



CASCINACASTLET

STR. CASTELLETTO, 6  
14055 COSTIGLIOLE D'ASTI  
ITALIA

TEL +39 0141 966651

FAX +39 0141961492

[info@cascinacastlet.com](mailto:info@cascinacastlet.com)

[www.cascinacastlet.com](http://www.cascinacastlet.com)

# vin tips



**Aase Jacobsen**

VGs vinspøttist står bak nettstedet [aperitif.no](http://aperitif.no).

Hun har flere ganger vært dommer i både norske og internasjonale vinmesterskap.

**Flasker med godt innhold er populære innslag under juletreet.**

Mange er altfor knipne når de skal gi bort en flaske vin i julegave. Legger du like mye i denne julegaven som du normalt ville gjøre med noe fra nipsyllene, ja, da får du et godt ettermæle hos mottageren. Her er ni forslag i alle prisklasser som har det til felles at de vil skape stor glede.

## Visste du at

Når hetvin eller brennevin lagres ekstra lenge i fat utvikles en aroma som kalles rancio. Den er et resultat av oksidasjon og kan beskrives som en miks av gammelt lær, nøtter og tørket frukt.

## ag vaniljevodkaen selv

Vaniljevodka er både smaksrik og anvendelig og tar ikke mange dagene å lage. Til én flaske vodka trengs én stor vaniljestang av god kvalitet, gjerne Bourbon- eller

Tahiti-vanilje, som fortsatt er myk. La stå i tre-fire dager. Du kan velge å ta ut vaniljestangen, eller gi den bort med den oppi. Det blir ekstra dekorativt.

# Gode tilbu



### ET EKTE KUPP

Bacalhã Moscatel de Setúbal 2004  
Nr. 41957

Kr. 130 **87 p.**

Setúbal, Portugal. Lagring: 8 år. Bestillingsvare. Denne søtvinen er et regelrett kupp, for det finnes ingen andre viner i denne kategorien og av dette kaliberet i et så lavt prissjikt. Så har da også produsentene på Setúbal-halvøya sør for Lisboa veldig lang tradisjon for denne type vin. Fortsatt smaker slik vin fra 1900 og utover imponerende godt. Jeg ville ikke anbefale å vente så lenge på denne, men med en så lav pris kan du godt gi bort to flasker. En som kan nytes til julens desserter og en som kan legges i kjelleren.



### LEKKER TIL GOD PRIS

Montesecondo Rosso del Rospo 2009  
Nr. 53294

Kr. 179 **89 p.**

Toscana, Italia. Lagring: 8 år. Bestillingsvare. Om din venn er hekta på Toscana eller er opptatt av miljø og kosthold, er denne biodynamiske rødvinen den rene gavepakken som tenkes kan. En virkelig lekker og saftig vin med flott fylde og fine tanniner. Elegant til tusen, og et ryddelig følge til gode kjøttretter, gjerne en T-benstek eller indrefillet av okse eller godt kalvekjøtt. Desuten er den svært fornøytig priset i Norge sammenlignet med andre land.



### SMAKER AV JUL

Passum Barbera d'Asti Superiore 2006  
Nr. 32087

Kr. 240 **90 p.**

Piemonte, Italia. Lagring: 10 år. Bestillingsvare, men finnes i noen poltsalg. Denne rødvinen sier virkelig jul. Stor og rik med masse søte og syrlige bær, krydder og trevirke. Men langt unna glegg, for den er nemlig svært så seriøs med flotte syrer og tanniner. Noe som gjør den til en god partner til rike kjøttretter, både tært og vilt. Desuten lagrer den veldig godt.



### BEST OM NOEN AR

Wittmann Morstein Riesling Grosses Gewächs 2009  
Nr. 53283

Rheinhessen, Tyskland. Lagring: 20 år +, bestillingsvare, men finnes i mange poltsalg. Lagringsveien til denne hvitvinen er definitivt ubestridt. Derfor viser den i dag ikke alt den har liggende på lur. Men for å få frem mest mulig på nåværende tidspunkt, lønner det seg å helle den i en karaffel, og det gjerne dagen før! Aller mest fornøytig er det likevel å legge den til side noen år. Uansett kommer den til å smake himmelsk til rike retter med sjømat eller lyst kjøtt.

Når vinen testes, gis terningkast i forhold til prisen. Deretter total kvalitet i poeng, 50-59: