

# Mix maks

Visste du at flere av verdens mest populære viner består av en miks av forskjellige druesorter?



EDVARD SKRAMSTAD [evghelg@vg.no](mailto:evghelg@vg.no)

Har bakgrunn som servitør, vinkelner og restaurantsjef. Jobber som restaurantsjef på Statholdergaarden og Statholderens Mat & vinkjeller.

**B**åde i Champagne, Veneto og Bordeaux er det kultur for å benytte seg av flere ulike druesorter. Ved å blande forskjellige sorter står kjellermesterne friere til å sette sin signatur på det ferdige produktet. Men man står ikke helt fritt. Enhver vinregion med respekt for seg selv har en egen vinlov. Her defineres hvilke druesorter som er aksepterte innenfor hver enkelt region. Ønsker produsenten å sette regionens navn på etikken må han respektere denne vinloven.

**I CHAMPAGNE ER DET** for eksempel kun lov å benytte seg av druene Chardonnay, Pinot Noir eller Pinot Meunier. Dersom du som vinprodusent ønsker å benytte deg av andre druesorter, har du ikke rett til å sette Champagne på etiketten. Ta gjerne en ekstra titt på ukens eksklusive vin. Her har den eksperimentelle vinprodusenten Celesino Gaspari, som holder til i Veneto i Italia, benyttet seg av hele 15 forskjellige druesorter. Ettersom det ikke er tillatt å bruke så mange druesorter i Veneto, er regionens navn heller ikke påført flasken. ●



**UKENS KUPP**  
**GENTIL HUGEL 2014**

3453301 Basisutvalget, kategori 3

**PRIS:** Kr. 133,50

**POENG:** 81

**LAND/REGION:** FRANKRIKE, ALSACE

I Alsace er det ikke vanlig å blande druesorter. Hvilken drue som er benyttet står derfor som oftest påført etiketten. Dette er et av unntakene som bekrefter regelen. Aromatisk hvitvin fremstilt av Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer, Muscat og Sylvaner. Anbefalt serveringstemperatur åtte til ti grader. Ingen lagringsvin. Server til sushi, grønn salat eller hjemmelagde vårruller.



**UKENS RØDVIN**  
**CHATEAU CASTERA 2010**

9892201 Bestillingsutvalget

**PRIS:** Kr. 179,90

**POENG:** 85

**LAND/REGION:** FRANKRIKE, BORDEAUX, MÉDOC

I Bordeaux er det til tider en heftig diskusjon rundt valg av druesammensetning. Her har de landet på Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 5% og Petit Verdot 5%. Middels fyldig rødvin fra den utmerkede 2010 årgangen. Fast tørr avslutning. Anbefalt serveringstemperatur 16 til 18 grader. Smaker godt nå, men kan lagres i opptil ti år. Prøv til andebryst, indrefilet av okse eller lammekoteletter.



*Den eneste måten å bli kvitt en fristelse på, er å gi etter for den.*

OSCAR WILDE



**UKENS CHAMPAGNE**  
**BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE, BRUT**

87901 Basisutvalget, kategori 2

**PRIS:** KR. 409,50

**POENG:** 89

**LAND/REGION:** FRANKRIKE, CHAMPAGNE

Standard Champagnen til Bollinger består alltid av en overvekt røde druer. Denne er fremstilt av Pinot Noir 65%, Chardonnay 20% og Pinot Meunier 15%. Dufter av sitrus, plomme, nøtter og mineraler. Anbefalt serveringstemperatur 8 til 10 grader. Smaker utmerket nå, men kan lagres videre i opptil ti år. Anvendelig Champagne. Nyt til kyllingbryst, piggvar eller ristet torsk.



**UKENS HVITVIN**  
**FRANZ HAAS MANNA 2011**

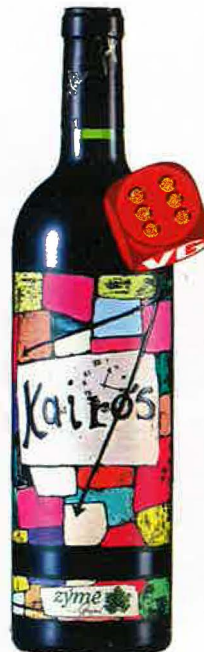
903001 Bestillingsutvalget

**PRIS:** KR. 265,-

**POENG:** 85

**LAND/REGION:** ITALIA, TRENTINO-ALTO ADIGE

Aromatisk hvitvin fra produsenten Franz Haas. Her benyttes druene: Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer og Sauvignon Blanc. Dufter av fersken, sitrus, tropiske frukter og hint av våt stein. Anbefalt serveringstemperatur åtte til ti grader. Smaker godt nå, men kan lagres i fem til syv år. Server til krydrede retter. Gjerne en red curry basert wok, kongekrabbe med chili og soyasaus eller en thai inspirert kylling suppe.



**UKENS EKSKLUSIVE**  
**D ZYMÉ KAIROS 2010**

3512801 Bestillingsutvalget

**PRIS:** KR. 599,-

**POENG:** 92

**LAND, REGION:** ITALIA, VENETO

Mannen bak denne vinen Celesino Gaspari, arbeidet en årrekke for den legendariske vinprodusenten Giusippe Quintarelli. Nå er han gift med produsentens datter og fremstiller sine egne viner. Denne kraftfulle rødvinen består av inntet mindre enn 15 forskjellige druesorter. Anbefalt serveringstemperatur 16 til 18 grader. Ypperlig til entrecôte av kalv, lammelår eller ytrefilet av okse.

**TERNINGKASTET** reflekterer vinens kvalitet ut ifra sitt prissegment. Antall poeng gis på grunnlag av vinens kvalitet sett bort fra pris. Toppscore er 100 poeng. **50 - 59:** En ekstremt dårlig vin. **60 - 69:** Dårlig til under gjennomsnittlig vin. **70 - 79:** Under gjennomsnittlig til middels god vin. **80 - 89:** God til meget god vin. **90 - 95:** En fremragende vin, blant verdens ypperste. **96 - 100:** En perfekt vin.