

# I GLASSET

HVER FREDAG I BA

TELEFON: 55 23 51 92

E-POST: PULSEN@BA.NO



**FULLTREFFER:** Liv Grete Skjelbreid Poiree var som regel treffsikker som skiskytter. Nå får hun også ros for vinene hun lanserer sammen med Raphael Poiree.

**RØDVIN:** 117601 Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2010, 14 prosent vol, Ciccio Zaccagnini, Abruzzo/Italia, 75 cl, 179,90 kroner. Bestillingsutvalg. Rubinrød. Røde, mørke bær med fine aromaer av urter. Mørk, frisk bærfruktighet. Balansert, fin sødme som rundes av i en flott finish. Anvendelig vin til vinterens gode kjøttretter. Perfekt til kos foran peisen.



**RØDVIN:** 146801 Skjelbreid Poiree Emeraude 2010, 14,5 prosent vol, Cave la Vinsobraise, Sør-Rhone/Frankrike, 75 cl, 169,90 kroner. Bestillingsutvalg. Dyp rød. Friske dufter av skogsbær som blåbær og bjørnebær, samt fattoner. Flott og frisk fruktsødme med tydelige tanniner. Balansert ettersmak. En super matvin.



## Treffer blinken igjen

Liv Grete Skjelbreid Poiree kan mer enn skiskyting.

**PER RANDERS HAUKAAS**  
per.haukaas@ba.no

Under OL i Sotsji var Liv Grete Skjelbreid Poiree ekspertkommentator for NRK, mens Raphael Poiree hadde tilsvarende jobb for TV2. De tidligere skiskytterstjernene fikk set selv sagt oppgaven.

### Raphaels naboer

Men visste du at duoen også har sine egne viner på Vinmonopolet? Med god hjelp av den franske produsenten Vinsobraise, som holder til i Raphael Poirees nabolag i Rhone-dalen, har de tre produkter i pollistene.

Av de to røde - de har en musserende også - har vi testet «Emeraude», som er en klassisk rødvin fra Sør-Rhone laget på druene Grenache og Syrah.

De aller beste rødvinene fra Rhone kommer vanligvis fra den nordlige delen av dalen. De er som regel laget kun på Syrah-druen. Men de koster også flekk.

Litt lengre sør finner vi rødviner med ulike blandinger av druene Syrah, Grenache, Mourvedre og Carignan. Disse vinene er ikke så komplekse i duft og smak som de beste naboene i nord, men til gjengjeld kan du finne rimelige og virkelig flotte viner til prisen.

Både «Emeraude» og «Diamant Noir» skal ha kvaliteter som passer til vintere-



rens retter av lam og vilt. Vi smakte 2010-årgangen av «Emeraude» og den imponerer fra begynnelse til slutt. Den er både fast og frisk med en balansert, fin ettersmak. 2011-årgangen er nå på vei.

### Pinnevin

Mange nordmenn har lagt sin elsk på «pinnevinen» fra italienske Abruzzo. Pinnen er hentet fra vinstokkene til Zaccagnini og er en vellykket gimmick.

Vinene er heldigvis like vellykkete. Den tradisjonelle utgaven kommer på både vanlig flaske og i magnumutgave.

I fjor lanserte Zaccagnini for første gang sin Riserva 2009. Nå er 2010-årgangen her og det er en flott vin med sin mørke, herlige bærfruktighet.

Den har kraft nok til å matche solide kjøttretter av både lam og okse - og sjarm nok til å være en kosevin foran peisen eller i godstolen.

Det lages kun 5500 flasker av Zaccagninis Riserva. Vinen modnes i to år på eikefat før den lagres i ett år på flaske. Så er den klar for salg. Riserva-utgaven kan drikkes nå, men har også lagringspotensial i noen år.

### Lillebror til Cognac

Cognac er mer berømt. Men lillebror Armagnac kan også kunsten å lage godt druebrennevin. Rimeligere er de også. Tariquet er fortsatt mest kjent for sine hvitviner. Den klassiske utgaven, Tariquet Classic, er en av de mest solgte hvitvinene på Vinmonopolet.

Brødrene Armin og Remy Grassa er tredje generasjons vinmakere hos Tariquet. Når de gir seg i kast med å destillere, er det ikke sekunda vare av hvitvin de bruker. Målet er å få druens beste kvaliteter til å funkke også i den sterkere utgaven.

De beholder den alkoholstyrken som brennevinet har når det fatlagres. 45 prosent kan være tøft når du får servert et druebrennevin som først og fremst har fruktighet som stil og særpreg.

Tariquets Folle Blanche Armagnac blir mer tilgjengelig om den nytes litt avkjølt. Sett gjerne flasken en halvtime tid i kjøleskapet før du serverer den.

Den nytes like godt på fjellet som ved sjøen - akkurat som våre to anbefalte rødviner!

**ARMAGNAC:** 9998601 Tariquet Bas-Armagnac Folle Blanche, 45 prosent vol, Chateau du Tariquet, Armagnac/Frankrike, 70 cl, 399,80 kroner. Basisutvalg. Middels brungyllen. Fine aromaer av sitrus, aprikos og krydder. Ren og fast smak av destillerte druer der en vinos fruktighet dominerer smaksbildet. Litt røff grunnet høy alkoholprosent. Kan med fordel nytes lett avkjølt.



Per  
om vin

E-post: per.haukaas@ba.no