

Vin

Geir Salvesen



Geir Salvesen er Aftenpostens vinkspert. Han gir deg tips om hva slags vin som passer til maten. Send din mening eller spørsmål om vin til geir.salvesen@aftenposten.no

Mye godt å få i det rimeligere prissjiktet. Her er noen vintopper som ikke koster skjorta.

De beste vinkjøpene under 200 kroner

Jo da, det er sikkert viner som er enda bedre og enda mer prisgunstige enn disse. Kanskje hundrevis. Ikke har jeg fått smakt på alle de muligens 3-4000 kandidatene heller i prisklassen under 200. Men av dem jeg har smakt de siste ukene, er dette noen av vinnervinene nå.

Fellesnevner? Egentlig ikke. Kanskje noen fra de mer perifere delene av vinver-

denen. I hvert fall gjelder det Assyrtikovinene fra Santorini i Hellas. Hvis landets nye finansminister Yanis Varoufakis ikke får en euro mer i lån fra EU-landene, kan han i hvert fall trøste seg med at noen av landets øyviner nå scorer ekstremt høyt her under Nordkalotten. 90 poeng gir Aftenposten den siste årgangen av den hvite Assyrtiko-varianten fra den fantas-

tiske, vindblåste og dramatiske lavaøya i Egeerhavet. Den er laget på 80 år gamle vinstokker som vokser som små kranser nede i lavaen for å beskytte plantene mot vinden. Ingen vanning, bare nattedugg gir ekstra væske til disse utrolige druene. Prøv den. Rett og slett.

Selv om Italia er Norges største vinland for tiden, gir spanske og delvis også por-

tugisiske viner mye vinvaluta for pengene. Spesielt nå om vinteren når vi gjerne drikker mer heftige og smaksrike viner. Derfor har jeg på rødvinssiden plukket ut viner med skikkelig smakstrøkk. Eleganse får vi ta en annen gang.

BA = Basisutvalg
BU = Bestillingsutvalg

HVITE VINER



9869201 Assyrtiko by Gaia Wild Ferment 2014, Gaia Estate, Santorini, Hellas. Kr 170,- 90 poeng

Supervin. Konsentrert i stilen med oljete, mineralsk grunnsmak. Streif av sitron, epler, blomster og litt røykpreg i finish. Veldig kompleks. God lengde. BA. Drikk: Nå - 2020. Temp: 4-6.



15028012 False Bay Chenin Blanc 2014, Western Cape, Sør-Afrika. Kr 124,90, 84 poeng

Se på den prisen. Ikke så mye over hundrelappen. For dette får du en rik, ganske konsentrert Chenin Blanc med druens svake fedme, kombinert med god friskhet, mineralitet og hvite blomster. Også noe steinfrukt med i bildet. Til fisk og hvitt kjøtt og kylling. BU. Drikk: Nå. Temp: 4-6.



1502101 Jean Pablot Domaine de Fines Caillothes Pouilly Fumé 2013, Loire, Frankrike. Kr 180,90. 85 poeng

Selv i vanskelige år som 2013 er dette er flott vin du alltid kan stole på. Lys strågrønn på farge, modne stikkelsbær, konvaller, vårblomster. Ganske aromatisk på duft. Middels fylde, god friskhet. Mineraler i underkant. Serveres i vide glass. BA. Drikk: Nå. Temp: 4-6



3045301 Soalheiro Vinho Verde Alvarinho 2013, Ferreira, Portugal. Kr 159,90. 85 poeng

Et spennende smaksbilde med plommer og grønne urter og et lite honninglag eller honningmelon på toppen! Innsmigrende og elegant med kremete midtparti. Middels fyldig. Fisk og skalldyr. BA. Drikk: Nå. Temp: 4-6.



571701 Brocard Domaine Sainte Claire Chablis 2013, Bourgogne, Frankrike. Kr 189,- 84 poeng

Årgangsbytte til den litt vanskelige 13-årgangen. Men Brocards Sainte Claire stiller fortsatt med den klassiske purheten som denne vingården alltid kan by på. Kalkmineraler bak en svakt limeaktig og litt eplemakende, nøytral fruktighet. Til østers og sashimi og sjømat. BA. Drikk: Nå - 2018. Temp: 7-9.



RØDE VINER



9928901 Casa Ferreirinha Vinha Grande 2011, Douro. Kr 155,- 88 poeng

Svulmende, plummeaktig Douro-vin med svakt merkbare tanniner, litt varmere i stilen enn de to foregående årgangene. Konsentrert og mørk og tett. Bør dekanteres. Til oksekjøtt og annen mat i den retningen. BU. Drikk: Nå - 2022. Temp: 15-17.



360901 Marques de Murrieta Reserva 2009, Finca Ygay, Rioja. Kr 159,90, 86 poeng

Utrolig hva man har greid å pakke inn av smak i dette prisområdet. Kjølig, læraktig kirsebærfruktighet på duft, også streif av røde bær, noe utviklet på smak med tørre, røde jordbæraromaer, moreller, lær. Passe fasthet i smaken, flott balanse mellom friskhet og utviklet smak. Til lam og vilt. BA. Drikk: Nå. Temp: 15-17.



3098901 Muga Reserva 2010, Rioja, Spania. Kr 199,90, 86 poeng

Det er så vidt den sniker seg under 200-lappen. Men: Dette er gode saker. Mørke bær, lær og litt mynte og bark i aromabildet. Litt tanniner i finish, lang, frisk ettersmak. Urter også i smaken. Til lam og oksekjøtt. BA. Drikk: Nå-2018. Temp: 15-17.



5949401 Tommasi Il Sestante Ripasso Valpolicella Superiore I Pianeti 2012, Veneto, Italia. Kr 179,90, 86 poeng

Frisk, rødbærfruktig, morellkjøttaktig og ganske konsentrert. Med feiende flott syre. Bringebær i finish, ja. Sjarmerende ripasso uten så mye tørkede frukter. BA. Drikk: Nå. Temp: Ca. 16.



3240401 Carrascal 2009, Bod. Y Cavas de Weinert, Mendoza, Argentina. Kr 144,90, 85 poeng

Er det en lagret St. Emilion? Pomerol? Pessac-Leognan? Nei, det er en søramerikansk Bordeaux-look-a-like. Og veldig billig. Lakris, lær, plommer, urter, varmt kjøtt. En blanding av Malbec, Cabernet og Merlot, laget i en elegant, bløt stil. Litt utviklet med modne, søte moreller, vanilje, lær, toast og en solid fylde, uten at det blir for mye. Viltvin. Lammevin. Soppvin. BA. Drikk: Nå. Temp: 15-17.



Flaskepost

Spørsmål: Kjære GS, sitter som vanlig og irriterer meg over de foreslåtte kalde temperaturer på rødvin.

Forklaringen med tidlige tiders «kalde rom» som liksom skulle forklare at «romtemperatur» skulle være iskaldt... er latterlig.

Temperaturen er over tid redusert av motedirigenter, snart er det kjølt å si 12°C, eller hvorfor ikke 10°C?

Åh, så mye bedre det er å drikke så vel dram som rødvin i ca. 20°C.

Det er vel de forskjellige smakene som teller? De som forsvinner når drikken er for kald! Eller?

Svar: He, he. Siden jeg nå er utnevnt som motedirigert uti temperaturene, så la meg si dette: Problemet i dag er ikke at vin blir servert for kald. Men for varmt. Så hvis jeg bare greier å få folk til å tenke over dette litt ekstra, og kanskje sette rødvinen i kjøleskapet en halvtimes tid, vil det være verdt en liten kamp. Og kritikk. Jeg mener ikke at vinene skal serveres iskaldt. Men de stiger veldig raskt i glasset. Og det er mye bedre å starte hakket for kjølig enn hakket for varmt. Men server dem på den tempen du liker!