

I GLASSET

HVER FREDAG I BA

TELEFON: 55 23 51 92

E-POST: PULSEN@BA.NO



PRODUSENT: Ioppa - representert ved eierne Gianpiero og Giorgio - er en anerkjent familiebedrift i Piemonte, som er mest kjent for sine komplekse og flotte rødviner. Men de har i flere årganger også vist at de kan lage gode roséviner basert på Nebbiolo-druen.

ROSÉVIN: 9747601
Ioppa Colline Novaresi
Nebbiolo Rusin 2013,
12,5 prosent vol, Ioppa,
Piemonte/Italia, 75 cl,
124,90 kroner. Basisut-
valg. Lakserosa. Rips,
bringeber og florale
dufter. Fersk fruktighet
med god syre. Lett, bit-
ter ettersmak. Nebbiolo-
druen gjør jobben igjen.
Flott til lyst kjøtt og
salater, samt til kos.



ROSÉVIN: 4410401
Domaine du Tariquet Le
Rosé 2013, 12 prosent
vol, Domaine du Tariqu-
et, Cotes du Gascogne/
Frankrike, 75 cl, 114,90
kroner. Bestillingsvalg.
Lys rosa. Sommerlige
dufter av markjordbær
og hageblomster. Frisk
og leskende i smak med
en lett, tørr avslutning.
Til sommerens salater,
og til hygge i hagen.



Rosé, hvitt og blått

Det er tid for grunnlovsfeiring. Det er tid for en rosa fest.

PER RANDERS HAUKAAS
per.haukaas@ba.no

Før var mange roséviner slappe og kjedelige. Nå blir de mest populære utsolgt i en fei.

Tidene og trendene endrer seg. Det gjør også vinprodusentene. Ett eksempel på det er kvaliteten på kartongviner, som nordmenn ofte velger på Vinmonopolet. Den er blitt bedre og bedre.

Det er ikke bare kvantiteten som øker. Heldigvis.

Det samme gjelder roséviner. Utvalget er blitt stort i pollistene, og du finner mye bra. Viner som får god omtale, samt produsenter som leverer varene i årgang etter årgang og dermed får et godt rykte, blir fort utsolgt.

Rosévinen har nemlig fått en ny vår. Vi vil ha lette, friske og fruktige viner i den lyse årstid. En god, kjølig rosévin passer perfekt til varme kvelder med mat og kos i hagen eller på terrassen.

Saignée

Roséviner kan lages på ulikt vis. Flere metoder kan gi gode viner - og ikke bare «andresortering».

Saignée-metoden har mye til felles med produksjon av rødvin. Forskjellen er at innen et døgn etter at druene er knuste, tapper vinnmakeren av en del av druemosten. Den er nå svakt rosa på



farge og blir gjæret til en lys rosévin. Resten av druemosten med skallrestene går til rødvinproduksjon.

Er druene av god kvalitet, er sjansene også store for at både rødvinen og rosévinen blir bra.

Skallkontakt

Det er flere veier til målet. En produksjonsmåte som er vanlig i mange europeiske land er skallkontaktmetoden, der druene som blir brukt utelukkende går til rosévin.

Forskjellen fra rødvinproduksjonen er at drueskallene er i kontakt med mosten i kun noen få dager. Når passelig aroma og farge er trukket ut av skallene, blir de fjernet - og gjæringen fortsetter.

Disse vinene er ofte litt mørkere i far-

gen enn viner laget på Saignée-vis. Kvaliteten kan variere, men også her er druekvaliteten avgjørende for sluttresultatet.

Blanding

Den tredje metoden for å lage rosévin er rett og slett å blande rødvin og hvitvin. Tradisjonelt har flere produsenter i USA og Australia vært blant dem som har gjort det på denne måten.

Du kan lage bra roséviner ved å blande rødt og hvitt, men mange vinnmakere vil nok karakterisere dette som et alternativ der en middels rødvin blandet med en middels hvitvin vanskelig kan resultere i en god rosévin.

I EU er denne metoden kun tillatt for roséchampagne.

Anerkjente

Mange kjente vingårder legger også stor innsats i å ha en god rosévin på repertoaret.

Ioppa lager komplekse Nebbiolo-viner på vingården i Piemonte. De bruker også sin beste drue når de lager sin rosé. Vinen har vært god i flere årganger, og den svikter ikke i år heller.

Pinnevinprodusenten Zaccagnini i Abruzzo har selvsagt også sin egen rosévin. Deres lyserøde variant er på Vinmonopolets bestillingsliste, men noen utvalg i Bergen har den i hyllene.

Franske Tariquet og deres rosé er også bestillingsvare, men flere lokale polutvalg har den inne.

ROSÉVIN: 4410501
Zaccagnini Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo 2013, 12 prosent vol, Zaccagnini, Abruzzo/Italia, 75 cl, 144,90 kroner. Bestillingsvalg. Rodlig farge. Kjølige aromaer av lyse moreller og rips. Saftig, frisk smak av steinfrukt, balansert og elegant med en fast finish. Rett og slett en flott rosévin som kan nytes til sommerens lette retter.



Per
om vin

E-post: per.haukaas@ba.no