

GUNNHILDS VINFAVORITTER



Gunnhild Bjørnsti (54) er Taras vinskribent. Hun er frilansjournalist og vinentusiast, og har i en årrekke fulgt med på trender og besøkt vinområder verden over. tips@tara.no

ROSA GLEDER I GLASSET

Det er sommer, sol og sesong for rødmende viner. Nå starter rosévinsesongen for fullt!

Av Gunnhild Bjørnsti Foto: Gunnhild Bjørnsti og produsenter

Provence, bare smak på selve ordet! Du begynner å drømme og lengte, om late feriedager, strålende solskinn fra blå himmel, velduftende lavendel, smakfulle oliven og grønne urter. Provence er også kjent for sine praktfulle roséviner. Ofte bleke på farge, men lekke på smak.

Med duggfrisk rosévin i glasset, kommer den gode sommerfølelsen lekende lett. Jeg opplever den vidunderlige gleden av sol og sommer nettopp i Provence, på Baumanière les Baux de Provence. Det er et familiedrevet overnattingssted med provencalsk arkitektur og to gode restauranter, ledet av chef Jean André Chariol. Jeg møtte ham på rosévinsmaking i Oslo i fjor, hvor han tilberedte mat som matchet de sørfranske vinene. «Smak mat og rosévin også hos oss, kom til Provence», sa han. Og her er jeg! Takknemlig for å nyte solen tidlig i sesongen, og smake friske, rødmende viner sammen med en så proff mat- og vinmann.

Rosévin er helt nydelig i seg selv. Forfriskende, delikat og med noe mer fylde enn hvitvin. Slik er rosévin ypperlig som terrassevin, til aperitiff og mat. Sjømat og fisk er ekstra rosévinmatchende, likeledes grønnsaksretter og salater, samt kylling og lettere kjøttretter. En enkel regel er at rosa mat står til rosa vin. Reker, scampi og laks passer som hånd i hanske med kjølig rosévin.

Temperatur er et viktig poeng. Om sommeren liker vi best kalde og forfriskende drik-

ker. Rødvin kan kjennes for kraftig når solen skinner fra skyfri himmel. Duggfrisk rosévin er derfor mer velegnet til mat når vi spiser utendørs i den lyse årstiden.

Provencalske roséviner er spesielt populære fordi de har behagelig tanninstruktur. De røde drueskallene er bare forsiktig presset så vinen får akkurat passe smak og kraft, men ingen bitterhet. Roséviner fra andre land er gjerne mørkere, og med smak som nærmer seg rødvin. Det gjør dem ypperlige til mat, men ikke alltid like velegnet til kosevin på terrassen, synes jeg. Flexibiliteten til sørfranske roséer gjør livet enklere. De passer alltid! Med og uten mat! Det er bare å nyte. Det kjenner jeg på denne dagen i Provence – livet er godt.

Fransk kjøkken på sitt beste er raffinert, det verdsetter vi damer. Hos Baumanière har de egen urte- og grønnsakhage, så ferskere og mer kortreiste ingredienser blir det neppe. Med oliven fra parken får de også laget sin egen olivenolje på nabogården. Nam nam, som sunn middelhavsmat smaker. Med rosévin i glasset blir smakskombinasjonene full-

SOMMERFØLELSE

Duggfrisk rosévin er sommervin. Den passer både som aperitiff, terrassevin og til matretter.



DRØMMEN OM PROVENCE Neste gang dere er i Sør-Frankrike, unni dere en lunsj på terrassen til Baumanière i Les Baux de Provence, laget av chef Jean André Chariol (bildet). Det er et vakker område med olivenlunder, blomster og høydedrag.



komne. Dette er kunsten om det gode liv som vi tar med oss til norsk sommer og hyggelig lag med venner og familie. Når sollyset skinner på de rosa dråpene i glasset, rødmer vi i lykke sammen med vinen. Det er enkelt å kjenne gleden over livet med så gode smaker. Sansene er porten til økt livskvalitet, det er min filosofi! Jeg gir meg selv daglige doser av sanselige gleder. Det virker utmerket på humøret, og gir overskudd. Del gjerne den filosofien! God rosa sommer! ●

Vi smaker på sør-franske rødmende viner



NYDELIG FLASKE

1293701 Borne Grande Récolte 2014, Côte de Provence, Frankrike, kr 159,30 (BU)
Jeg håper den flotte firkantformen synes på bildet – dette er en elegant vinflaske å sette på bordet. Og den smaker vidunderlig av sommer. Fargen er lys rosa, og den dufter delikat av frukt og sødme. Vinen smaker av fersken og aprikos, og har god struktur. Druene er cinsault og grenache.



KULTROSÉ

5143401 Ch. de Sallé Otté Rosé Coeur de Grain 2014, Côte de Provence, Frankrike, kr 309,90 (BU)

Grunnleggeren av Domaine Ott, Marcel Ott, var den første som satset på rosévin i Frankrike, og drev biodynamisk fra første spadetak. Deres rosévin er en opplevelse og må drikkes med andakt. Fargen er som blek fersken, og den dufter av bringebær, blomster og eksotiske frukter. Vinen smaker leskende og friskt av røde frukter, og har lang ettersmak. En harmonisk og nydelig rosévin.

KJÆRLIGHETSROSÉ

3971401 Love by Roseline 2015, Côte de Provence, Frankrike, kr 149,90 (BU)

Vinprodusenten Roseline er drevet av en kvinne, og hun har i år skapt «LOVE» rosévin for alle som er romantiske til sinns. Fargen er lyserosa, med herlig bringebærduft og hint av engelske drops. Smaken er lett og frisk av røde frukter. Druene er en blanding av cinsault, grenache og syrah.



ENGLEROSÉ

2210601 Ch. D'Esclans Whispering Angel 2015, Côte de Provence, Frankrike, kr 244,10

Årets utgave av Whispering Angel er en fulltreffer! Den er lys på farge, med sommerlig duft av kirsebær og lyse sommerfrukter. Smaken er balansert, fruktig, elegant og tørr. Druene er grenache, cinsault, syrah, carignan og rolle.



FAVORITTROSÉ

1010201 Dom. La Suffrène 2014/2015, Bandol/Provence, Frankrike, kr 168 (Basis)

Denne vinen er litt dypere i rosatonen, med noe mer kraft i duft og smak. Jeg må innrømme at i damelag faller denne alltid ekstra godt i smak. Vinen har aroma preget av røde bær, litt blomst og svale urter. Smaken er fruktig og svakt krydderpreget, med litt varm ettersmak.

Den er laget av mourvèdre, cinsault, grenache og carignan.



ROSÉ FRA SAINT TROPEZ

2150401 Minuty Rosé 2015, Côte de Provence, Frankrike, kr 169 (Testutvalg)

Alle som har vært på ferie i Saint Tropez har garantert kost seg med Minuty på strandbarene, som serverer iskald Minuty fra store vin-kjølere. Dette er en lyserosa vin med dempet duft av røde bær, pære og sitrus og grønne urter. Rosévinen smaker som den lukter, med preg av røde bær, sitrus og urter. Druene er grenache, cinsault og tibouren.

