

## vintips

### MARLBOROUGH

Den største og viktigste vinregionen i New Zealand er Marlborough. Regionen befinner seg helt nord på den sørligste øya. Et kjølig klima skaper perfekte forhold for hvitvins-

produksjon. Spesielt er hvitvinene fremstilt av Sauvignon Blanc druen i verdensklasse. Ettersom dette er svært aromatiske viner, nytes de best i unge år.

# Hvit vår i

Med våren i full anmarsj starter hvitvinsesongen for alvor. Ingenting smaker bedre enn friske og tørre hvitviner til vårens grønne matretter.

Hvitviner fra New Zealand passer godt sammen med grønne salater. Aller best er vinene som fremstilles av Sauvignon Blanc-druen, da disse er grønne og aromatiske i stilen. Ofte finner vi dufter av brennesle og stikkelsbær i disse vinene. Sauvignon Blanc-druen dyrkes i store deler av verden.

**Hvitvinen** fra Sancerre i Loire-dalen i Frankrike produseres alltid av denne druen, og oppleves

ofte som litt mer mineralisk i stilen sammenlignet med de «grønne» vinene fra New Zealand.

**Det finnes** selvfølgelig en rekke vinalternativer til vårenes grønne delikatesser. Riesling-druen passer også svært godt til grønne salater og er spesielt godt til hvit asparges. Om du diskler opp med lette fisk og skaldyrretter kan Albariño-druen som vi finner nordvest i Spania være et glimrende valg.

**Generelt kan** vi si at tørre, friske hvitviner er svært gode valg til grønne salater. Hvilke ingredienser du velger, har selvfølgelig innvirkning på hvilke viner som passer best. Ønsker du rødvin til salaten, kan det være lurt å velge en lett vin med lite tanniner. Bitterheten i salaten forsterker bitterheten i rødvinen, derfor er kraftige rødviner ikke å anbefale.



Edvard

**Edvard Skramstad** har bakgrunn som servitør, vinkelner og restaurantsjef. Har tidligere vært restaurantsjef på Grand Hotel og vinkelner på TV Norge. Jobber til daglig som restaurantsjef på Statholdergården og Statholderens Mat & vinkjeller. Terringkastet reflekterer vinenes kvalitet ut ifra sitt prissegment. Antall poeng gis på grunnlag av vinenes kvalitet sett bort ifra pris. Toppscore er 100 poeng. Vinmonopolet har et basisutvalg delt inn i kategorier fra 2-7 hvor 7 har det største utvalget.

### BLIR TIL HVITE DRÅPER:

Med våren kommer hvitvinen, som passer til de grønne vårrettene. Her høstes Muscat-druer i det sørlige Frankrike.

Foto: AFP



## UKENS UTVALGTE

### Jolivet Sancerre 2010

4511801  
Bestillingsutvalget  
**Pris:** 170 kroner  
**Poeng:** 83  
**Region:** Loire  
**Land:** Frankrike  
Rundt den lille byen Sancerre i Loire produseres noe av verdens beste Sauvignon Blanc-viner. Produsenten Pascal Jolivet har fremstilt dette skoleeksemplet av en Sancerre-vin. Dufter av stikkelsbær, lime og mineraler. Tiltalende og frisk i stilen. Tørr. En grønn Chevre-salat er den perfekte partner til Sancerre-viner.



### Te Hua Valley Sauvignon Blanc 2011

5222701  
**Basisutvalget:** Kategori 5-7  
**Pris:** 110 kroner  
**Poeng:** 80  
**Region:** Marlborough  
**Land:** New Zealand  
Dette er en flott introduksjonsvin til Marlborough-regionen i New Zealand. Grønn og frisk hvitvin med dufter av brennesle, stikkelsbær, asparges og lime. Syrlig munnfølelse med hint av sødme avslutningsvis. Tørr. Anvendelig vin, utmerket til en grønn salat, gjerne med grønn asparges.



### Tariquet Sauvignon Blanc 2011

1549301  
**Basisutvalget:** Kategori 6-7  
**Pris:** 107 kroner  
**Poeng:** 79  
**Region:** Côtes de Gascogne  
**Land:** Frankrike  
I Sydvest-Frankrike fremstilles det en rekke rimelige viner som gir god valuta for pengene. Dette er en slank og syrlig Sauvignon Blanc-vin som absolutt er verd et bekjentskap. Dufter av melon, lime og stikkelsbær. Oppleves frisk og ukomplisert. Tørr. Anvendelig vin, prøv sammen med Cesar-salat.

