

vin



Mads
Endresen

Velkommen til mat- og vinbloggen - www.madsogmettesvinverden.no

Nye muligheter!

I disse dager er det tjuve år siden jeg startet i TA. I den anledning slippes igjen vinen løs med en rekke gode kjøp. Legg merke til at jeg har både med før- og nåpriser denne gangen. Noen viner koster det samme eller litt mindre enn i 2021. Andre har kun fått en liten prisoppgang. Hva byr jeg så på i dag? Hele seks viner som har bra distribusjon rundt omkring i fylket vårt! I følgende rekkefølge har jeg plukket ut: Den røde italieneren Saladini Pilastrino Rosso Piceno. Den er en riktig god pizza- og pastaskyver. Litt røff uten mat, men mat får den til å synge. De to neste vinene er signert den cooleste rock & roll-kokken i Norge; nemlig Ole Martin Alfsen. Sammen med Giovanni Rosso i Serralunga, Barolo, Italia og Fred Loimer i Kamptal, Østerrike har han kreert henholdsvis en Barbera og en Grüner Veltliner. Spesielt Barbera-vinen er susende god. Bedre enn noensinne er den og et funn til alt fra spekemat, koketorsk, slakterens rødeste kjøtt, dine sunneste grønnsaksretter eller til digg pizza og pasta. Det er bare å «gønne» på! Vil du ha noe biodynamisk og vegansk? Prøv vinene fra Meinklang i Østerrike! Røde, saftige, kjøttfulle og runde. Flotte saker til alt grønt og skjønt, men også mye annet. Sist, men ikke minst vil jeg fremheve Marc Guigals fremragende Crozes-Hermitage. Den er Rhône på sitt beste og en sikker vinner til vilt, småfe og storfe samt dine heftigste gryteretter.

Nr 4446501 Saladini Pilastrino Rosso Piceno 2020 kr 135 (Før 1.1.2022 kr 132)

Saldini Pilastrino, Marche, Italia (Fins nesten overalt i Telemark)

Rødvin. Druer: 70 prosent Sangiovese og 30 prosent Montepulciano. Økologisk. Modnet 6 måneder i store tradisjonelle slavonske eikefat. Alkohol: 13 prosent Sukker: Cirka 1 g/l Syre: 5,8 g/l Dyp blårød. Deilig aroma av svsker, lakris, fint krydder og friske urter. Slank og delikat i en stram og rank sursøtlig stil med temmelig lang forfriskende ettersmak.

Passer til: Pizza, pasta, spekemat, tapas, koketorsk, salat og annet grønt som er skjønt, men ingen kosevin. Best til mat! Temperatur: 14-15 grader.

Konklusjon: Meget god, rimelig, men krevende erkeitaliensk vin. Drikkeklar, kan lagres opptil 15 år.



Nr 878701 OMA Barbera d'Alba 2020 kr 174,50 (Før 1.1.2022 kr 173)

OMA Vin, Giovanni Rosso, Piemonte, Italia (Fins de fleste steder i Telemark)

Rødvin. Drue: Barbera. Tankmodnet. Alkohol: 13 prosent Sukker: 3 g/l Syre: 5,9 g/l Middels dyp blårød, Forfriskende og ren duft av lyserøde kirsebær, blomster og pepper. Middels fyldig usedvanlig saftig og ren kirsebærsøtlyrlig smak med lang søtsyrligbitter ettersmak.

Passer til: Spekemat, koketorsk, rødt kjøtt, grønnsaker, pizza, pasta samt kos. Temperatur: 14 grader.



Nr 13016901 OMA Grüner 2020 kr 179 (Samme pris som før 1.1.2022)

OMA Vin, Fred Loimer, Kamptal, Østerrike (Skien og bestillingsutvalget)

Hvitvin. Druer: 90 prosent Grüner Veltliner og 10 prosent Weissburgunder. Biodynamisk dyrket naturvin. Vegan. Bærekraftsertifisert. Tankmodnet. Alkohol: 11 prosent Sukker: Cirka 1 g/l Syre: 6 g/l Middels dyp strågul. Typeriktig aroma av lime, hvitpepper og urter med et lite mineralviff. Middels fyldig krydret og kvedeaktig smak med ganske lang forfriskende ettersmak.

Passer til: Rød og hvit fisk, grønnsaker og reker samt kos. Temperatur: 8-10 grader.

Konklusjon: OMA Barbera er sensasjonelt god. Aldri har samarbeidet mellom Elvis look a like Giovanni og tøffe Ole Martin funket bedre. Bravo! OMA Grüner er et nesten like godt kjøp. Drikkeklare viner som kan lagres par år.

Nr 18074606 Meinklang Burgenland Red 2020 3 liter BiB kr 469,90 (Samme pris som før 1.1.2022)

Meinklang, Burgenland, Østerrike (Kragerø, Porsgrunn Down Town, Skien og Rjukan)

Nr 5202401 Meinklang Burgenland Red 2020 75 cl kr 155 (Samme pris som før 1.1.2022)

Meinklang, Burgenland, Østerrike (Fins overalt i Telemark)

Rødvin. Druer: 60 prosent Zweigelt, 30 prosent Blaufränkisch, 10 prosent St. Laurent. Biodynamisk og vegansk. Spontangjæret. Ståltankmodnet. Alkohol: 11,5 prosent Sukker: Cirka 1 g/l Syre: 6 g/l Dyp rød-blå. Herlig aroma på kartongvinen med urter og pepper samt røde bær. Middels fyldig konsentrert kjøttfull kirsebæraktig smak med lang rund ettersmak. Flaskevarianten er litt strammere på duft og syrligere på smak.

Passer til: Grønt er skjønt, fisk, spekemat, lyst og rødt kjøtt samt kos. Temperatur: 14 grader.

Konklusjon: Kartongen er et kupp med flasken hakk i hæl. Flasken kan lagres fire til fem år.



Nr 4582301 Guigal Crozes-Hermitage 2019 kr 279,90 (Samme pris som før 1.1.2022)

Etienne Guigal, Rhône, Frankrike (Porsgrunn Down Town og Skien)

Rødvin. Drue: Syrah fra cirka 35 år gamle vinstokker. Eikefatmodnet: 18 måneder. Alkohol: 13,5 prosent Sukker: Cirka 1 g/l Syre: 5,1 g/l Dønn dyp rød. Nydelig aroma av mokka, blå plommer, råpotet og fatkrydder. God fylde i en saftig kjøttfull ren skogbærsmak med lang nyansert og passe fast ettersmak.

Passer til: Vilt, rødt kjøtt, kraftige kjøttgryter, ost og kos. Temperatur: 6 grader.

Konklusjon: Guigals viner imponerer mer og mer. Knall rødvin! Drikkeklar, kan lagres opptil tre år.

