

## pappvin

# Påske-provianten

**Det kan bli tungt å bære blytunge vinflasker på råtten snø i påska. Det gir deg en god grunn til å velge vin på boks, som de fleste andre gjør på denne tiden av året.**



**GODT PÅ BAG:** Fem gode pappviner fra anerkjente produsenter som du godt kan ta med deg på påskeferie: Allegrini Soave, Riscal 1860, La Parrina Maremma, Il Rosso di Cortegiara og Casamatta Rosso. FOTO: ULF DALHEIM

Vi er inne i høysesongen for bagviner i Norge. Aldri selges det så mye vin tappet på to- og treliters kartonger som i forbindelse med påskeferien. Enten man drar til fjells eller til kysten, så er vin på bag for mange en selvsagt del av handlelista og oppakningen.

**NORDMENNENS AKSEPT** for boksvin har over tid ført til at selv de mest kvalitetsbevisste og skeptiske vinprodusenter har latt seg overtale til å tappe vinen sin på bag. Listen over kvalitetshus med bagvin på samvittigheten teller nå navn som Barone Ricasoli, Masi, Bodegas Montecillo, Torres, Allegrini, Laroche, La Chablisienne og Zaccagnini. Med over 500 forskjellige pappviner i Vinmonopolets lister, er det ikke lenger noe problem å finne brukbar eller god bagvin til enhver anledning.

**DESSVERRE** er det ikke kvalitet som selger best i Norge. Toppselgerne er alle

kunstig søtet opp for å tilfredsstille norske søtmmuser. Noen kaller det «Coca-Cola-vin». Salgvinneren Doppio Passo inneholder f.eks. hele 12 gram restsukker pr. liter, mens det normale for en vanlig, god rødvin skal være rundt 2 gr/l. De to neste på salgstoppen hittil i år, J. P. Chenet Cabernet Syrah og Lindemans Shiraz Cabernet, inneholder en restsødmå på henholdsvis 5 og 7 gr/l.

Også den hvite salgsvinneren, Dr. L. Riesling, er en søtbombe av dimensjoner, med en restsødmå på hele 42 gr/l. Nr. to og tre på listen, **Tariquet** og Chapel Hill Rhine Riesling Sauvignon Blanc, har henholdsvis 4,2 og 20,8 gr/l.

**SISTE SALGSOVERSIKT** fra Vinmonopolet viser ellers at 60,7 prosent av all rødvin som ble solgt i Norge i årets to første måneder var vin tappet på boks. For hvitvin var andelen 50,6 prosent. Nordmenn er nå verdensmestere i pappvinskonsum!

**BOKSVIN** smaker naturligvis ikke så bra som flaskevin, selv om produsenten påstår at det er nøyaktig samme vin. For å gjøre boksvinene holdbare nok, tilsettes det nemlig alltid noe ekstra CO<sub>2</sub> og SO<sub>2</sub> (gass og svovel) når forpakningen er aluminiums- eller plastpose. Det er en av grunnene til at du godt kan helle bagvinen over på en karaffel, og gjerne også luften den, før den serveres.

### PÅSKEGODT PÅ BOKS

Det er lett å gå seg vill i mengden av bagviner på det norske markedet (over 500!). Her er tre viner du kan stole på:

#### HVIT:

• **Tariquet 2010**, varenr. 3197106, kr. 336,90 i basisutvalget.

Av toppselgerne er dette en stabil, god vin som gir valuta for pengene. Druetypisk, med stikkelsbær og urter i duft, hint av solbærblad og sitrus, ganske aromatisk, ren og fin friskhet. Super tørstedrikk på en godværsdag, eller til salater, skinke og lettvin-retter.

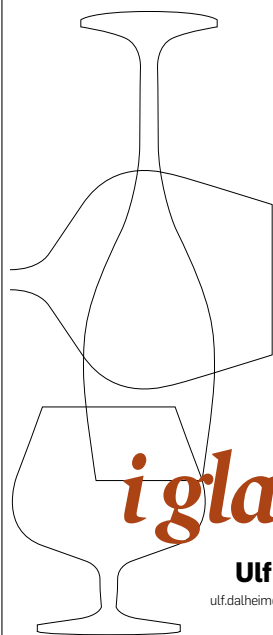
#### RØDE:

• **Casamatta Rosso 2011**, varenr. 1563606, kr. 349,90 i basisutvalget.

Nyeste tapping som nå er på vei inn i butikene er et klart steg opp fra forrige utgave (som også var god). Mer druer fra Montalcino-området, og eldre vinstokker, gir vinen mer kraft og fylde, i tillegg til svært god fruktmengde. Anvendelig som matvin, men kanskje helst kraftige kjøttretter.

• **Riscal 1860 Tempranillo 2008**, varenr. 3335206, kr. 339,90 i bestilling.

Saftig, bærfruktig og behagelig vin, med innslag av røde, friske bær, hint av krydder, vanilje og karameller. Ærlig og godt laget, og en vin som vil gå godt til påskelammet.



## i glasset

**Ulf Dalheim**

ulf.dalheim@adresseavisen.no

