

Kampen om lammet

De klassiske valgene til lam gjentas hvert år. I år slipper jeg til nykommerne og lar deg avgjøre: Hva smaker best?



Ingvild Tennfjord

Aftenpostens vinspaltist



Argh, innimellom kan jeg bli litt trøtt av oss vinkjennere. Meg selv inkludert. Ofte er anbefalingene våre forutsigbare. Riesling til sushi! Champagne til pinnekjøtt! Så når mange av dere nå planlegger påskelam eller andre deilige lamme-måltider, kjenner jeg et sterkt behov for å lage litt rock 'n' roll. Først litt teori:

Syre og konsentrert smak

Lam er kjøtt med mye smak i fibre og har en del av hva vi kaller «intramuskulært fett». På en svineribbe ligger det meste av fett i render. Du kan skjære det bort hvis du vil. Med lam ligger fett liksom rundt kjøttet. Innkapsler det. Smaken kan bli tung. Du trenger vin med syre for å skape en lett, rensende spenstfølelse. I tillegg trenger vi konsentrert smak, for både salt, marinader og fett vil stjele litt smak fra vinen du har i glasset. Vi leter altså etter vin med tett, konsentrert smak, friskhet og gjerne litt snerp.

- Se Ingvild Tennfjords vinanbefalinger lenger nede i saken.



Raventos de Nit 2020, Spania

Pris: 259,90 kr.

Varenr. 5853901. Bestilling, inne på 4 pol.

Terningkast 6

Tåler du ikke rødvin? Liker ikke? Jeg hører deg! Bobler har egenskapene vi leter etter. Men det må ikke være Champagne. Denne er laget på samme metode. Kvalitetsmusserende som ikke vil kalle seg cava. Duft av bringebær og kalk. Anelse rosa på farge. Helt nydelig, rett og slett.