

vin



Mads
Endresen

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

Iberisk rødvinsmiks

Fire rødviner fra den iberiske halvøya, med andre ord fra Portugal og Spania, utgjør en fin miks av henholdsvis det billige, rimelige og eksklusive. Går vi direkte til vinene så har vi først den portugisiske billigvinen Alta Corte til kroner 109,90, dernest har vi de to rimelige midtsjiktvinene spanske Vina Curvada fra Duero til kroner 149,90 og portugisiske Vina Grande til kroner 159,90 fra Douro, og når vi kommer til den mer eksklusive delen av prisskalaen, har vi sist, men ikke minst Riojas ikoniske Faustino I til kroner 244,90. Samtlige viner er hyllevare i polbutikkene, men hvor gode er de? Det viser testen vår. Hva slags mat egner seg til vinene? Når vi nå har kommet inn i siste halvdel av vårmåneden mars sier jeg framfritt at dette er viner som roper på lammet, biffen, grisen, viltet, og dermed er yummie-viner for alle kjøttultne kvinner og menn, men et par av vinene kan takle konas vidunderlige veganbønnegryte eller hennes heftige Bacalao á la Kristiansund. Kanskje Lars har en god kjøttrett i dag. Eller kanskje har han noe annet på menyen? Noe godt blir det på bordet. Uansett er det timet og tilrettelagt for at vi går helgen i møte med friskt og freidig mot. God helg, Telemark!

Nr 4554001 Alta Côte 2020 kr 109,90

DFJ Vinhos, Lisboa, Portugal (Fins de fleste steder i Telemark)

Rødvin. Druer: Caladoc og Tinta Roriz. Lett fatmodnet.

Alkohol: 12,5 prosent Sukker: 13,7 g/l Syre: 4,7 g/l
Dyp blårød. Behagelig, men forsiktig duft av røde bær, pepper og bittelitt vanilje. Delikat saftig og leskende rødbærsmak som ender opp i en søtladen sukret ettersmak.

Passer til: Bacalao, lyst kjøtt, tapas. grønnsaker eller kos. Temperatur: 14 grader.

Konklusjon: Billig og grei er den, men ettersmaken svikter. Den er altfor sukkersøt! Hvis du likevel vil ha den, kjøp vinen! Det demper sødmefølelsen og får frem syre. Drikkeklar, egner seg ikke for lagring.



Nr 11512601 Viña Curvada Tempranillo 2019 kr 149,90

Bodegas Treza, Ribera del Duero, Spania
(Porsgrunn Down Town, Skien og Stathelle)

Rødvin. Drue: Tempranillo fra 50 til 100 år gamle vinstokker. 15 prosent av vinen har ligget 4 måneder i brukte eikefat.

Alkohol: 14 prosent Sukker: Under 3 g/l Syre: 5,3 g/l
Dønn dyp blårød. Stilig aroma av skogsbær, fatkrydder, terrakotta og litt balsamico. Fylldig med god skogsbærkjerne pent pakket inn i passe faste tanniner som vibrerer inn i den lange ettersmaken.

Passer til: Storfe, småfe, vilt, ost eller kos. Temperatur: 16-18 grader.

Konklusjon: Dette er en annen liga. Gå opp 40 kroner, så har du en kongevin, fra vanligvis kostbare og eksklusive Ribera del Duero. Vinen er kronet av den unge danske vinmakeren David Tofterup. Superkjøp! Drikkeklar, kan lagres opptil 7 år.



Nr 9928901 Casa Ferreirinha Vinha Grande 2019 kr 159,90

Sogrape, Douro, Portugal (Kragerø, Porsgrunn Down Town, Porsgrunn Jernbanegata, Skien, Stathelle og Rjukan)

Rødvin. Druer: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca. Fatmodnet over ett år.

Alkohol: 14 prosent Sukker: Under 3 g/l Syre: 4,8 g/l
Dønn dyp blårød. Sødmefull aroma av sjokolade, søtlakris, pepper og mørke bær. God fylde i en moden blåplommepreget smak med balansert konsentrasjon og godt integrert alkohol i en temmelig lang rund, passe syrlig ettersmak med lakrisfinish.

Passer til: Storfe, småfe, bacalao, bønnegryte og andre veganske og vegetariske gryter, tapas eller kos. Temperatur: 16 grader.

Konklusjon: Vellaget rød portugiser med sødmerik duft og god fylde i en plommepreget og rund stil. Jeg digger at portugiserne oftest dyrker sine lokale druesorter. Sogrape viser vei med sin Vinha Grande også i så måte. Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.



Nr 67801 Faustino I Gran Reserva 2010 kr 244,90

Bodegas Faustino, Rioja, Spania
(Fins nesten overalt i Telemark)

Rødvin. Druer: Vesentlig Tempranillo, med en liten slump Graciano og Mazuelo. Modnet i eikefat mer enn 2 år og flaskemodnet 3 år.

Alkohol: 13,5 prosent Sukker: Under 3 g/l Syre: 5,4 g/l
Dyp plommerød med oransje kant. Praktfull aristokratisk aroma av tobakk, lær, kamfretreliste og tørkede fukter. Fylldig med herlig moden frukt pakket inn i silkemyke lange tanniner.

Passer til: Storfe, småfe (Prøv den til lamme-koteletter med hvitløk og rosmarin, lammelår med fløtegratinerte poteter eller svinestek! Nam!), vilt, ost eller kos. Temperatur: 16-18 grader.

Konklusjon: Verdens mestselgende Rioja Gran Reserva siden den ble lansert på slutten av 1960-tallet av Riojas tredjeeldste vinhus grunnlagt i Rioja Alavesa i 1861. Det produseres enorme mengder av denne med imponerende høy kvalitet. Denne årgangen er intet unntak. Ikonisk vin. Bravo! Drikkeklar, kan lagres opptil 10 år.

