

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



Rosévin er fast følge til sol og sommer for mange av oss, men det er lett å bomme. Robert Lie gir deg triksene for å velge riktig.



Det beste fra to verdener: Rosévinenes fremste egenskaper er at de har litt av rødvinens fylde og struktur, men hvitvinens frukt og friskhet, skriver vår vinanmelder. Foto: Mette Randem

Blanda dråper

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 sommelierer. Han har tidligere vært vinansvarlig ved Restaurant Oscarsgate, Statholdergården og senest Grefsenkollen.
 robert@bagatelle.no

Sola er i ferd med å tine opp vinterkalde nordmenn. Med våren kommer også andre drikkevarer i sesong, og på Vinmonopolet er dette best representert med rosévinens inntog.

Når været blir varmere blir det også etterspørsel etter leskende, saftige og lettere vintyper, og det er da rosévinene viser seg fra sin beste side. Friske hvitviner er selvfølgelig populære, men kan ikke måle seg med rosévinens popularitet i vår- og sommermånedene.

UTVALGET AV ROSÉVIN på polet er enormt, og dessverre dominert av inntetsigende, kommersielle og til dels søtlige varianter.

Rosévinenes fremste egenskaper er at de har litt av rødvinens fylde og struktur, men hvitvinens frukt og friskhet. Altså en mellomting mellom de to vintypene som gjør at mange bruker den som en erstatning for begge vintyper om sommeren.

MED SØTLIGE, UFRISKE varianter mister rosévinene sitt fortrinns og vil være lite interessante som erstatning for verken

hvit- eller rødvin. Forhåpentligvis vil både konsumenter, Vinmonopolet og importører etter hvert forstå dette og fokusere på disse kriteriene.

OGSÅ SOMMERENS MAT innbyr til rosévin. Fra lette, friske salater og skaldyrretter til tyngre grillmat finnes det gode utgaver av rosévin som vil passe godt. Rosévin er ofte meget anvendelig til en rekke typer mat og er alltid en fin allrounder til grillbuffeten i hagen eller piknikkurven i parken.

EN LITEN KUROKITET som lover godt for framtida er nordmenns noe snodige afleksjon for østerriksk Schilcher.

Denne særegne og karakteristiske rosévinen kommer fra området West Steiermark og er laget på lokale blauer wildbacherdruer. Den har en aromaprofil preget av rips, rabarbra og bringebær og har en slank stil med et veldig høyt syrenivå.

At nordmenn som muligens de eneste utenfor Østerrike har fått øynene opp for denne vinen er bemerkelsesverdig og tyder på at markedet ønsker noe annet enn bare plumpe, kommersielle varianter.

ROSÉVIN



Petit Bourgeois rosé de pinot noir 2012, Loire Frankrike
Varenr.: 5869501
Pris: 125,- Poeng: 80

En lett og enkel rosévin fra Loire-dalen. Duft av stikkelsbær, rips og urter. Slank fylde med god syre. Lett frisk frukt med urtepreg.



Tariquet le rosé 2012, Côtes de Gascogne Frankrike (BU)
Varenr.: 4410401
Pris: 114,90 Poeng: 81

En fruktdreven rosé av grei kvalitet. Duft av røde bær og plomme. Middels fyldig med god syre. Saftig ung frukt med frisk bærpreget avslutning.



Unico Cerasuolo di Montepulciano d'Abruzzo 2013, Abruzzo Italia (BU)
Varenr.: 5883101
Pris: 160,- Poeng: 84

En rik rosévin av god kvalitet. Duft av pære, melon, plomme, bringebær og jordbær. Fyldig med god syre. Aromatisk frukt med frisk saftig avslutning.



Quinta do Perdigo rosé 2013, Dao Portugal (BU)
Varenr.: 5673901
Pris: 159,90 Poeng: 87

En kompleks og flott rosévin. Duft av røde bær, plomme, jordlighet og florale toner. Slank fylde med god syre. Elegant balansert frukt med floral avslutning.



Schilcher Hochgrail 2012, West Steiermark Østerrike (BU)
Varenr.: 4423301
Pris: 147,90 Poeng: 85

En særegen rosévin i en veldig syrlig stil. Duft av rabarbra, bringebær, rips og fersken. Slank fylde og høy syre. Frisk saftig frukt preget av røde bær og en leskende avslutning.



Rosaura 2012, Campania Italia
Varenr.: 3315501
Pris: 148,50
Poeng: 83

En klassiker som har vært noe bedre i tidligere årganger. Duft av plomme og røde bær. Fylig med middels syre. Rik frukt med preg av røde bær.