



Foto: Nancy Bunch

Gunnhild Bjørnsti (53) er Taras vinskribent. Hun er frilansjournalist og vinentusiast, og har i en årrekke fulgt med på trender og besøkt vinområder verden over. Har du spørsmål til Gunnhild, send oss en e-post til: tips@tara.no

◆ En piknik kan være i en park, på et svaberg, i hytteveggen eller i hagen. Det er bare å sette seg ned og nyte gode smaker mens solen varmer.

Piknikkurv

Vil du kjøpe en ferdig fylt piknikkurv med duk, servietter, glass, tallerkener og bestikk inkludert? Prøv Pascals piknikkurv. Den inneholder salater, røkt laks, spekemat, ost, dessert, brød og smør, samt termos med kaffe og valgfritt mineralvann. (vinen ordner du selv).

Pascal.no.



Sommer, sol – og piknik!

La deg inspirere av den lyse årstiden, og spis utendørs. En kurv med god mat, rutete duk og en nedkjølt vin gir herlige sommeropplevelser. Av **Gunnhild Bjørnsti** Foto: **Scanpix** og produsentene

Hva spiser man på piknik?

– For meg betyr piknik å slappe av med gode venner over enkel, men god mat på en sommerlig og uformell måte. I min piknikkurv er det en miks av smaker. Alltid en deilig salat med flere typer konsistenser, fra sprøtt til mykt, via lettygd, til noe med mer motstand. Det er gjerne litt spekskinke, litt salmalaks med lime, soyasaus og urter og godt brød med deilige olje- og eddikdressinger, forteller vinkelier **Annette Storm.**

– Vinen du drikker til bør være lett og forfriskende, og helst ha et moderat alkoholnivå. En sikker vinner for meg, er en tørr, frisk vin med et innslag av grønne urter og syrlig søt frukt-smak fra nektariner, grønne epler og pasjonsfrukt.



3058301 Tariquet Classic fra

Domaine du Tariquet i det sørvestlige Frankrike til kr 99,90 og 11,5 % alkohol. Den matcher fint smaker av både milde og urteaktige grønnsaker, samt mer smakfulle tilskudd av urter og krydder – og ikke minst salt fra skinker eller sjømat. Det er piknik, det!

Nyter italienerne piknik med kurv og mat?

– Ja, og det skal ikke spares på noe, sier italienske **Prisca Boffa Hjorth.** – En god focaccia må være



med, sammen med gode italienske skinker – parmaskinke og kokt skinke, god italiensk salami – helst “cacciatore” – og en bit fersk parmesanost. Litt ferske grønnsaker, som tomater, passer bra til, sammen med ruccolasalat og moden melon. Samt olivener fra Liguria – olive taggiasche – de er bittesmå i forskjellige farger, med fantastisk smak. Ideen er å smake på litt av hvert, og nyte alle smakene på de forskjellige godsakene. Ta gjerne med



en gammel radio eller en gitar – sang og musikk er viktig for italienerne, forteller **Prisca**, som gjerne nyter en frisk og fruktig **prosecco** på piknik:

1572901 Giol Prosecco Spumante, Veneto, Italia, kr 114,90 (11 % alkohol, økologisk).

Hva er en typisk piknikvin?

– Den perfekte piknikvinen skal være lett, god og matvennlig. Helst skal vinen passe til så mye ulik mat som mulig. På piknik spiser man oftest enkel og ferdiglaget mat som oster, pastasalater, grillede kyllinglår og reker. En piknikvin bør også ha skrukork og være helt nedkjølt, forteller **Maja Bertels**, Taras vinskribent i Sverige. Hun tar alltid med ordentlige glass i kurven.



– Riesling er en optimal piknikvin som passer til det meste, og den er ideell om man ønsker kun én vin. Alle liker riesling.

315201 Loosen Welener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2011, Mosel, Tyskland kr 114 (kun 7,5 % alkohol).

– I tillegg, prøv chenin blanc – kanskje en av de mest matvennlige druene. En fatlagret utgave, gjerne fra Sør-Afrika, passer utmerket til buffet og piknik. Da får man den perfekte blandingen av



kraft, varme, syre og frukt. Chenin blanc er en av de beste allroundvinene, etter min smak.

96521 Reyneke Chenin Blanc 2011 (biodynamisk), Stellenbosch, Sør-Afrika, kr 164,90.



Hva med en bag-in-box?

– Prøv en hvit burgunder laget på 100 % chardonnay-druer fra Macon:

486906 Domaine Bouchard Père & Fils Macon Villages BiB, Burgund, Frankrike, kr 459,90.



Vinen har deilig duft av villblomster, mineraler, sitrus og lime-skall. Macon-Villages har en frisk vinstil, høy syre, elegant blomsterpreg og elegant, lang etter-smak. Den er nydelig til salater, sushi, blåskjell, reker og krabbe. Macon passer også veldig godt til grillert fisk, posjert hvit fisk, samt kylling, infor-merer vinkelier **Henriette Batt.**



Min egen piknikvinfavoritt?

I år blir det en italiener med smak av nektar, ren nytelse – fra Soave! Fruktig, gyllen og spenstig – med gyllengule tropiske bær og frukter i nesen, og et helt unikt hint av friske urter. Smaken tilfører fersken, nøtter, honning og søt sitrus – og samme urtehint avrunder det hele. Hvitt gull på flaske! Passer alene, til salater, skinker, pastasalat, fisk, skaldyr – alt du kan finne i en piknikkurv eller på et buffetbord. **4073401 Anselmi San Vincenzo 2012**, Veneto, Italia, kr 134,90.



Hvit Hagevin fra designerduoen Arne & Carlos

Fra Veneto i solfylte Italia, og området Soave like ved Romeo og Julies hjemby Verona, kommer Hvit Hagevin, ny i år. Hagevinen er en delikat hvitvin laget på 100 % garganega, med duft av hvite blomster, fersken og sitrus. Smaken er



fruktig og balansert med en ren og leskende ettersmak. Perfekt på piknik og som aperitiff, eller til fisk, skaldyr og salater.

436006 Hvit Hagevin Arne & Carlos, Veneto, Italia kr 349,90.



Piknik på den sydlige halvkule

I Sør-Afrika er piknik svært vanlig. Store vingårder som Boschendal selger store piknikkurver med mat og vin til. Det er bare å sette seg i parkområdet og se utover vinranker og opp mot fjellene utenfor Cape Town.