

Sylfersk sommervin



Blanco Nieva Verdejo er en sylfersk og herlig sommervin som nettopp har kommet i 2010-årgangen.

Vinødos de Nieva ble dannet i husklyngen Nieva i Rueda, Spania. Året var 1999. Mannen bak var José María Herrero González. Han hadde en drøm om å gjenopprette tradisjonen å lage vin fra området, og samtidig være kompromissløs i kvalitet. Hans første årgang var 1991. Firmaet har 55 hektar egne vinmarker, noe som dekker 70 prosent av behovet. Resten er innkjøpt av lokale dyrkere. 15 prosent er upodede verdejostokker som er over 100 år gamle. Resten fordeles seg mellom verdejo og sauvignon blanc.

Og det er toppvinen Pie Franco som er laget av de eldgamle vinstokkene. Både denne og den «vanlige» vinen har nettopp kommet i 2010-årgangen på bestillingsutvalget – og begge er strålende.

53340 Blanco Nieva Verdejo 2010 (Viñedos de Nieva, Rueda, Spania) kr 139,10 (86 poeng)

Lys gulffarge og også her er det en sky av bobler når vinen skjenkes i glasset. Sitrus, blomster og noe urteaktig i lukten. Lett og delikat smak hvor det går i fersken og grapefrukt. Superfrisk avslutning.

53341 Blanco Nieva Verdejo Pie Franco 2010

(Viñedos de Nieva, Rueda, Spania) kr 209 (88 poeng)
 Lys farge og en sky av små bobler når den skjenkes i glasset. Sitrus og blomster i lukten sammen med kalkaktige mineraltoner i lukten. Lett og elegant samtidig som den har mye smak der det går i syrlig sitrusfrukt sammen med noe grønt og urteaktig og mineraler. Nydelig syrlighet i avslutningen.

Fantastisk Barbera

Cascina Castlet er familiebedriften som lager den etter hvert nokså kjente mopedvinen Goditen fra denne produsenten er imidlertid Barbera-vinen Passum. I denne vinen har en blant annet tatt i bruk gammel tradisjon fra Piemonte, hvor druenes tørkes fram til jul før de gjæres.

Dermed får man en veldig konsentrert druemost, og en



SOMMERFRISK: Sommermat og herlige hvitviner fra Viñedos de Nieva som nettopp har kommet i 2010-årgangen. Alle foto: Tore Bruland

vin som kan minne om en forsiktig Amarone i stilen. Per i dag er den å få på polet i 2006-årgangen som er meget bra.

32087 Passum Barbera d'Asti Superiore 2006 (Cascina Castlet, Piemonte, Italia) kr 239 (92 poeng)
 Nokså kraftig rødlig-lilla farge. Mørk og moden bærfrukt i lukten sammen med tre og nøtter. Fyldig og stor og myk smak der det

går i mengdevis med moden og konsentrert barberafrukt sammen med en god dose tre og andyning til noe valnøttaktig i smaken. Nokså forsiktede tanniner, men har flott syrlighet som sørger for bra balanse mot alt det modne. Må bestilles.

Seriøs rosé 50602 Quinta da Falorca Rosé 2010 (Quinta Vale das Escadinhas, Dão, Portugal) kr 158,80 (87 poeng)
 Seriøs økologisk rosévin

laget på touriga-nacional. Dyp rosa farge og lukt av sitrus sammen med noe markjordbæraktig. Fyldig og god smak av sitrusfrukt sammen med fint bærpreg. Delikat som bare det og superfrisk i avslutningen. En kanonrosé som er å få tak i på bestillingsutvalget.

Min vin

Hvit burgunder for Craig

I tillegg til å være grillkonge, er også Craig Whitson en av de med størst kunnskap om vin i denne byen og dette landet. – Har du noen favorittviner for tiden?

– Det er vel ingen «big surprise» at jeg drikker mest Chardonnay. Det går for det meste i hvit burgunder siden det er så lite interessant fra California. «Husets» for tiden er Vincent Girardin sin Bourgogne Chardonnay Terroir Noble (kr 154), men jeg prøver å kjøpe forskjellige produsenter/distrikter/prisklasser så ofte som mulig. Jeg har en del hvit burgunder på lageret, så jeg spanderer et par flasker i måneden. Her er det for det meste Ramonet, men også andre godbiter.

Andre hvitviner?

– Det blir også litt Sauvignon Blanc fra Frankrike og New Zealand, samt «itt av hvert» ellers. Pluss Riesling selvfølgelig.

Hva går det i på rødvinfronten?

– Kona mi, Helle, liker best rødvin, og er blitt mer og mer glad i Pinot Noir. Da går det i viner fra Oregon og Burgund. Jeg er også glad i viner fra Toscana. Akkurat nå er det Isole e Olena sin chianti, samt andre italienske rødviner, viner fra Sør-Rhône, og Zinfandel fra California. Når vi skal «skole ut», blir det enten en ekstra god Pinot Noir, eller så tar vi opp noe Châteaufort-du-Pape fra kjelleren. Jeg samler på noen få produsenter som Clos des Papes, Janasse og Ch. de Beaucastel. Når vi er i USA drikker vi kun amerikansk vin. Utrolig mye godt, faktisk mer enn noensinne. Det er kjøpt med billige dollar, noe som gjør at man får man veldig mye for pengene.

SIDDIS vinclubb
www.siddisvinclubb.no