

34 NYE INNTRYKK: vin

**5 Ch. Rauzan
Despaigne Réserve
Rosé 2013,
Bordeaux/Frankrike**

En lys blårosa bordeaux med delikate dufter bringebær, moreller og svakt mineraler. Vinen er lett, elegant og smaksrik med fin syre og frukt, samt lang, fast ettersmak. 15888, kr 107,50

**5 Rotari Rosé Brut
2010, Trentino-Alto
Adige/Italia**

En frisk musserende med blek lakserosa farge og dufter av røde bær, tropisk frukt og lime, samt hint av kjeks og selleri. Vinen er frisk, fruktig, litt volatil og middels fyldig med fin syre og lang ettersmak. 12627, kr 130

**5 Birichino Vin
Gris 2013,
California/USA**

Tiltalende blek lakserosa amerikaner med litt lukkede dufter av bringebær, jordbær og et fint, lett urtepreg. Vinen er elegant, saftig, og middels fyldig med middels syre, god struktur og lang ettersmak. 16150, kr 165

**4 Bardolino
Chiaretto
2013, Veneto/
Italia**

Lys rødrosa vin med dufter av kirsebær, coladrops, epler og urter. Vinen er middels fyldig, frisk og tørr med fin syre og lang lett krydret ettersmak. 16132, kr 115

**4 Pierre & Paul
Côtes de
Provence Rosé
2013, Côte de
Provence/Frankrike**

Lys lakserosa farge og ukomplisert vin med dufter av røde bær, urter og svakt parfyme. Vinen er frisk, fruktig og slank med middels syre og god lengde. Et greit kjøp til prisen. 16327, kr 395 (300 cl) BiB



Nytt og rosa

Vi nordmenn drikker rosa vin som aldri før og får stadig nye roséviner å velge imellom. Ukens anbefalinger er nye på Vinmonopolet i juli.

Riktignok har vi begynt å drikke rosévin året rundt, og ikke minst som følge til mat, men det er i sommermånedene vi setter til livs brorparten av

vårt årlige konsum. Salget av rosa vin har økt jevnt og trutt siden århundreskiftet. De fleste vinproduserende land lager også rosévin i økende grad med stor variasjonen i vinstiler.

Rosévin får sin farge ved at man starter å lage en rødvin, men kun gir vinen noen få timer med skallkontakt, da det er i skallet fargestoffene sitter. Deretter produseres vinen videre som en hvitvin. En annen måte å lage rosévin på kalles saignée, som betyr å blø. Metoden innebærer at de røde druene får ligge noen timer å «blø», slik at det kun er den mosten som naturlig renner ut av druene, det lages vin av.

Dette gir gjerne en svært ren vin, men siden utbyttet blir lavt er også produksjonsmetoden mer kostbar. Rosévin er for øvrig generelt dyrere å produsere enn hvite og røde viner på samme nivå. Grunnen til dette er at druene må presses skånsomt for å ikke trekke ut for mye tanniner og farge fra drueskallene, dermed får man mindre druemost å lage vin av. Man har ikke lov til å blande rød og hvit vin for å lage rosévin i Europa. Et unntak fra forbudet er rosé champagne som vanligvis lages ved at man blander litt rødvin i en hvit vin, men mye rosa champagne lages også med skallmaserasjon og saignée-metoden.

Rosévin bør drikkes med en temperatur på 8 til 10 °C. De fleste roséviner er også laget for å drikkes i sin ungdommelige sjarm, hvor frukt og friskhet forringes i løpet av et år. Derfor bør du i hovedsak velge nyeste årgang når du kjøper rosévin.



LENE AARNES WESTERHAUG

Journalist og skribent med bakgrunn fra Wine & Spirit Education Trust, London



Munc

Stedet er ikke stort, men helheten stor nok til at Munchies er verdt en omvei og vel så det.

– Ikke hør på han, han er en venn av kjøkkensjefen, sier ekspeditøren.

Hun er det stikk motsatte av usynlig der hun autoritært regjerer hele stedet, ute som inne. Men la hun ikke et glimt på vent i øyet idet hun først avfeide den skjeggete fyren, han som vimser rundt og forteller alle at dette stedet har byens beste burger?

– Han har jo rett, sier hun og ler.

En venn av kokken som av egen fri vilje oppildner kundene har vi sett før. Her glir vedkommende inn som et naturlig uromoment i et på samme tid kaotisk og bedagelig miljø, og blir et uryddig sannhetsvitne som ikke bare serverer, men vi som gjester omfavner uten særlig blygsel. Burgerbaren Munchies i Bernt Ankers gate serverer ikke bare «byens beste burger», den står også fram som