



LYSVERKET INFO@LYSVERKET.NO

JUNI
2013

RASMUS MEYERS ALLÉ 9, BERGEN



GUNNAR SMAKER VIN

Sommer i glasset

ENDELIG SOMMER! LA DEG LOKKE AV FRISKE, ALKOHOLSVAKE VINER
SOM DU LAR DANSE OVER SMAKSLØKENE.

TEKST: GUNNAR SKOGLUND FOTO: TOMMY ANDRESEN

Gunnar Skoglund (39), opprinnelig fra Harstad. Siviløkonomen har ikke gjort hobbyen til sitt levebrød, men hans store interesse for vin har blant annet gjort ham til innehaver av Advanced Certificate fra britiske WSET og Certificate in Small Scale Winemaking fra Universitetet i Stellenbosch, Sør-Afrika. Du kan også følge ham på bloggen husetsvin.com. Kontakt ham gjerne på gunnar@husetsvin.com

Det er godt å løsne på snippen og sprinke litt med tærne når anledningen byr seg. - En herlig etterlengtet følelse som også reflekteres i vinglasset.

LYST OG LETT – STORT SETT. I sommer lar jeg i stor grad flaggskipene og favorittene fra Barolo, Bordeaux og andre staute godsaker ligge urørt i kjelleren. Ikke nødvendigvis fordi en gjennomsnittlig norsk sommer ikke byr på anledninger til å utfordre de mest krevende vinene også, det ville være naivt å tro noe annet. Men det er noe i håpet om de lange lyse kveldene og de late varme sommerdagene, som penser tankene mine over mot litt andre vinstiler. Og da gjelder det å være forberedt for å maksimere nytelsen. Jeg har derfor kikket nærmere på ulike situasjoner jeg både forventer og håper å havne i om sommeren, og hvilke viner som da står først i køen.

PÅ TERRASSEN ELLER I PIKNIKKURVEN dominerer de lette og ukompliserte hvitvinene, spesielt når sola varmer og skyggen er like innbydende som solveggen. Da ønsker jeg ikke å kveles i alkohol og markert fatpreg. Vinen skal helst ha høy friskhet, lavt eller moderat alkoholnivå og et delikat uttrykk der den danser over smaksløkene. *Vinho Verde* fra Portugal er vinen som langt på vei definerer denne sjangeren. Den er gjerne svakt perlende, alltid billig, og du ønsker alltid siste årgang – så unngå de med støv på i polhylle! Andre smaksmessige lettvektere er for eksempel druen som i Italia går under navnet pinot grigio, og en duggfrisk Soave er sjeldent feil når relativt nøytrale dråper står på handlappen.

UTPREGET AROMATISKE HVITVINER er også som skapt for sommer og uteliv. Når nesens vår pepres av sanseinntrykk fra ulike kanter

som blomster eller røyk fra grillen, er det på sin plass med en hvitvin som står opp og tar litt plass i smakslandskapet. De fremste eksponentene på utadvendte og friske viner er ofte laget på *riesling* fra relativt kjølig klima, *sauvignon blanc* fra både fjern og nær, østerrikske *grüner veltliner* og spanske *albariño* (*alvarinho* i Portugal). Kommer du hjem fra fisketuren med et par ørreter er det lite som slår en *riesling* eller *albariño* i glasset.

I ISBØTTA. Musserende vin er langt mer enn nyttårsaftens og 17. mai, og er selvsagt når sommeren skal oppgraderes. Prosecco med sine livlige pæredråper innehar en umiddelbar sjarm, og krever sjeldent matfølge eller mer enn litt godt humør av den som holder i stetten. Ønskes mer kompleksitet og matvennlighet er det kort vei til godsaker som champagne, franciacorta og andre viner laget på tradisjonelt vis.

Glem heller ikke rosévinen, her er utvalget godt og variert – alt fra syrebomber som den østerrikske *schilcher* til variantene som grenser til rødvin. Sistnevnte er viner som med sine forsiktige tanniner napper ørlite i gummene, og er fortreffelig til for eksempel grillt- og letttrøkt kylling.

LESKENDE RØDT. Delikate, unge og aromatiske rødviner hører også årstiden til. Prikken over i-en til lettere retter med lyst kjøtt er ofte leskende urte- og bærpregete viner servert ved ca 14°C. Åpenbare valg blant disse er druen *frappato* på Sicilia, eller en avkjølt Bardolino med adresse Gardasjøen. Den franske druen *gamay* står bak friskuser fra både Beaujolais og Loire, og unge fruktdrevne og lett avkjølte viner fra druene *mencia* (Spania) og østerrikeren *blaufränkisch* står også høyt på lista.

I RØYKEN FRA GRILLEN er det ofte mer trøkk og sjenerøs sødmefull fruktighet som gjelder. Robuste og saftige kjøttstykker fra grillen kjennetegnes gjerne ved karamellisert steakeskorpe og deilig røyksmak. Kraftig smak og tekstur på tallerkenen trives best med viner som byr på det samme uttrykket. Druen *zinfandel* med postnummer fra California er klisjéen, og i de bedre tilfellene er dette en herlig hedonistisk klisjé. Samme druen finner du også sør i Italia (Puglia), under navnet *primitivo* – og her koster den ofte noen kroner mindre. Jeg ender ofte opp med viner fra «nye verden» til disse kjøttstykkene, gjerne viner laget på druen *shiraz/syrah* (samme drue, ulikt navn), *pinotage* og *cabernet sauvignon*.

Hvis det viser seg at sommerværet ikke blir som forventet, så er det i hvert fall ingen grunn til at ikke vinene skal gjøre det! På de påfølgende sidene har jeg derfor valgt ut tolv viner det kan være direkte hyggelig å stifte nærmere bekjentskap med ◦

Vinsnakk: Balanse

Et av de mest anvendte uttrykk for å beskrive vinens kvalitet er hvorvidt den er i balanse. Men hva menes egentlig med dette? Vinens viktigste komponenter består av de «fire store»: alkohol, syre, smaksintensitet og tanniner (rød) eller sødme (hvitvin) – og balanse er hvordan disse fire elementene oppleves i forhold til hverandre. Tenk på balanse som en god gammeldags vektstang med vektlodd på begge sidene. Er for eksempel sødmen i vinen overdrevent tung uten at dette samtidig oppveies av høy friskhet, tilpasset munnvekt eller god fruktighet – da har vi en ubalansert vin.

Pépière Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Clos Briords Vieilles Vignes 2011

Loire, Frankrike



Friskhet

Piknik i fjæra!



Grønne epler

Blekgul farge
Lett i steget, slank utførelse

Friskt sitronpreg



Sødme

Grapefrukt



Perfekt følge til
blåskjell og østers

149,90,-



Fylde

Harmonisk kombinasjon av
syrlige frukter og salt sjø.



Diskrete honningtoner

Langt opphold på bunnfall
gir lett kremete munnfølelse
midtveis.

Et godt valg til blåskjell.

TAVLEVINEN forrige side
**PÉPIÈRE MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
CLOS BRIORDS VIELLES VIGNES 2011**

Loire, Frankrike
Kr 149,90. Varenummer: 98640

Muscadet er umulig å forbigå når skjell står på menyen. Fra ytterst i havgapet i Loire kommer slanke viner med aroma av grønne epler og sylrlig sitrusfrukt. Flere utgaver fremviser også et markert preg av sjøsprøyt og fjære, og gjerne litt honning. Denne vinen har fått et halvlengt opphold på bunnfallet, noe som har tilført fylde til midtpartiet. Delikat grønt fruktpreg og svakt touch av honning. Da gjenstår i grunnen bare å dampe **blåskjellene** – vel bekomme.

VALDAMOR ALBARIÑO 2011

Rias Baixas, Spania
Kr 174,90. Varenummer: 59882

Aromatisk allrounder som møter deg med solmodne frukttoner, blomster, gule plommer og søte mandler. Superfrisk fra anslaget, og med en tiltalende fruktjerne og tilhørende fedme i midtpartiet. Fast og matvennlig finish, og jeg har vanskelig for å se hvilke **sjømatbaserte retter** denne vinen ikke kunne tenke seg å leke med.

EIDOS DE PADRIÑÁN 2011

Rias Baixas, Spania
Kr 145,30. Varenummer: 98534

Fersken og aprikos suppleres av lime og blomster i en intens duft som skrur opp forventningene om både god vin og godt sommervær. Vinen uttrykker en sjeldent tiltalende kombinasjon av glyserolpreget fet munnfølelse og en markert spenstig friskhet. Et sjeldent godt kjøp og en strålende **allround matvin og appetittvekker**.

**JURTSCHITSCH ZÖBINGER HEILIGENSTEIN
RIESLING 2011**

Kamptal, Østerrike
Kr 199,90. Varenummer: 55668

Ytterligere en vin i aromaklubben, men denne er mer urtepreget og har flere tropiske frukttoner enn de to albariñoene. Avrundet anslag, fyldig og med spennende underliggende røyktoner. Mye kraft innabords, en kraft som bare venter på å få utfolde seg. Konsentrert fruktighet og god friskhet bidrar med balanse. **Godt valg til fjærfe og grillet fisk, både fet og mager.**

JEIO PROSECCO BRUT

Veneto, Italia
Kr 119,90. Varenummer: 52247

Uformell og sprudlende sjarmør som porsjonerer ut pent tilmålte og klassiske pæretoner, mens grønne epler med floralt tilsnitt synger andrestemme til godt over bestått. Det typiske pærepreget finner vi også på smak, men her med en mer parfymert twist. Leskende sitruspreget utgang. **Aperitiff eller balkongkos**, og det er absolutt lov med litt **spekekjøtt** og annet **salt småsnacks** ved siden av.

INNOCENT BYSTANDER VICTORIA MOSCATO 2012

Victoria, Australia
Kr 119,90. Varenummer: 1179

Søt musserende vin med kun 5,5 prosent alkohol. Duft av krydrete søte jordbær og druer, og et hint av Hawken tyggetobakk for de som fortsatt har den referansen i minnebanken fra ungdomstida. De sødmefulle bærene preger også smaken, hjulpet av en svakt såpepreget floralitet. Leken i uttrykket og en tilstrekkelig friskhet i avslutningen gir et smil om munnen. Fin til **fruktdessert**, selvskreven til de **jordbærbaserte**.

**BRUN CRÉMANT DE BOURGOGNE CHARME BLANC
DE BLANCS EXTRA BRUT**

Burgund, Frankrike
Kr 164,90. Varenummer: 91064

Kjekspreget duft supplert med et drag av eplekjeller og honning er hva som hovedsakelig kiler i nesehårene. En delikat, men «stor» mousse fyller munnen, og vinen oppleves harmonisk med tiltalende smak av karamelliserte epler, sitron og diskret gjærpreg. Høy friskhet i en sitruspreget utgang. Soleklar **aperitiffkandidat**, og når **smårettskalene** settes frem.

WACHTER WIESLER EISENBERG 2011

Burgenland, Østerrike
Kr 150,00. Varenummer: 3564

Sammensatt duft med toner av mørke bær, krydder, medisinske urter og en svakt jernpreget snert å la åttitallets Vitaplex. Hvem har sagt at vin ikke er sunt? Spicy og urtepreget fruktighet på smak, saftig munnfølelse og med en riktig leskende pepperpreget finish. Forlater med det perfekte håndtrykk, ikke slapt og ikke for hardt. **Ypperlig medisin for det gode liv.**

GALLELIÈRE GAMAY SANS TRA LA LA 2011

Loire, Frankrike
Kr 159,90. Varenummer: 98742

Aromatisk duft med potpurri av røde bær, urter og et solid pepperdryss som topper det hele. En utpreget lett rødvin, som samtidig er full av forførende karakter og med en saftig og jordbærpreget fruktighet. En sommerlig og rett-på-sak-frekkas som opererer litt utenfor A4-arket. Umulig å overse når **piknikkurven** skal pakkes, men også innendørs til **lyst kjøtt og hvit fisk**. Naturvin og biodynamisk.

MÜLLER SCHILCHER RIED BURGEGG 2012

Steiermark, Østerrike
Kr 159,90. Varenummer: 97507

Eksplisiv aromatisk! Intens duft av solbærblad, rips og jordbær. Knallfriskt anslag, og det varer hele veien hjem – definerer begrepet «tennene løper i vann». Dette er en utpreget sommervin som handler om utrolig syrefriskhet kombinert med en direkte og intens fruktighet. En vin du husker.

**STELLENZICHT GOLDEN TRIANGLE
PINOTAGE 2009**

Stellenbosch, Sør-Afrika
Kr 179,70. Varenummer: 20194

Sørafrikanske pinotage er umulig å komme utenom når vi diskuterer grillviner. Og i Sør-Afrika er faktisk «braai day» en offentlig fridag (braai betyr å grille). Druen kjennetegnes av generøs fruktsødme, og kommer i en rekke ulike stilretninger. Denne er av den klassiske, rustikke og røykpregete skolen. Saftig fruktighet, og med et markert fatpreg som bidrar med både struktur og krydder i en tørr finish. Sammen med **robuste biter av storfe** og **lam med enkelt tilbehør** gir dette «happy days» så gode som noen.

GRAND CIRCLE ZINFANDEL 2010

California, USA
Kr 139,90. Varenummer: 94616

Typeriktig duft med varm bærfrukt dominert av bringebær, plommer og en god porsjon julekrydder. Rund og fyldig munnfølelse, med syltetøypreget og sjenerøs fruktighet. Ingen strukturfascist, men myke tanniner nok til å danne ryggrad i møtet med maten. Når **spareribs** og **resten av gjengen** får sin velfortjente tur innom **grillen** er denne rakkeren utmerket å hente frem. Californisk vin fremstår ofte som i overkant dyr, dette er regelen som bekrefter unntaket.



Hvitt, friskt og aromatisk



Sprudlende bobler



Lett og leskende rødt



Rødt og røft til grillen