

## VIN

**Om testen:** Poengene er rent kvalitative og uavhengig av pris. «Value for money» er tatt hensyn til i terningkastene. Alle viner har en utgangsverdi på 50 poeng. **Slik tolkes poengene:**

**50-59:** En uakseptabel vin. Dømt nord og ned.  
**60-69:** En under gjennomsnittlig vin med merkbare mangler.  
**70-79:** En middels vin på alle måter. Uten særpreg.  
**80-89:** God til meget god vin. Uten merkbare feil eller mangler.  
**90-95:** En fremragende vin av eksepsjonell kompleksitet og karakter.  
**96-100:** Ekstraordinær vin med alt som forventes av en klassisk vin i sitt slag. Kilde: erobertparker.com

Kombinasjonen kan være både fantastisk og forferdelig. Slik velger du riktig vin til osten.



**Overvurdert kombinasjon:** At folk flest mener rødvin og ost er en god kombinasjon, skyldes først og fremst franskmennenes (u)vaner med å drikke det som er igjen etter middagen til de påfølgende ostene, skriver Robert Lie. Foto: Mette Møller

# Vinn eller forsvinn

## ROBERT LIE



Dagbladets vinskaper Robert Lie er daglig leder for Bagatelle i Oslo. Lie er fire ganger kåret til Norges beste sommelier (vinkelner), og har som eneste nordmann vunnet et europeisk mesterskap for sommelier. Han har tidligere vært vinansvarlig ved Restaurant Oscarsgate, Statholdergaarden og senest Grefsenkollen.  
 robert@bagatelle.no

Ost og vin er en kombinasjon som kan være fantastisk, men i visse tilfeller også kollidere helt. Først og fremst gjelder dette den allmenne oppfattelsen om at rødvin og ost er en god kombinasjon. Dette er noe som mest sannsynlig stammer fra franskmennenes (u)vaner med å drikke det som er igjen etter middagen til de påfølgende ostene. Dette har vært en naturlig ting å gjøre ettersom man tradisjonelt sett ikke nødvendigvis serverer ny vin til hver rett i en større meny, og man får drukket opp all vinen man har åpnet.

**SANNHETEN ER** at svært få oster kombinerer godt med røde viner. Ostens bitterstoffer, jordlighet og i visse tilfeller saltinnhold kolliderer med rødvinens naturlige tanniner og gir et bittert og metallisk smaksbilde. Milde oster av typen camembert og brie kan i visse tilfeller fungere godt med en ung fruktdreven vin med moderat tannininnhold, men dette er et av unntakene.

**OST TRENGER** i de fleste tilfeller fruktighet og et visst innhold av sødme avhengig av type ost. Frukten og sødmen runder av

ostens naturlige bitterstoffer og saltinnhold istedenfor å framheve dem slik tilfellet er med en rødvin. Smaksbildet blir da harmonisk og behagelig og vil framheve både osten og vinens gode egenskaper.

**VINER MED EN** kombinasjon av friskhet, fruktighet og sødme vil være best egnet for et utvalg av oster, mens man som en tommelfingerregel bør øke sukkernivået i vinen i forhold til ostens økende saltinnhold. En klassisk kombinasjon som Sauternes eller portvin kombinert med blåmuggost, er et godt eksempel på dette. Sødmenivået i vinen fungerer da som en kontrast til det høye saltinnholdet og runder av ostens naturlige skarpe smak.

**TØRR HVITVIN** vil i visse tilfeller også fungere bra. Det er da først og fremst snakk om harde oster av typen Gruyère og comté og geitoster (chèvre) av forskjellige slag. Dette er ostetyper som er tørre og relativt milde og fungerer fint med hvitvinens naturlige fruktighet.

Det finnes utallige gode kombinasjoner mellom ost og vin, så hvorfor ikke prøve noe annet enn den klassiske rødvinen ved neste anledning. Kanskje finner du en ny favoritt.



## HVITVIN



**Vollenweider Wolfer Goldgrube Riesling 2012, Tyskland (BU) Varenr.: 851401 Pris: 219,90 Poeng: 86**

En klassisk Mosel spätlese av god kvalitet. Duft av gule epler, fersken, honning, melon og blomster. Saftig, ung, sursøt frukt med slank, mineralisk avslutning. Drikk til assortert ostetallerken.



**Keller Pius beerenauslese 2012, 37,5cl. Tyskland (BU) Varenr.: 935602 Pris: 195,90 Poeng: 89**

En flott beerenauslese. Duft av honning, melon, pasjonsfrukt, sitrus og mango. Søt, tropisk frukt med balansert, friskt preg og mineralisk avslutning. Drikk til Epoisses.



**Ch. Du Tariquet les dernières Grives 2011, Frankrike (BU) Varenr.: 5953801 Pris: 209,90 Poeng: 86**

En flott søtvin laget på lokale Petit Mansengdruer. Tropisk duft av ananas, mango og fersken og honning. Balansert friskhet og mineralisk avslutning. Drikk til Mont d'or.



**Savagnin 2010 Tissot, Jura Frankrike (BU) Varenr.: 4465701 Pris: 279,90 Poeng: 87**

En særegen vin laget på lokale savagnindruer. Duft av epler, nøtter, gjær, smør og sopp. Konsentrert, rik frukt med preg av epler, nøtter og mineraler i avslutningen. Drikk til comté.

## RØDVIN



**Patrice Rion Côte de Nuits-Villages 2011, Frankrike (BU) Varenr.: 9501301 Pris: 269,- Poeng: 87**

En rimelig priset burgunder av god kvalitet. Duft av jordbær, bringebær, rips og blomster. Saftige tanniner og ung, bærpreget frukt. Drikk til Brie de Meaux.



**Smith Woodhouse late bottled vintage 2001, Portugal Varenr.: 1109301 Pris: 259,90 Poeng: 87**

En utviklet LBV av god kvalitet. Kompleks duft av rosin, sviske, kaffe, kirsebær, lakris, anis og vanilje. Markerte tanniner og rik, kompakt frukt med balansert avslutning. Drikk til roquefort.