



Per Stryger hyggede sig og gav sig god tid ved Netto's hylder i Østergade i Sønderborg. Det endte med en californisk rødvin.

---

## Californisk vin med fylde og varme

10. feb. 2007 11.57

P4's gæste-vinmelder var på en bidende kold lørdag den 10. februar luftkaptajn Per Stryger fra Sønderborg. Og han endte op med en kraftig og spændende sag, der passer smukt til både vejret og det krævende modspil på tallerkerne lørdag aften: Honningandebryst med smeltende rødløg og rødvinssovs. Og så til overflod med svigermor til middag.

Per Stryger faldt for en "Woodbridge" fra Robert Mondavi i Californiens Central Valley, hvor der har groet vin siden den sidste del af 1700-tallet. Det er et vinhus, der ved indehaverens køb i 1979 blev rettet mod gode vine til hverdagspriser. Og Robert Mondavi satte trumf på ved fra starten at købe hele 70.000 små egetræsfade til Woodbridges kældre.

Der er tale om en vin på Zinfandel - en drue der i Italien er kendt som Primitivo. Det er en årgang 2005 men er fin at drikke her og nu. Et til tre års lagring er helt OK - men vinen kan såmænd holde i omkring ved 10 år. Året 2005 var i Californien præget af en lang og kølig vækstsæson. Og vinmæssigt kan det nemt ende med en "stor" årgang. Per Stryger beskriver vinen som "mørk i farven med en svag lilla kant, der understreger dens unge alder. I næsen er der hindbær og kirsebær, som går videre over i smagen. Vinen er kraftfuld med balanceret tannin (garvesyre) og en middellang eftersmag, uden at den direkte virker tør".

Hvad enten man taler om Zinfandel eller Primitivo er der tale om druer, der har megen sødme, tyngde og rig blommet frugt. Det gør vinene til det Per Stryger kalder "troværdige ledsagere til f.eks. flæskesteg eller and. Kraftige retter, der typisk vil få selv en ædel Bordeaux til at falde igennem. Det er også gode vine sammen med tunge og krydrede gryderetter og al maden fra havens grill.

"Woodbridge" holder 13,5%. Den er tør og bør serveres ved en temperatur på 16-18 grader. Netto sælger den for 49,95

Den andesteg, som vinen skal følge, får du opskriften på i en historie for sig.

Per Stryger er ud over at være luftkaptajn også energisk engageret i tyske vine, der står hans hjerte meget nær. Du kan læse meget mere om ham og vinene på [www.vinum-bonum.dk](http://www.vinum-bonum.dk)

Skrevet af: Torben Ølholm

---

**Hvor koldt må  
fryseren stå?**

---

**Kontakt Morgen på  
Syd**

---

**Musikken i Radio  
Syd/P4**

---