

# Godt til grillmat

Vinen du skal drikke til sommerens grillede godsaker.

VED: LIORA LEVI

## RØDE:

★ **Finca Villacreces, Pruno 2010**, Ribera del Duero, Spania, kr 160, varenr. 5271301  
Alt man ønsker og forventer av en spansk tempranillo; solmoden frukt, plommer, solbær og sorte kjøttmoreller, noe krydder og deilig, sødmefull vanilje. Men tanninene er til stede og renser fint opp etter f.eks. en kjøttfull entrecôte med generøs fettrand.

★ **Vinetti de Fiorini, Chianti Superiore 2010**, Toscana, Italia, kr 130, varenr. 9896201  
Vi nordmenn elsker Italia og spesielt de røde vinene fra Toscana. Denne vinen er intet unntak; herlig og rund, og med modne tanniner. Frukten er mer subtil, men vinen passer ypperlig til kjøttretter av både storfe og svin. Eller slå ut håret og finn noen skikkelige gode pølser du aldri har prøvd før, og du skal se at du her har godt drikkefølge.

★ **Monastier, Sélection Grignon Cabernet Sauvignon 2012**, Pays d'Oc, Frankrike, kr 110, varenr. 5526401  
Sør-Frankrike haler inn på både Spania og resten av Frankrike i produksjonen av gode og kraftige rødviner. Denne både dufter og smaker av friske, modne solbær, noe grønne urter, og har en flott balanse mellom tanniner, frukt og alkohol. Utmerket til grillet rødt kjøtt, gjerne akkompagnert av grillede grønnsaker, som rød paprika, løk og squash.

★ **Terrazas de los Andes Reserva, Malbec 2010**, Mendoza, Argentina, kr 165, varenr. 4445001  
En søramerikaner som er akkurat slik den skal være; Full av mørk frukt som plommer, bjørnebær, solbær og kirsebær. Dette er imidlertid mer enn en fruktbombe, for vi kjenner eikebruken gjennom et lett vaniljepreg og merkbare tanniner. Her er det bare én ting som står på menyen: Kjøtt!

★ **Nicolas Perrin, Syrah 2010**, Rhône, Frankrike, kr 140, varenr. 9389601  
Nicolas Perrin-vinen er et samarbeid mellom Nicolas Jaboulet og familien Perrin. Dette er frisk, fersk og fransk syrah på sitt beste. Rhône-dalen er kjent for sine saftige, kjøttfulle rødviner med hint av middelhavsurter og mørke bær. Denne vinen er intet unntak. Tanninene er merkbare, men harmonerer flott med grillmat, f.eks. av storfe, men prøv også å grille et andebryst, pakket med sopp og rød paprika i folie, med en dæsj fetaost på toppen. **Perrin Syrah** er en flott terrassevin, parkvin, kosevin, matvin, høstvin...

★ **J. Heinrich, Alpha 2011**, Mittelburgenland, Østerrike, kr 150, varenr. 8042901  
Østerriksk vin, særlig den røde varianten, vil være et nytt bekjentskap for mange. Denne rødvinen er i hovedsak basert på druen Blaufränkisch, som har mye mørk frukt og hint av bringebærdrøps, relativt merkbare tanniner og en god og saftig finish. Et litt annerledes og spennende alternativ til grillmaten. Fin-fin til det meste som kan grilles. ▷



## I GLASSET TIL GRILLMAT

★ **Bonny Doon Le Pousseur Syrah 2008**, California, USA, kr 200, varenr. 5125101  
*The Rhône Ranger* kalles han, den legendariske vinmakeren og eksentrikeren Randall Grahm fra vingården **Bonny Doon**. Grahm er kjent for sin lidenskap for Rhône-druen syrah, i tillegg til andre og gjerne mer spesielle, europeiske druesorter som carignan, mourvèdre, nebbiolo m.fl. Her praktiseres vinproduksjon etter biodynamiske prinsipper. *Le Pousseur Syrah* har all den konsentrerte, sorte frukten man forventer av en kraftig Syrah fra Rhône-dalen, og masse god smak av hengt kjøtt, sort pepper og jordlige toner. Drikk den til alt fra lammekoteletter og grillspyd, til hjemmelagde hamburgere med sopp og spareribs.

## HVITE:

★ **Flor de Vetus, Verdejo 2011**, Rueda, Spania, kr 140, varenr. 9777401  
Her dufter det av sommer! Sitronsorbet, stikkelsbær og nesle, frisk sitrus og lang finish. Passer til grillet hummer og breiflabb, prøv med en hjemmelaget chimichurri-saus til (f.eks. laget av bladpersille, koriander, hvitløk, rødløk, et par gode cherrytomater, olivenolje, litt maldonsalt og noen dråper frisk limejuice).

★ **Bouchard Père & Fils, Mâcon Villages**, Burgund, Frankrike, kr 460, varenr. 486906  
60% av vinen som selges i Norge er tappet på boks. Heldigvis har produsentene innsett at boksevinen må være god, hvis denne trenden skal fortsette. Denne burgunderen fra anerkjente Bouchard Père & Fils, smaker av friske gule epler, sitron og tropisk frukt, passer til hvit fisk og skalldyr med grillede grønnsaker. Kompletter opplevelsen gjerne med noen dråper akaciehonning på grønnsakene.

★ **Eberbach Rheingau Riesling 2012**, Rheingau, Tyskland, kr 380, varenr. 487706  
Kloster Eberbach er et av Tysklands mest kjente og anerkjente vinhus, med en historie som går mer enn 900 år tilbake. Denne splitter nye boksen har et friskt sitruspreg i tillegg til melon, fersken og hvite blomster. Flott til asiatiskeinspirerte retter på grillen, gjerne med et spicy sting, eller hvorfor ikke gå for en klassisk bratwurst? 🍷

