

I GLASSET

HVER FREDAG I BA

Telefon: 55 23 50 00

E-post: tips@ba.no



PÅ GRILLEN: Gode burgere er en sommerklassiker på grillen eller stekepannen. Det er enkelt å tilberede - i tillegg til at det som regel rimelig. Vil du også ha noe billig og bra i glasset, har vi noen flotte kandidater!

FOTO: NTB SCANPIX

Rimelig sommerkos

I dag er det prisen som teller. Her er gode sommerviner - som ikke ødelegger feriebudsjettet ditt!

PER RANDERS HAUKAAS
per.haukaas@ba.no

Det er deilig med ferie og fritid - men det koster gjerne også å kose seg. Nærmer det seg slutten på feriepengene, eller synes du at vin generelt er dyrt? Fortvil ikke!

Vi har plukket ut tre «budsjettviner», som alle smaker mer enn de koster. Her har produsentene klart å lage bra vin - uten at du som forbruker må betale dyrt for denne kvaliteten.

Enkel og god

«Det enkle er ofte det beste» heter det i reklamen. I vinsammenheng kan vi finne eksempler på at enkle viner, som ikke prøver å være noe annet enn nettopp det, kan være gode alternativer for mange av oss.

Men det må selvsagt være godt laget - av druer som har fin kvalitet. Ofte skyldes den rimelige prisen at vinen ikke har en fornem adresse. Eller at druene er kjøpt til en rimelig pris hos andre dyrkere - og at det produseres så mye av den at prisen kan holdes nede.

Likevel kan det altså lages god vin. Det gjelder bare å finne de beste utgavene. Vi har funnet tre pro-



«Så du noen gang en mann være feig etter å ha drukket så mye vin som jeg har gjort i dag?»
WILLIAM SHAKESPEARE

ducenter, som vi mener er fine representanter for «den gode billigvinen»!

Bestselger

Côtes de Gascogne i den sørvestlige delen av Frankrike er ikke blant de gjeveste vinadressene. Det kan ikke sammenlignes med Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Loire og de andre områdene som lager berømte franske flasker.

Men her kan du altså gjøre noen varp - ikke minst om de kommer fra Domaine Tariquet og familien Grassa.

Tariquet har lenge vært blant bestselgerne på Vinmonopolet når det gjelder hvitvin. Det er en produsent jeg har fulgt i mange år. Inntrykket er at de

gjør små forbedringer hele veien og ikke har slått seg til ro med at de uansett selger mye vin i Norge.

Samtidig utvider de porteføljen sin - slik at vi som forbrukere har mer å velge mellom.

Har du lyst til å smake sterkere saker, er Tariquet også en flott produsent av druebrennevinet, Armagnac.

Økologisk

Våre to andre kupp denne fredagen kommer fra Italia. Vi skal til Veneto - og vi skal til Abruzzo.

Førstnevnte er den regionen i Italia der det nå produseres mest vin. Veneto er mest kjent for sine røde Valpolicella, Ripasso, Amarone, hvit Soave og boblende Prosecco.

Men vi skal til Bardolino og til landsbyen Custoza. Her har Roberto og Alberta Bricolo nå 60 hektar med vinmarker på gården de etablerte i 1973.

De driver økologisk med tradisjonelle Veneto-druer som Corvina, Rondinella og Molinara. Vinene har en fruktdrevet stil der ingen av dem lagres på eikefat.

Sist ut er de som lager det som mange av oss kaller «Pinnevinen». Du har kanskje smakt den med en liten bit av vinstocken hengende rundt flaskehalsen?

Selv om Zaccagnini nok er mest kjent for denne rødvinen, lager de også spennende hvitviner på den lokale Pecorino-druen. Prisen på kartongen tilsvarer 120 kroner per flaske - og er et godt kjøp!

HVITVIN: 3058301 Tariquet Classic 2019, 10,5 prosent vol, Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne/Frankrike, 75 cl, 119,90 kroner. Basisutvalget. Lys grøngul. Sitrusfrukter og pære i duft med innslag av grønne urter. Smaken følger duften med preg av sitrus og pære. Fersk, frisk og fruktig vin med en leskende avslutning. Et godt billiggjøp! Passer som aperitiff før maten, samt til sjømat og salater.



RØDVIN: 5144001 Gorgo Bardolino 2019, 12,5 prosent vol, Azienda Agricola Gorgo, Veneto/Italia, 75 cl, 139,90 kroner. Basisutvalget. Dyp blårød. Kirsebær og moreller i duft med hint av urter. Smaken følger duften med moden og raus steinfrukt. Ren, saftig og fersk vin med bra konsentrasjon og en frisk ettersmak. Mye for pengene! Passer til lyst kjøtt, pizza og pasta, samt til torsk. Serveres lett avkjølt.



HVITVIN: 5974706 Zaccagnini Yamada

Pecorino 2019, 13 prosent vol, Cantina Zaccagnini, Abruzzo/Italia, 300 cl, 480 kroner. Bestillingsutvalget (noen lokale utvalg har den inne). Lys gyllen gul. Sitrusfrukter og eple i duft sammen med urter. Lett syrlig og fersk smak av sitrus og eple med en forfriskende syre. Godt balansert med en leskende ettersmak. Super sommervin som passer til skalldyr, samt til fisk på grillen.



Per om vin

E-post: per.haukaas@ba.no

FREDAGSKUPPET



MUSSERENDE: 3274801 Soler-Jové Cava Brut Reserva, 11,5 prosent vol, Soler-Jové, Catalonia/Spania, 75 cl, 129,90 kroner. Basisutvalget. Middels dyp strågul. Lime og grønne epler i duft med hint av urter. Smaken følger duften med preg av saftige epler og sitrusfrukter. Lette, fine bobler, bra konsentrasjon og en frisk ettersmak. Fin aperitiff, samt til sjømat.

