

På topp - Bag in Box listen 2017



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no

Vi smaker jevnlig de fleste boksviner i Norge gjennom egne smakinger, tester og ved nyhetssmakinger hos Vinmonopolet og ulike importører. Vi har kapitulert ovenfor nyhetsjaget vinbransjen har skapt ved å kun fremme en liste med de beste vi har smakt hittil i år. Listen oppdateres jevnlig



De beste boksene etter vår mening Foto Svein Lindin

I Norge har boksvin blitt en akseptert del av nordmenns vinvaner. Helt siden pappvin kom til Norge i 1988 har skepsisen blant vinkjennere vært tilstede. Tallene sier dog noe annet. I 2015 var 57,2% av vinomsetningen i Norge på boks. boksene som opprinnelig ble utviklet for å håndtere batterisyre i slutten av 1940- årene. Nærmere 11,7 millioner bokser vin triller ut fra Vinmonopolets hyller i året.

I 2015 kunne man feire 50- års jubileum for den første kommersielle boksvin fra Angove's Winery i Australia. Eieren Thomas Angove utviklet en lufttett plastikkpose og satte den i en pappkartong. Ene og alene for å forenkle transport og salg av vin. Den gang var det kun en pose man klippet et hjørne av før man serverte. I dag har utviklingen gått videre og både tappetut, pappkvalitet og plastikkposer er forbedret vesentlig. Ideen hentet Thomas Angove fra oppfinneren William R. Scholle i USA sitt patent på å oppbevare batterisyre i 1947.

Norske vinimportørers økonomi står og faller i mange tilfeller på suksessen til sine produkter på boksvinmarkedet. I Norge finnes det 490 boksviner på markedet. Av et totalsalg i 2015 på 61.072153 liter

svakvin består 34.951207 liter av boksvin.

Snittprisen på boksviner er på 350 kroner. En positiv trend er man også ser en utvikling hvor 600 kroners grensen er passert. Det betyr ganske enkelt at importørene tar bedre vin i boksene. Er det til glede for kjøperne? Ved noen av våre smakinger av boksviner er det helt klart et skille mellom importører som involverer seg i hele livssyklusen til sine produkter og dem som kun er opptatt av pris og forpakning alene. En klar ny trend er at selve forpakningen blir bedre. Design og gripefølelse er blitt viktige begrep hos vinimportørene.

Smaker vin på boks og flaske likt? Svoveldioksid (SO₂) blir brukt for å hindre at vin oksiderer, og for å hindre vekst av gjær og bakterier. I dag kommer flere merker både på boks og flaske, er det noen forskjell? To forhold peker seg ut som viktig: Svovel og ferskhet. Vin på boks tappes som oftest med en større andel svovel enn på flaske. Svovel beskytter mot oksidasjon og dette skjer lettere på boks da overflaten er større. Hvitvin er mer utsatt enn rødvin og har enda mer svovel. Mengden er uansett ikke farlig, men følsomheten kan variere fra person til person.

Vin på boks er best å oppbevare i kjøleskapet. Både når det gjelder røde og hvite viner. Holdbarheten økes betraktelig. Å oppbevare vinen over 22-23° tar knekken på fruktigheten i vinen. Det gjelder generelt for all vin, både flaske og boks. Å oppbevare vinen kjølig er mye bedre og ikke like kritisk som varme er. Det beste er å oppbevare vinboksen i kjøleskap eller i et kjølig rom. Å langtidslagre boksvin er aldri en god idé, de har faktisk best før dato som er lurt å forholde seg til når du handler vinen.

Det beste rådet. For oss er en god boksvin en vin med god fruktighet og aromaelementer fra druetyper eller voksestedet vinen kommer fra. Oksidasjon og sliten eller uekte bærfruktighet faller umiddelbart bort. Det samme gjelder viner med merkbar svovelkarakter. Etter vår mening bør tappedato bør stå på boksen. Seriøse produsenter har det, selv om det ikke finnes et krav om merking av tappedato. Informasjonen finnes på boksens underside eller i et spesielt lot-nummer som de fleste vinmonopolansatte kan hjelpe deg med å avkode. Et generelt råd er at om tappedato er over 4 måneder siden, se etter en ferskere boksvin.

Kilde: Listen oppdateres jevnlig gjennom hele året.

Vinanbefalinger



Barbera Piemonte Selezione Luca Roagna 2014

Lys blållilla farge. Ren elegant rødfukt. Kirsebær og krydder på duft. Markant flott syrlighet med kirsebær og lang fruktig ettersmak. Mye vin for pengene

86
poeng

kr 419,90

Varenr: 59870
Importør: Unico Real
Wines AS



Chapoutier Côtes du Rhône Belleruche 2014

Middels blållilla farge. Røde bær, rød frukt, krydder og snev av pepper på duft. Matvennlig syrlighet med god konsentrert kjernefrukt. Chapoutier leverer igjen

85
poeng

kr 449,90

Varenr: 93487
Importør: Chaeos
Import AS



Kloof Street Swartland Syrah 2014

Lys blållilla farge. Mørke bær, plomme og krydder på duft. Fyldig fruktig anslag med moderat syrlighet og balanserte tanniner. Positivt bidrag til boksvin verden i Norge

86
poeng

kr 458,50

Varenr: 17706
Importør: Winning
Brands AS



Signature Series Figli Luigi Oddero Piemonte Rosso 2014

Lys blållilla farge. Røde bær, kirsebær og mandel på duft. Markert syrlighet og moderate tanniner underbygger flott fruktighet og lengde. God matvin

85
poeng

kr 429,90

Varenr: 28540
Importør: Best Buys AS



Malgrà Matto di Bacco da Uve Barbera 2014

Lys blållilla farge. Røde moreller, plomme og florale toner på duft. Moderat konsentrasjon med flott syrlighet og fruktdrevet ettersmak. Absolutt en favoritt blant boksvinene i Norge. Dekanter gjerne vinen en lite kvarter før bruk

86
poeng

kr 399,90

Varenr: 19153
Importør: Brand Wine
Estates AS



Umani Ronchi Tajano Rosso Piceno 2014

Middels rød farge. Modne kirsebær, trefrukt og røde bær på duft. Enkel fruktighet preger smaksbildet. Ren og flott hverdagsvin.

86
poeng

kr 389,90

Varenr: 37218
Importør: Gaia Wine &
Spirits AS



Tariquet Chardonnay 2014

Lys gulgrønn farge. Gult eple, sitrus og lime på duft. Saftig og fruktig utgave med moderat syrlighet og god fylde. En flott publikumsfrier med bare 2 g/l sukker

85
poeng

kr 409,90

Varenr: 35063
Importør: Unico Real
Wines AS



Geil Riesling Trocken 2014

Lys gulgrønn farge. Lime, florale toner og mineralsk på duft. Konsentrert grønt eple med frisk fruktig og mineraler på smak. Beste Riesling på boks i Norge!

87
poeng

kr 399,90

Varenr: 19634
Importør: Brand Wine
Estates AS



Laroche Chablis 2014

Middels gulgrønn farge. Grønt eple, sitrus, mineraler på duft. Flott fruktighet balansert med god mineralitet. Vellykket boksvin 2 liter

86
poeng

kr 399,90

Varenr: 49094
Importør: Vinordia AS



Niepoort Dão Rótulo 2013

Dyp rød. Aroma med preg i retning bærfrukt ispedd lakris og urter. Ung, saftig, forfriskende fruktighet som bekrefter duftinntrykket. Grei BiB over snittet. Vel verdt prisen! Passer til: Svinekjøtt, Lyst kjøtt, Ost, Storfe.

85
poeng

kr 429,90

Varenr: 19658
Importør: Winetailor
As



Cirelli Ci.A.O! Økologisk rødvin

Middels dyprød, lett kjernepreg. Utviklet aroma med preg som av røde hagebær og milde urter. Mildt avrundet frukt/syre i anslaget og en aning fruktpreget sødme. Grei BiB, gjerne til italiensk inspirerte retter som pizza og pasta. Passer til: Salat, Pizza / Pasta, Ost

83
poeng

kr 439,00

Varenr: 36359
Importør: Tramontane