av världens bästa viner i sin repertoar, Penfolds Grange.

Visste du att det i England finns en tradition där portvin ofta ges bort som doppresent? Tanken är att portvinet ska vara färdigt att avnjutas lagom till barnet är tillåten att dricka alkohol, eller att barnet själv ska få fortsätta lagra vinet.

Penfolds Father Grand Tawny 10 Years finns på hyllan i alla tre butiker i Luleå.

Så hoppa glöggen och köp hem en flaska av ovan till jul. Njut tillsammans med starka ostar och pepparkakor. Passar också som en smäck till min Tobleronepannacotta. Se recept nedan.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen

Tobleronepannacotta 4 personer

3 dl grädde

2 tsk socker

½ tsk vaniljpulver (inte vaniljsocker)

100 g Toblerone

1 gelatinblad

1 passionsfrukt

Vispad grädde

Lägg gelatinbladet i kallt vatten, ca 5 min.

Koka under tiden upp grädde, socker och vaniljpulver.

Lägg bitar av Toblerone i varma grädden och rör tills chokladen smält.

Krama ur gelatinbladet och rör ner i varma blandningen.

Portionera i fina glas på fot och låt svalna i kyl minst tre timmar eller över natten.

Vid servering, spritsa vispad grädde på och toppa med passionsfrukt.

Magiskt!