



**KOS MED EGG:** Smilende egg, sammen med smeltet ost og spekeskinke, kan være akkurat den godbiten du har lyst på.

## Italiensk vår

Hvitviner fra Italia opplever en ny vår, som du kan nyte nå i vinter.

**T**il tross for at ukas rett inneholder egg – som ofte beskrives som umulig sammen med vin – er dette et forbausende vinnelig måltid. En ung, tørr hvitvin kan være et perfekt valg. Siden retten har en del fett og protein i form av innkokt fløte, speket svineknokke og ost, ser vi etter en vin med en viss fylde i form av alkohol og brukbar syrestruktur.

Italienske hvitviner har de siste ti årene opplevd en ny vår. Til vår «oeufs en cocotte» har jeg valgt ut en hvitvin fra vindistriktet Campania som ligger sør for Napoli. Dette er et område som først og fremst er kjent for fyldige rødviner, men den siste tiden har vinprodusentene her utmerket seg med friske, fyldige, tørre, hvite viner. De lages av druen Greco (av gresk herkomst) og de historiske lokale druen Falanghina og Fiano.

Det er nok druen Greco som lager de aller beste hvitvinene i Campania. Men Fiano – plantet i vinmarker rundt landsbyen Avellino – har også gitt gode viner, og det til en rimelig penge. Området ble belønnet med den italienske vinlovens høyeste kvalitetskategori, DOCG, i 2003.

Firmaet Feudi di San Gregorio er blitt en av Italias mest kjente vinprodusenter, og er på mange måter et symbol på suksessen til det moderne Campania. Deres hvitvin Fiano di Avellino 2012 (varenr. 3310801, kr 129,90, bestillingsutvalg) blir først gjæret i temperaturkontrollerte ståltanker, og tappes på flaske et par måneder etter at gjæringen er over. Resultatet blir en frisk hvitvin med ungdommelig frukt som minner om solmodne ferskener med litt tropiske frukter og sitrus i miksen.

Vinen har nok struktur til å bygge opp om rettens delikate smaker, og nok syre til å rense gannen uten å bli metallisk i møtet med egg og spinat. Kombinasjonen er ypperlig, og jeg synes vinen er et riktig godt kjøp til beskjedne kr 129,90.



**EGO EGG:** Ett egg til hver er passelig når du lager en liten koserett.

## Cognac vs Armagnac



Cognac nevnes for første gang i historiske tekster på 1600-tallet. Mer enn 200 hundre år tidligere finner vi de første sporene av **Armagnac**. Begge typer brennevin lages gjennom å destillere hvitvin. Nesten all Cognac destillerer to ganger slik at det ferdige destillatet inneholder hele 72 prosent alkohol, som siden reduseres til rundt 40 prosent. **Armagnac** destilleres vanligvis kun en gang og ender opp med å holde 54-60 prosent alkohol. Den lavere alkoholen gir finere nyanse og et mer delikat aromabilde enn i Cognac. Det er tillatt å benytte karamell for å gi farge og sødme til brennevinet. En mørk brun farge kan dermed gi et noe feilaktig bilde av høyere alder og bedre kvalitet.

Mange produsenter av både Cognac og **Armagnac** streber etter å få frem fatpreg, karamell og elde i smak og aroma. Brødrene Armin og Remy hos **Chateau du Tariquet** gjør det motsatte, og konsentrer seg om å få frem renhet og fruktpreg i sitt druebrennevin. Poenget er at det skal smake av råvaren det er laget av. Derfor bruker brødrene e også det beste druematerialet til sin **Armagnac**, og hevder at det er en myte at store avlinger med umodne druer gir et godt destillat.

**Tariquet Bas Armagnac 12 YO (499,90)** er laget 100 prosent på solmodne Folle Blanche druer med høy syrlighet. Duften er preget av sitrus, aprikos, vanilje og krydder. Fyldig og markert i munnen med flott fruktpreg og lang etter smak. Til tross for 48 prosent alkohol, føles den elegant og lett drikkelig, og er godt egnet som en lett avkjølt avec.



Lagre vinspalten på telefonen din ved å skanne denne koden.

**TOMS VIN-TIPS**



Tom Karlsen er Tønsbergs Blads vinskjerpert. Hver lørdag anbefaler han godt drikke til helgekosen.