

Sommer i glasset

Hjelp en greker. Drikk en vin. Det er mye godt du kan gjøre for deg selv og andre denne sommeren.



54
68

Rolige dager hvor vi ikke tar det så nøye? Absolutt. Polets nyhetslipp i juli har sommerfølelsen med noen gode og interessante nykommere som ikke trenger å spreng sommerbudsjettet og som ikke er for nerdene blant oss.



GEIR SALVESEN er A-magasinet's vin-ekspert og gir deg tips om hva slags mat som passer best til vinen.

I tillegg til de vinene som er valgt ut her, er det også et fint «underslipp» med Chenin Blanc-baserte hvitviner fra Loiredalen, som vi skal komme tilbake til ved en annen anledning. Når krabbeseson starter, for eksempel.

Spanske Ermina Verdejo til rundt hundrelappen er et prima eksempel på den moderne spanske hvitvinsstilen, franske Terres de l'Aumonier Sauvignon fra Touraine i Loire er en variant av Sancerrestilen, men med litt mer fylde og noe mindre mineralitet.

På rødvinssiden gir Castellani Guadalmare fra Maremma i Toscana en solid munnfull til grillkjøttet til hundrelappen.

Og så til en av verdens vinåpenbaringer. Fra Hellas. Det er ikke i et plutselig anfall av medlidenhet og politisk korrekthet at jeg pro-

klamerer Assyrtiko-druen fra øya Santorini som ett av verdens vin-underverker. Assyrtiko er – etter det jeg vet – verdens eldste kjente druetype blant hvitviner. Den kommer fra vulkanøya Santorini, en øy som figurerer på 120 prosent av greske postkort og hvor jeg drar så ofte jeg kan. Druene har ekstremt lav avkastning, flott friskhet, med sitron- og grønne eplearomaer på det beste. Den eneste vanningen er når druen slikker dugget av nattetåken. Dette er viner som skremmer Chablis på flatmark, så gode er de.

Thalassitis fra Gaia er en av de aller beste etter min smak. Chablis med muskler. Veldig mineralsk, stein, sitron, sjø. Thalassitis betyr faktisk sjø. Som i Thalasso-terapi ...

Og så er det fantastiske Agiorgitiko fra Gaia i Nemea-området, som er det beste rødvinproduiserende strøket på de kanter. Nydelig klarhet i duft og smaksbilde, masse smak i en slags transparent, økologisk stil. God friskhet også.

De tre greske må bestilles. Resten er nyheter i Vinmonopolets basisutvalg.

SUSHISALAT MED LAKS OG AVOCADO

Du trenger ikke å være fingernem for å lage sushisalat. Ha risen i bunnen av bollen, legg resten på toppen, og hell litt soyasaus på rett før du spiser. En rund, ikke for syrlig, hvitvin fungerer utmerket. F. eks Ermina Verdejo, Terres de l'Aumonier Sauvignon og Grüner Veltliner Heiligenstein fra nyhets-slippen.

Ingredienser (4 personer)

600 g laksefilet, sushikvalitet
ekte sushiris, rismarinade (sushi-su),
1 ss sukker, 4 ss valmuefrø, 1 kopp
hakket vårløk, 2 store, modne avocado,
1 lite glass fiskerogn, ørretrogn,
soyasaus

Fremgangsmåte

Kok sushirisen etter anvisning. Viktig å skylle risen godt først. Ellers trekker den ikke til seg marinade. Ha marinaden i en liten kasserolle sammen med sukker, kok opp slik at sukkeret løser seg opp. Avkjøl ris til litt over romtemperatur. Bland i rismarinaden. Skjær opp laks i små biter, avocado også. Legg risen i en bolle, ha de andre ingrediensene oppå.

55
68



9820101 Emina Verdejo 2011, Bodega Matarromera, Rueda, Spania.

Kr 100,40, 79 poeng

Billig og bra! Klare sitrusaromaer og grønne, friske urter i den moderne, spanske stilen. Middels fyldig, med noe ettersmak av grønt eple og eplestein. Til forretter og skalldyr. Basisutvalg.



9818401 Terres de l'Aumonier Sauvignon 2011, Sophie & Thierry Chardon, Touraine, Frankrike. Kr 125,90, 82 poeng

Interessant og distinkt Sauvignon med masse smak, skikkelig konsentrasjon til å være så billig, grønne epler og urter. Fattigmanns Sancerre. Økovin til og med. Utmerket til sushi og lignende. Basisutvalg.



3434601 Grüner Veltliner Heiligenstein 2007, Weingut Hirsch, Kamptal, Østerrike. Kr 136,90, 83 poeng

Vilje til uttrykk! Noe så sjeldent som en utviklet Grüner Veltliner med fine aromaer av modne epler, lime, grønne og friske urter, ganske grønn i finish, men uten at det tipper over. Sushi og asiat. Basisutvalg.



9826601 Castellani Guadalmare 2010, Castellani, Toscana, Italia. Kr 104,-, 78 poeng

Rimelig og bra rød italiener fra Maremma-området i Toscana, mikts av Sangiovese og Cabernet, skikkelig smak med lakris og lær og godt konsentrert fruktighet av solbær. Grillvin. Og kos på terrassen. Basisutvalg.



9819601 Ch. la Caminade Cahors 2010, Ressec & Fils, Cahors, Frankrike. Kr 125,-, 79 poeng

Ganske konsentrert med innslag av blekk, mørke bær, tørkede urter. Ganske lang ettersmak. Ung og energisk og rimelig i forhold til kvalitet og konsentrasjon. Laget på Malbec-druer. Og bør drikkes litt kjølig. Basisutvalg.



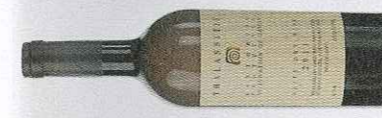
9292901 Te Mata Woodthorpe Syrah 2010, Te Mata Estate, Hawkes Bay, New Zealand. Kr 151,30, 82 poeng

Krydret, urteaktig stil med fast og kjølig, mørk bærfruktighet i retning blåbær og bjørnebær, en del tanniner som slår igjennom. Klar matvin med ungdommelig stil. Til and og biff. Basisutvalg.



9828501 Marqués de Murrieta Gran Reserva 2004, Marqués de Murrieta, Rioja, Spania. Kr 235,-, 87 poeng

Moden, kjøttfull Rioja med svakt utviklet, mørk og rød bærfruktighet, skikkelig konsentrasjon, noe lær og fat og svake tobakkstener også. Helt klart en høstvin til lam og vilt. Eller edel grillmat. Basisutvalg.



9869101 Thalassitis 2011, Gaia Wines, Santorini, Hellas. Kr 175,20, 87 poeng

Fremragende og druetyppisk Assyrtiko fra Santorini med klare stein- og mineraltoner, streif av hvite blomster, kalk, kjølige epler og salt sjø. Litt fedme i midtpartiet, svak brent finish, trolig av lavasteinen på øya. Skalldyr. Og fisk. Bestillingsutvalg.



9869201 Assyrtiko by Gaia Wild Ferment 2011, Santorini, Hellas. Kr 175,20, 86 poeng

Veldig sitrus- og grapefruktpreget i starten, så slår stein og mineralitet inn, med litt røyktone i finish. Veldig lang ettersmak. Vinen er laget på 80 år gamle vinstokker, som vokser som kranser helt nede på bakken. All round hvit. Bestillingsutvalg.



9869001 Agiorgitiko by Gaia, Gaia Wines, Nemea, Hellas. Kr 165,20, 86 poeng

Det er håp for greske viner! Dette er en fulltreffer med intens, ung bær- og barkaktig fruktighet, innslag også av lær, kirsebær og andre gode saker i hovedsmaken. Fast i fisken. Og klokkeklar, ren smak. Til kjøtt, kalv, finere gastro-nomi. Bestillingsutvalg.



Kvalitetspoengene er basert på en skala fra 50 til 100. **Antall glass** viser kvalitet i forhold til pris.