

LYST VIN

Portugisisk mangfold

Portugal er landet som bugner av ulike druesorter og vinstiler.



EDVARD SKRAMSTAD eghelg@vg.no

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

Tiden da portugiserne kun eksporterte portvin og enkel rosé, er historie. I dag byr landet på et fantastisk spekter av viner i alle priskategorier. Den mest spennende utviklingen har skjedd på hvitvinsfronten. I ukens kupp blir vi kjent med den lokale druen Arinto, som viser seg fra sin beste side. Vinen har vært en av mine favoritter siden den ble lansert, og 2014-årgangen skuffer definitivt ikke.

LIKE VED GRENSEN til Spania finner vi Vinho Verde. Regionen er mest kjent for hvitvinene fremstilt av druesorten Alvarinho. Dette er viner som egner seg ypperlig til sesongens sjomat. Flere kjenner sikkert til de klassiske hvitvinene herfra, men de færreste har opplevd en musserende Alvarinho, som den jeg har plukket ut som ukens nyhet.

DEN VAKRE portvinsregionen Douro, med sine spektakulære terrasserte vinmarker, har fascineret tilreisende opp gjennom historien. Ukens eksklusive rødvin, «Pintas», består av intet mindre enn 30 forskjellige druesorter. All innhøsting må skje manuelt, da det er umulig å bruke maskiner i de stupbratte vinmarkene. Ta deg tid til å bli kjent med Portugals viner – og nyt sommeren!



UKENS KUPP
PAXIS ARINTO 2014
8043501
Basisutvalget, kategori 1
PRIS: KR. 96,-
POENG: 82
LAND/REGION: PORTUGAL, LISBOA

Få land kan skilte med så mange lokale druesorter som Portugal. Denne hvitvinen er fremstilt av Arinto-druen, som gir friske og syrlige hvitviner. Dufter av lime, eple, fersken og hint av grapefrukt. Svært frisk og ren i munnen. Torr, limepreget avslutning. Serveringstemperatur: Fem til syv grader. Ingen lagringsvin. Serveres til ferske reker, grillet laks eller bacalao.



UKENS UTVALGTE
ALVARINHO DEU LA DEU
VINHO VERDE 2013
4543801
Bestillingsutvalget
PRIS: KR. 179,90
POENG: 83
LAND/REGION: PORTUGAL, VINHO VERDE

Klassisk hvitvin fra Vinho Verde, fremstilt av Alvarinho-druen. Dufter av sitron, fersken, blomster og hint av mineraler. Middels fyldig, flott syrlighet gjennom hele smakskurven. Torr, frisk avslutning. Serveringstemperatur: Syv til ni grader. Smaker godt nå, men kan lagres i opptil ti år. Prøv til grillet makrell, stekte kamskjell eller dampede blåskjell.

Det er intet galt i edruelighet, bare den ikke overdrives.

JOHN CIARDI



UKENS RØDVIN
PERIQUITA 2013
67001
Basisutvalget, kategori 1
PRIS: KR. 109,90
POENG: 80
LAND/REGION: PORTUGAL, SETUBAL

Frisk og saftig rødvin, produsert på druene Castelo og Tinta Amarela. Dufter av mørke bær, krydder og hint av vanille. Fruktig og ren i munnen, moderate tanniner. Også avslutningen er fruktig. Serveringstemperatur: 15 til 17 grader. Ingen lagringsvin. Phev den til tomatabasert pastarett, pizza eller grillet svineakké.



UKENS NYHET
SOLHEIRO ALVARINHO
BRUTO 2013
5140801
Bestillingsutvalget
PRIS: KR. 199,90
POENG: 85
LAND/REGION: PORTUGAL, MINHO, VINHO VERDE

Musserende Alvarinho som dufter av sitrus, appelsin, gress og fersken. Frisk og aromatisk. Små, delikate bobler. Torr, sitruspreget avslutning. Serveringstemperatur: syv til ni grader. Ingen lagringsvin. Gode serveringspartnere er aniskrydret skall-dyrsuppe, grønne asparges eller grønn sommersalat.



UKENS EKSKLUSIVE
WINE & SOUL PINTAS
2012
698201
Bestillingsutvalget
PRIS: KR. 509,90
POENG: 89
LAND/REGION: PORTUGAL, DOURO

Vinhuset ble etablert av ekte parene Borges og Tavares da S i 2001. Pintas er et av deres fremragende flaggskip. Duft av plomme, bjørnebær, krydderpepper og hint av laur. Svært rik og konsentrert i munnen. Tydelige tanniner. Lang, fast avslutning. Temp: 5 til 7 gr. Utmerket nå, men trolig endå bedre etter ti år i kjelleren. Nyden til grillet indrefilet av oks lammetår eller ristet andebry.

Soalheiro Alvarinho Bruto 2013 received a fantastic review in Norway's largest newspaper VG this weekend. The article is about Portuguese wines and Soalheiro Bruto received 6 on the dice and 85 points. Sparkling Alvarinho with aromas of citrus, orange, grass and peach. Fresh and aromatic. Small, delicate bubbles. Dry, with citrus in the finish. Serving temperature: seven to nine degrees. Not a wine for storage. Good food partners are shellfish soup spiced with anise, green asparagus or green summer salad.

TERNINGKASTET reflekterer vinenes kvalitet ut ifra sitt prissegment. Antall poeng gis på grunnlag av vinenes 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.

