

ROSÉVIN bekrefter sin posisjon som seriøs vintype med stadig økende antall viner i det norske



Provence bringer gjerne tankene til late feriedager,
Heidi Jaksland Kvernmo

ukens anbefaling i glasset



Heidi Jaksland Kvernmo, vinekspert og bonde

Rosa vår og sommer

ROSÉVIN bekrefter sin posisjon som seriøs vintype med stadig økende antall viner i det norske markedet.

I mai og juni er Vinmonopolets fokusområde rosévin, og jeg har plukket ut fire vidt forskjellige roséviner denne første helgen i mai.

Typeriktig Provence-Rosé

Provence bringer gjerne tankene til late feriedager, duft av rosmarin og lavendel og spaserturer gjennom smale gater i romantiske sørfranske småbyer. Côtes de Provence er den største appellasjonen i Frankrike for rosévin, og de beste er gjerne meget velegnet til mat med sin tørre stil. Nyhet i mai er Château de L'Aumerade Cuvée Élegance Rosé 2011. Ch. De l'Aumerade er en av de største produsentene i området og disponerer hele 300 hektar vinmarker. Château de L'Aumerade Cuvée Élegance Rosé 2011 har lakserosa farge og er en tørr, frisk og delikat vin. Fruktig rosé med moderat friskhet og brukbar konsentrasjon. Passer godt til salater og lettere grillmat.

Rettferdig fra Chile

Santa Digna er en av vineriene i Miguel Torres' Chile-portefølje. Alle Santa Digna-vinene er Fair Trade-sertifisert, noe som betyr at vinbøndene får rettferdig betalt, og at arbeidsforholdene er bra. Sertifiseringen inneholder også retningslinjer for miljø.

Santa Digna Rosé er laget av cabernet sauvignon. Den har en mørk rosa farge og dufter av solbær og bringebærdrøps. En litt tung roséstil, men med saftig og god fruktighet. Smaksrik og druetyppisk vin med en stikkelsbæraktig avslutning. Sødmefull, men ikke søtlig. Passer godt som aperitif, til spekemat eller alene.

Knallkjøp til hundrelappen!

Fra Côtes de Gascogne har jeg plukket ut prisgunstige **Domaine du Tariquet Le Rosé 2011**. Mange kjenner den hvite vinen fra **Domaine du Tariquet** som ligger høyt oppe på salgslistene hos Vinmonopolet. Rosévinen faller i samme kategori; lett-drikkelig, saftig og frisk vin med god frukt i retning bringebær og skogsbær. Velbalansert vin med fin syre. En meget anvendelig rosé som passer de fleste, både som aperitif, til kylling, spekemat, salater og lettere grillmat.

Friskus fra Østerrike

Langmann Schilcher Klassik har lenge vært en personlig favoritt. Schilcher er en lokal spesialitet fra Weststeiermark i Østerrike. Produsent Langmann er den produsent som eksporterer mest og Norge er hans største eksportland. Schilcher er en vin man enten elsker eller hater. Den er laget av druetyper blauer wildbacher og er kjent for en syre man nesten kan miste pusten av. Smak av sylrlig rips, stikkelsbær og rabarbra. Ypperlig matvin, gjerne til feit grillribbe eller smorsteft fisk. Passer også godt som forfriskning en varm dag på terrassen.

FAKTA

Château de L'Aumerade Cuvée Élegance Rosé 2011

Varenr: 97199

Pris: 150,90

Land/distrikt:

Frankrike/
Côtes de Provence

Druer: 45% grenache,
45% cinsault, 10% syrah



FAKTA

Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé 2011

Varenr: 58292 i BU

Pris: 119,90

Land/distrikt: Chile/
Central Valley

Druer: 100% cabernet
sauvignon



FAKTA

Domaine du Tariquet Le Rosé 2011

Varenr: 44104 i BU

Pris: 104,90

Land/distrikt:

Frankrike, Sørvest,
Côtes de Gascogne
Druer: 34% Merlot,
33% Syrah, 33% Tannat



FAKTA

Langmann Schilcher Klassik 2011

Varenr: 10218

Pris: 118,-

Land/distrikt: Østerrike/
Weststeiermark

Druer: 100% blauer
wildbacher



Helst skal livet vera så spennande at det ikkje finst kvardagar

SPENNING i kvardagen er livsviktig og daudbra for eit moderne menneske. Helst skal livet vera så spennande at det ikkje finst kvardagar. Ekstremsport eller Big Brother. Da blir det ikkje lett å henge med for gjennomslittpysar. Sånne som meg. Kanskje er det derfor så mange heng under skyene i fallskjerm eller andre remediar. Eller hoppar og dinglar i strikk og tulfakter.

KANSKJE var det likså spennande når husmannen spente seg for dragarkjelken og sette utfor bratte lier med høy- eller vedlass på isglatt skaresnø. Eller når fløyteren dansa på håle tommerstokkar i skumkvite elva. Skilnaden er at den

gongen var det nødvendig for livberginga. Folk var klar over at det kunne vera farleg. Slikt gjekk på livkortinga, sa dei med eit gammalt ord. Men det var arbeid og alvor, ikkje bajasfakter og tidtrøye.

EG veit ikkje kva eg skal finne på for å bli tidsriktig ekstrem. Ikkje tør eg hoppe i strikk og slett ikkje utan. Eit alternativ kunne vera å segle jorda rundt i likkiste eller rådyr kabinkrusar. Det første må kallast ei dauden nær oppleving, men det siste gir meir status. Linedansar kunne eg kanskje ha vorte, men når eg ikkje tåler høgder over 50 cm, blir det lite oppsiktsvekkande. Snøskuterkjøring på villmannsvis er eit anna og landsens alternativ.

Hittil har eg berre vore passasjer i moderat fart. Det gav meg ikkje noko kick, men heldigvis heller ingen kakk.

FØR i tida snakka dei om å gjera ei formastelegheit når nokon utfordra dauden utan sakleg grunn. Ein definisjon på den slags var å hoppe frå stuetaket og ned i ei horv med tindane opp. Dette er altfor gammaldags no, men formastelege gjerningar og tullskap har slett ikkje gått ut på dato. Eg trur no likevel det er romsleg plass for ein reddhare i små tøffingar.

Kolbjørn Aune

øyeblikk