

Vin



Tom Grønvold og Ken Engebretsen

tgro@dagbladet.no vin@dagbladet.no

er Dagbladets vinmedarbeidere.

Tom er journalist og vinskjer, Ken er vinskjer.

Hver fredag gir vi deg gode vintips.

MANGE NYHETER: Hele 353 nye produkter sendes ut fra importørene i januar. Rødvin og hvitvin dominerer, men også øl og brennevin er med i slippet.

HVITVIN

Riesling Kiedrich Grafenberg Erstes Gewächs 2008, Robert Weil, Rheingau, Tyskland

Varenr.: 49126 (BU) Poeng: 92 Pris: 399,90 Sødme: 2

Aroma: Tett, mineralsk, fruktig, syrlig, søtlig, bitter, floral, som bare en tysker kan være.

Smak: Utrolig mineralsk anslag, fruktig midtparti og alt du vil i avslutningen.

Konklusjon: En strålende vin for årgangen, og mulig en 95-poenger etter fem år i kjelleren.

Passer til: Alt du vil, men best til hvit fisk, kylling og sushi.

Bourgogne Blanc Vieilles Vignes 2007, Jean-Philippe Fichet, Burgund, Frankrike

Varenr.: 59630 (BU) Poeng: 85 Pris: 250 Sødme: 1

Aroma: Lett floral med fin avdempet smørtoner, gule epler og noe syrlige plommer.

Smak: Tett syrlig og lett bitter med fint tørt preg og herlig balansert avslutning.

Konklusjon: Fra vinmarker i Meursault og fra gamle vinstokker (vieilles vignes).

Passer til: Fisk, kylling og skalldyr.

Meursault Blagny 2002, Domaine Joseph Matrot, Burgund Frankrike

Varenr.: 45047 (BU) Poeng: 89 Pris: 420 Sødme: 1

Aroma: Lett smør malt, gule og grønne epler og syrlig touch.

Smak: Tett og stram O2 med flott tørr gjennomgang og lett feit avslutning.

Konklusjon: En utrolig tett og stram vin med fortsatt potensial.

Passer til: Rike kyllingretter er perfekte kombinasjoner, eller annen hvit fugl.

Chablis Grand Cru Les Clos Magnum 2006 Christian Moreau et Fils, Burgund, Frankrike

Varenr.: 44384 (BU) Poeng: 88 Pris: 815 Sødme: 1

Aroma: Flott tett og rik aroma av gule epler og syrlige bær. Touch av mineral langt der nede.

Smak: Mineralsk, om enn noe lett i frukten, men vil tjene på litt lufting.

Konklusjon: Utrolig tett i dag, men det ligger et potensial der som vil åpenbare seg om 3-5 år.

Passer til: Fire år i kjelleren, men følg gjerne med på utviklingen hvis du har flere. Grunnregel: Smaker det godt, drikk i vei.

Riesling Kabinett Trocken 2008, Robert Weil, Rheingau, Tyskland

Varenr.: 59627 (BU) Poeng: 88 Pris: 210 Sødme: 2

Aroma: Flott tett fruktig med syrlige bær og herlig harmoni av gule, røde og grønne frukter. En sjelden kvalitet på en kabinett.

Smak: Flott fyldig litt feit inngang med syrlig midtparti og balansert sødme.

Konklusjon: Nærmest en perfekt kabinett fra Rheingau. 08 er bra, Weil blir bare bedre.

Passer til: Kan nærmest brukes til alt, utrolig allsidig vin.

MUSSERENDE

Camille Saves Carte Blanche Brut, Champagne, Frankrike

Varenr.: 44463 (BU) Poeng: 88 Pris: 265 Sødme: 1

Aroma: Rike røde bær, flott floral touch med nydelig røde eplekall.

Smak: Strålende fyldig og rik, tett syrlig rødbær frukt, lett bitter.

Konklusjon: Ingen Malolaktisk gjæring (omdanning av epletsyre til melkesyre) og Pinot Noir fra Grand Cru vinmarker.

Passer til: Topp matchchampagne, til alt fra vilt som hjort til rike fiskeretter.

RØDVIN

Charmes Chambertin 2007, Domaine Arlaud, Burgund Frankrike

Varenr.: 59633 (BU) Poeng: 90 Pris: 650 Tannin: 4

Aroma: Kjøttfull elegant med rik floral og syrlig touch, men svært delikat.

Smak: Saftig rik og myk med bra trøkk i bakkant.

Konklusjon: Alltid den letteste Grand Cruen i Gevrey Chambertin å like, og denne er finfin.

Passer til: 5-10 år i kjelleren eller i neste uke til kalv.

Syrah Le Pousseur 2006, Boony Doon, Central Coast California, USA

Varenr.: 1251 (BU) Poeng: 86 Pris: 199,90 Tannin: 4

Aroma: Mørke og en del røde bær med fint stramt Syrah-preg. Pepper og fioler.

Smak: Saftig med fint rent bittert preg og herlig tørr tanninstruktur.

Konklusjon: Et strålende eksemplar av Syrah-drua utenfor Rhønedalen.

Passer til: Dine søtlige viltretter.

Cirò Rosso Riserva 2004 Duca San Felice, Librandi, Calabria, Italia

Varenr.: 32570 (BU) Poeng: 85 Pris: 170 Tannin: 4

Aroma: Rød bærfrukt, syrlige overmodne bringebær, kjernefrukt og Sør-Italias karrige urtepreg.

Smak: Ett floralt og syrlig touch, med fin lett syrlig gjennomgang og lett bitterhet.

Konklusjon: En av Sør-Italias beste viner og desidert best i Calabria.

Passer til: Lam eller annet marmorert kjøtt er topp. Husk å bruke urter.

Gevrey Chambertin 2006, Dom. Louis Boillot, Burgund Frankrike

Varenr.: 51497 (BU) Poeng: 85 Pris: 348 Tannin: 3

Aroma: Syrlige røde friske bær av bringebær, kirsebærskall og lett floral touch.

Smak: Myk syrlig slank inngang og midtparti med lett tørr, men så saftig avslutning.

Konklusjon: Nytt bekjentskap med Louis Boillot, men meget hyggelig møte.

Passer til: Herlig til kylling, svin og enkle kjøttretter.

Barbera d'Alba San Michele 2006, Malvirà, Piemonte Italia

Varenr.: 41397 (BU) Poeng: 84 Pris: 159 Tannin: 5

Aroma: Rødbær toppet av svarte mørke bær og rike saftige kjøttfulle kirsebær.

Smak: Saftig med fint bittert preg og syrlig touch. Balansert avslutning.

Konklusjon: Malvira lager bedre og bedre vin, og denne er strålende.

Passer til: Lam, okse og gryteretter.

Barolo Margheria 2005, Massolino, Piemonte, Italia

Varenr.: 51262 (BU) Poeng: 91 Pris: 480 Tannin: 6

Aroma: Stram flott rikt preg, miks av urter, fat og mørk frukt, trøffel, sjokolade og lett mørk våt jord.

Smak: Herlig aromatisk saftig frukt, stram vin med god lengde og delikat avslutning.

Konklusjon: Klassisk Barolo om enn noe atypisk Serralunga, men det er nok mer årgangen enn noe annet. Uansett en stor og meget bra vin.

Passer til: Massolino lager meget gode matviner og allsidigheten er stor. Grillet, stekt marmorert kjøtt eller bare carbonara funker.



Gode nyheter på bestilling

Nye mengder vinnyheter er på vei fra importørene. Det er mye godt på flaskene som er klare for bestilling.

Vi har smakt mye de vin de første 14 dagene av det nye året. Det vi her anbefaler har vært velsmakende – både det røde og hvite.

Fra testen vår plukker vi ut tre representanter – og starter med hvitvin:

● **Riesling Kiedrich Grafenberg Erstes Gewächs**

2008 fra Tyskland har vi gitt hele 92 poeng.

– En strålende vin for årgangen, og mulig en 95-poenger etter fem år i kjelleren.

● **Camille Saves Carte Blanche Brut Champagne** koster ikke mer enn 265 kroner.

– Topp matchchampagne, til alt fra vilt som hjort til rike fiskeretter.

● **Rødvinen Syrah Le Pousseur 2006 fra USA** får også mye skryt.

– Et strålende eksemplar av Syrah-drua utenfor Rhønedalen.

Vinuttrykk

Tannin: Bitterhet/struktur.

Syre: Smakes, tørt først, saftig etterpå.

Restsødme: Måles i gram pr liter.

Bunnfall/sedimenter: Partikler som dannes i vin på flaske.

Dekantere: Helle vin fra flaske til karaffel. Stoppe bunnfall i flaskehalsen med hjelp av lys under.

Luft: Vin uten bunnfall som trenger luft for å bli bedre. Flaske til karaffel uten lys.

Blindsmaking: Vurdere en vin uten å se eller vite hva du får servert.

Korksmak: Fra naturkork, bin-

der frukten og ødelegger/forvrenge aroma og smak.

Oksidert: Mer lufttilgang enn produsenten ønsker, forvrenger aroma og smak.

Bunnfall: Samling av produktionsrester i flasken, ikke skadelig men ofte bitter smak.

Krystaller: Sukker, syre som danner sammen krystaller ved for lav temperatur under fire grader og lav fuktighet.

Vitisvinifera: Vinplante som brukes til å produsere all vin du kjenner til. I viniferfamilien finner du druer som Chardonnay, Riesling, Merlot og alle andre.

