

# Friske hvite til sjømaten

En ny østerriksk hvitvin og en rimelig klassiker i ny årgang!



UNDER  
KORKEN

TINA  
DAHL

dahl.tn@gmail.com

**ETTER FLERE** år som grafisk designer i Wien var Jutta lei av å sitte foran dataskjermen dagen lang. Hun reiste jevnlig hjem til familien i Burgenland, hvor utendørsarbeid i hage og skog ventet. Så kom ideen om å drifte en liten vinmark, og i et par år pendlet hun hjem til Burgenland for å ta seg av vinstokkene. Ved siden av jobb i Wien fant Jutta ut at dette ble for krevende i lengden. Derfor tok hun steget videre og satset for fullt, men denne gangen i Wien. Her leier Jutta fire hektar vinmark, hvor hun har parseller i blant annet vinmarken Rosengartel, den høyest ansette vinmarken i Wien, og Sommeregg, en vinmark fra 1955 beplantet med 20 forskjellige, sjeld-

ne og nesten utryddede druesorter. Vinmarkene driftes økologisk og biodynamisk.

**LENGER VEST** i Europa, nærmere bestemt Gascogne i Sør-Frankrike finner man Domaine du Tariquet. Området er kjent for produksjon av Armagnac, og sjokket blant naboeierne var derfor stort da familien Artaud startet med vinproduksjon. Den fransk-spanske familien har laget friske, rene og rimelige hvite viner i over 100 år. Gros-Manseng Chardonnay har nå kommet i ny årgang og er enda bedre enn før!

**EIN LITER** Wien 2013

Weinbau Jutta Ambrositsch, Wien, Østerrike #1699101, bestillingsutvalg, kr 215,- (100cl)

**LAGET PÅ** Grüner Veltliner, Riesling, Neuburger og Weissburgunder. Frisk duft med fersken, pærer, lett røkaktige mineraler og et innslag av hvite blomster. Frisk og mineralsk på smak med konsentrert og fyldig frukt som går i retning av fersken og sitrus. Livlig syrestruktur og mineralsk, tørr utgang. God lengde med ettersmak av modne frukter og mineraler. Drikk nå, til skalldyr og hvit fisk. (86)

**DOMAINE DU** Tariquet Gros-Manseng Chardonnay 2013

Dom. Du Tariquet, Côtes de Gascogne, Frankrike #9335301 basis kategori 6, kr 124,90,-

**FLORAL OG** frisk duft med innslag av grønne epler og sitron. Frisk på smak med kjølig fruktighet - masse epler og fersk sitron. Tørr, frisk og lett mineralsk avslutning med middels- lengde. Supergod billig hvit som lett kan måle seg med en Petit Chablis eller enklere Chabliser. Drikk nå, til skalldyr og hvit fisk. (85)



## Ovnsbakt breiflabb

### 4 PORSJONER

### INGREDIENSER

800 g breiflabbfilet, 1 stk squash, grønn, 5 stk sjampinjong, 1 stk paprika, rød.

### MARINADE

2 fedd hvitløk, 1 ts estragon, 1 ss gressløk, frisk, 0,5 dl persille, frisk, 1 stk sitron, 1 dl olivenolje, 1 ts salt, 0,5 ts pepper.

### FRAMGANGSMÅTE

• Sett stekeovnen på 200 °C.

• Skjær fisken i serveringsstykker.

• Finhakk hvitløk, estragon, gressløk og persille, og press saften av sitron.

• Rør sammen ingrediensene til marinaden, og la fisken ligge i marinaden i ca. 30 minutter.

• Skjær squash, sjampinjong og paprika i biter, og legg dem i en smurt ildfast form.

• Legg den marinerte fisken over og fordel marinaden over grønnsakene og fisken.

• Stek formen i stekeovnen i ca. 20 minutter.

Server med poteter og salat ved siden av. Kilde: godfisk.no



UNDER  
LOKKET

SVERRE  
STANG

## Den lokale grøde

**SIDEN VI** nå har indian summer for tiden - og alt folket nyter godværet utendørs, vil jeg enda en gang få prise det lokale tilsig av markens grøde. De bønder og fruktdyrkere som holder det gående i doble arbeidsdoser, de er verdt all mulig applaus. Mens de som er så heldige å nyte ofte kan nøye seg med å gape, arbeider dyrkerne på spreng.

**JEG HAR** jo allerede omskrevet mine fantastiske damer, de som ordner blå poteter, tomater, bønner, sukkererter, dillkroner og brett på brett med egg. Akkurat nå er jeg mest opptatt av tomatene. Så akkurat passe modne - vakre å se på. Smekklfulle av smak. Så her forleden kom det helt overraskende en ladning modne Victoria-plommer av den gammeldagse sorten. Av den dype jeg uten videre sikler av - bare ved synet. Jeg brukte ikke mange minuttene på å lukte og så spise de uventede herlighetene.

**SLIKE PLOMMER** setter meg raskt tilbake til barndommen. Til dengang det fantes omtrent alle sorters plommetrær i barndommens dal. Inntrykket er ennå så enormt fra dengang. Jeg satt stadig satt i ett eller annet tre, spiste til jeg nesten sprakk og hadde løsaktige fjert etterpå. Det hørte tiden til. Knapt ble jeg noengang mett.

**DER VAR** de små «franske», litt spisse i enden og med hvite ørsmå prikke. Og de digre Zarplommene, som var vepsens yndlinger og hang så himla høyt opp. Mange trær med Victoria, naturligvis. Trærne bar så grenene brakk. Aller best var kanskje Reine Claude, den internasjonale gulgrønne plommesorten med den sterke smaken. Den finner du over hele Europa. Hvor er alle disse sortene nå? Er det noen i kjedene som tenker på slikt?

**MARKEDSFØRES DEN** norske frukten?