

vin tips



aase.jacobsen@vg.no
Aase Jacobsen

■ VGs vinspaltist står bak nettstedet aperitif.no.

■ Hun har flere ganger vært dommer i både norske og internasjonale vinmesterskap

Rosévinsalget øker år for år. Det gjør også tilbudet. Her er mine favoritter denne sommeren.

Det er slutt på den tiden da rosa vin ble sett på som «jentevin» eller en mindreverdige drikkevare. Det var den gang alle rosévin var halvtørr til søt. Det er (heldigvis) lenge siden. Nå er rosévin et satsingsområde i de fleste vindistrikter. Selv om fremstillingsmetoden i utgangspunktet er dyrere enn for annen vin, er prisene alt i alt veldig gunstige (selv i monopol-Norge). Fordelen er at rosévinene alltid er klare for å sendes ut på markedet kort tid etter at de er ferdig gjæret. Derfor binder de ikke kapital og skaffer produsentene velkomne inntekter mens de venter på at de andre vinene blir klare. Vinframstilling er nemlig akkurat som all annen business.

Visste du at

Fargen på rosévinen bestemmes først og fremst av hvor lenge drueskallene får trekke sammen med mosten under eller før gjæringen.

Kjendisrosé

Pink Floyd Rosé er sommerens hit i Cannes og Nice. Mye takket være dens kjendisimage, Brangelina bor av og til på slottet hvor den lages, men også dens smaksmessige sider. Ch. Miraval

som også huser et berømt lyd-studio, både Pink Floyd (derav navnet) og Sting har brukt, er dessverre kun tilgjengelig til restaurant i Norge. www.miraval.com

Sommerens



SUKKERSØT OG SERIØS

Vespa Castlet Rosé
Nr. 51748
Kr. 130

85

Piemonte, Italia. Lagring: 1 år. Bestillingsvare, men finnes i en del polutsalg. Dette er den rosa utgaven av vinen med den morsomme etiketten, med fire søte 50-talls småjenter på en Vespa. Det sukkersøte utseendet til tross, holder vinen hva opprinnelsen og druemiksen av barbera, Nebbiolo og grignolino lover. Nemlig en seriøs, og samtidig lettlikendes rosévin med gode egenskaper for matbordet. Perfekt til et italiensk inspirert sommerbord.

ET GODT KJØP

Cerasuolo Montepulciano
d'Abruzzo 2009
Nr. 44105
Kr. 125

88

Abruzzo, Italia. Lagring: 2 år. Bestillingsvare, men finnes i mange polutsalg. Italienerne har med sitt store utvalg av druer et bredt spekter å spille på når det gjelder rosévin. Denne, som er laget av den i Norge populære druen montepulciano, befinner seg i andre ende av kraftskalaen sammenlignet med Lacrimarosa. Mer robust og et godt alternativ til rødvin. Topp til grillet okse eller lam. Og et utrolig godt kjøp.

AASES FAVORITT

Lacrimarosa 2009
Nr. 57236
Kr. 135

89

Campania, Italia. Lagring: 2 år. Bestillingsvare, men finnes i en del polutsalg. Dette er min favorittrosé år etter år – uavhengig av opprinnelse. Like elegant som en (god) rosa champagne og med en aldeles forryllende friskhet og fruktighet. Til alt overmål er den satt ned betydelig i pris siden tidligere år, så da er det bare å fylle opp kjøleskapet. Spesielt om godsaker som kongekrabbe eller ekstra god spekeskinke står på menyen.

GODT TIL KJØTTET

Domaine la Suffrène
Bandol Rosé 2009
Nr. 10102
Kr. 147

88

Provence, Frankrike. Lagring: 2 år. Finnes i alle de store polutsalgene. Selv om Italia er blitt en viktig leverandør av rosé til nordmenn, assosieres fortsatt vinstilen mye med Provence. De fleste roséene herfra er svært lyse i fargen, så også denne fra Bandol, et av de aller mest interessante underområdene i Provence. Det tandre utseendet til tross, er dette en smaksrik rosévin, som tåler en del smak i maten. En super kjøttrosé med andre ord, også til grillmaten.

Når vinen testes, gis terningkast i forhold til prisen. Deretter total kvalitet i poeng. 50-59:

Krevende sport

Grunnen til at rosévin er dyrere i fremstilling enn hvitvin og til dels også rødvin, er at druene må være helt feilfrie. Den korte tiden, gjerne bare noen timer, hvor drueskallene får gjære

sammen med mosten, er ikke bare nok til å sette farge på vinen, men bidrar også med mye smak. Noen klaser med råtne druer er nok til å spilere det hele.



Jeg falt ned fra min rosa sky med et stort dunk.

Elizabeth Taylor, amerikansk skuespiller

beste roséviner



FRISK OG FRUKTIG

Marqués de Cáceres
Rosado 2009
Nr. 7612
Kr. 107

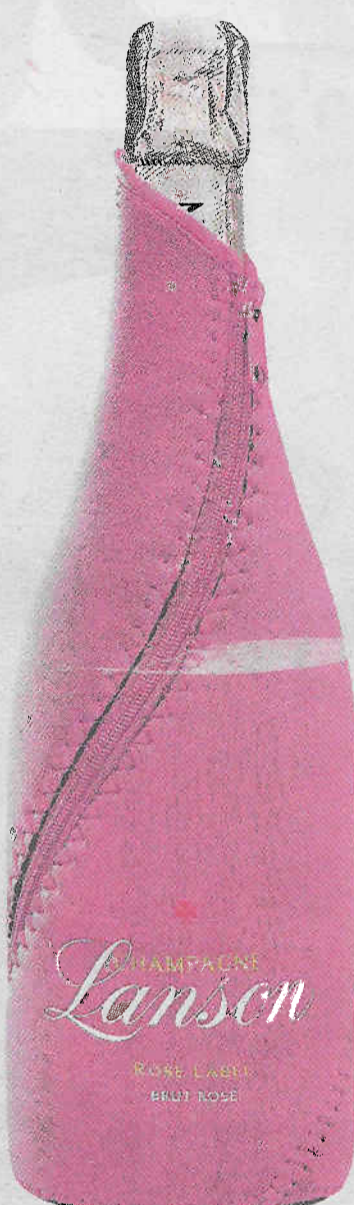
Rioja, Spania. Lagring: 1 år. Finnes i de aller største polutsalgene. Alle Spaniafrelste har nok vært borti denne roséen på sine reiser. Og det er all grunn til å fortsette å nyte den også denne sommersesongen. Jeg har nemlig aldri opplevd noen skuffelser fra den kanten. Alltid frisk og innbydende og med god fruktighet og et fint bitt som gjør den velegnet som matvin, til alt fra spekemat og tapas, via sjømat til kylling.



FAST OG FYLDIG

Domaine du Tariquet
Rosé 2009
Nr. 44104
Kr. 100

Gascogne, Frankrike. Lagring: 1 år. Bestillingsvare, men finnes i mange polutsalg. Dette er den rosa utgaven av den hvite storsergeren. Druemiksen er naturlig nok en helt annen med like deler merlot, syrah og tannat. Det gir en rosévin med god fasthet, bra fylde og noe bærsødme. Derfor egner den seg aller best til kjøtt, som grillet kylling eller svin.



FIN I DET FRI

Lanson Rosé
Nr. 64070
Kr. 349

Champagne, Frankrike. Lagring: 3-4 år. Finnes i alle de største polutsalgene. Rosa champagne lages ofte på en annen måte enn rosévin, ved å blande rødvin og hvitvin, noe som (fortsatt) ikke er lov for vinen uten bobler. Det gjelder også denne rosa champagnen, men andelen rødvin er svært liten. Derfor den lyse rosafargen. Den gjenfinnes i den tilhørende kjølestrømpen som er en lur greie om champagnen skal inntas ute i det fri! Den perfekte piknikchampagne på grunn av et godt skum og en leskende karakter. Topp til småretter med kongekrabbe, hummer eller spekemat.



SYRLIG PÅ SMAK

Langmann Schilcher
Klassik 2009
Nr. 10218
Kr. 114

Weststeiermark, Østerrike. Lagring: 2 år. Finnes i nesten alle polutsalg. Roséer fra Østerrike er i en kategori for seg selv. De lages nemlig (primært) av en drue, blauer wildbacher, som kjenne-tegnes av svært høy syre. Derfor kan du oppleve at de «kiler bak ørene» når du smaker den første gang. Så lenge syren balanseres av god frukt, som her, blir det hele en harmonisk opplevelse. Aromaene er preget av syrlige røde bær og urter som står godt til fet rød fisk, til spekemat med potesalat, eller også sjømat eller kylling med kremet urtesaus.



SOMMERENS SJARMETROLL

Brown Brothers
Zibibo Rosa
Nr. 59165
Kr. 126

Victoria, Australia. Lagring: 1 år. Bestillingsvare, men finnes i noen polutsalg. Denne australske søte rosa boblevinen er sommerens sjarmetroll nummer én. Totalt upretensjøs, men med masse frukt, blomster, skum og friskhet. Sødmen til tross, har den en fin tørhet i ettersmaken. Prøv den til sommerens frukt-desserter eller til et fat med jordbær og melon i alle farger.

Elendig. 60-69: Under middels. 70-79: Midt på treet. 80-89: God til meget god. 90-100: I særklasse.