

vin

Grill-kupp



Vin:
Aase E.
Jacobsen

VGs vinspaltist står bak nettstedet www.aperitif.no, og har flere ganger vært dommer i både norske og internasjonale vinmesterskap. aase.jacobsen@vg.no

Her er syv viner og ett øl som sikrer suksess på grillfesten samtidig som de gir ekstra mye valuta for pengene

På samme måte som du er nøye med innkjøpene til det som skal grilles, bør du også tenke gjennom hva som skal drikkes til.

Resultatet blir nemlig ikke like godt om du nøyer deg med den samme vinboksen du serverte til TV-kosen kvelden i forveien eller plukker med deg den første og beste sixpack'en med øl.

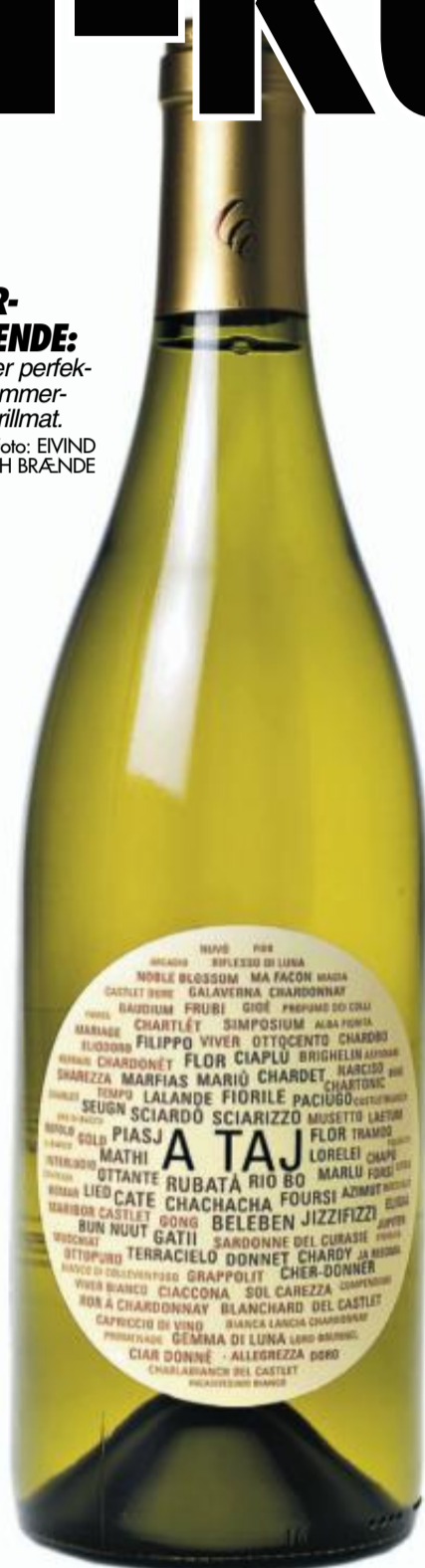
Men det betyr ikke at du behøver å anstrenge deg ekstra eller tømme kontoen, for grillviner finnes i mange prisklasser. Og de beste grillvinene er ofte ganske rimelige. Det er nemlig viner som er saftige og med bra karakter, men likevel ikke for kompliserte.

Viner som ikke har tilbrakt altfor lang tid i fat eller som ikke er beregnet på lang lagring, men som er klare til å drikkes nå. Viner som tåler en støyt og som kan serveres under enklere forhold, altså som ikke krever dine beste glass.

Eller et øl med langt mer karakter enn du finner i den vanlige pilsneren.

SUPER-SJARMERENDE:
Tre viner som er perfekte til sene sommerkvelder og grillmat.

Foto: EIVIND GRIFFITH BRÆNDE



Røde grillviner

Colle del Duca Montepulciano d'Abruzzo 2007

Nr. 49470

Kr. 100, bestillingsvare, men finnes i mange polutsalg.

Denne supersjarmerende italienske rødvinen kommer til å få bein å gå på når det saftige kylling- eller lammekjøttet begynner å sende sine dufter fra grillen. Den saftige og friske kirsebærfrukten er en perfekt kontrast til grillaromaene. Og er en flaske for lite, finnes den også i en boksutgave (nr. 50725, kr. 330, 85 p) som også sier seks. Og så er begge utgavene tvers gjennom økologiske, og det er jo en fin kompensasjon for all CO₂'en grillkullet spy ut.

86 p

CDR Côtes du Rhône 2006

Nr. 44404

Kr. 100, finnes i de fleste polutsalg.

Saftige skogsbærtoner er også en fin partner til grillaromaene. Denne Rhône-vinen har det i rikt monn samtidig som den er frisk og med god mykhet. Fin til lammekoteletter samt svin, kylling og kalv.

86 p

Guardiola Rosso Riserva 2005

Nr. 44274

Kr. 99, bestillingsvare, men finnes i en håndfull polutsalg.

Denne sørialske vinen er rett og slett imponerende god til prisen. Stor fylde, rik karakter, gode syrer og fine tanniner gjør den perfekt til grillens rikeste versjoner av okse eller sågar vilt.

88 p

Lyrup Crossing Shiraz 2007

Nr. 10600

Kr. 95, finnes i de så å si alle polutsalg.

Er det noen som kan grilling, så må det være australierne, i hvert fall har de vært på sin side året rundt. Mange australske rødviner har mye fatkrydder, og fungerer av den grunn veldig godt til grillmaten. Denne utgaven har ikke så mye fatpreg, men heller mange andre aromaer som lakris, olje/kull og søte mørke bær, noe som matcher grillmaten godt. Og særlig oksekjøttet.

86 p

Viña Maipo Reserva Shiraz 2006

Nr. 15387

Kr. 100, finnes i de fleste polutsalg.

Når australierne favorittdrue shiraz, utgis på chilensk, er det også grunn til å fyre opp grillen. I hvert fall når den er så vellykket som denne. En krydret og rik vin med mye mørke bær og akkurat passe tanninbitt er velkomment til en saftig entrecôte eller biff.

86 p

Hvit og rosa grillvin

Cascina Castlet Ataj Chardonnay 2007

Nr. 50705

Kr. 120

Hvitvin er førstevalget når sjømat skal grilles. Ofte faller valget på en vin med røyktoner fra fatlagringen. Men selv synes jeg en vin helt uten fatpreg er en bedre partner, og spesielt når den er så frisk, fruktig og fyldig som denne. Rett og slett en deilig sommervin for norske forhold som kan nytes lenge etter at gløerne er dødd ut.

87 p

Dom. del Suffrène 2007

Nr. 10102

Kr. 140, finnes i de fleste polutsalg.

Legger du kylling eller fisk på grillen, er en rosévin med mye karakter og fin friskhet som denne uovertruffen til. Den kommer dessuten fra Bandol i Provence som gir viner med ekstra raffinement og sågar lagringspotensial, selv om vi ikke akkurat er så opptatt av det når vi skal på grillfest.

88 p

Det beste grillølet

Anchor Steam Beer

Nr. 56064

Kr. 35,40 for 35,5cl bestillingsvare, men finnes i noen butikker.

Et fyldig øl med flott skum og god friskhet er topp til en assortert grillmeny. Som dette amerikanske ølet som går utenpå alt som finnes av pilsner i butikken. Det har bare 0,05 prosent mer alkohol enn grensen for butikkøl i Norge, så derfor må du på polet for å få tak i det. Men den polturen er gull verd.

88 p

