

Spesialpolet: Julegaven til deg selv!



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Det handler om modenhet i vin på spesialpolene før jul. På torsdag hadde Vinmonopolet slipp på 404 varelinjer i hovedsak på moden vin og Bordeaux. En ypperlig vinøs anledning til å kjøpe julegaver til deg selv eller andre.



Forsatt mange godsaker igjen Foto Svein Lindin

Ingen andre steder i verden lanseres det så mye vin enn på de syv spesialpolene i Norge. Valkendorfgaten, Hamar, CC-Vest, Aker Brygge, Sandefjord, Sandnes Sentrum og Valentinlyst. Rekken med 43 ulike cuvveer Raveneau viner fra 2004 til 2013 er en av godbitene. De ivrige overnattet i sovepose for å trekke første kjøp.

Fordelingen var nådeløs og rettferdig. De 10 første kundene ble gitt anledning til å kjøpe totalt 2 flasker Raveneau, deretter maks 1 flaske pr kunde. De store slottene i Bordeaux fikk også ben å gå på, selv om det fortsatt vil være mye igjen i hyllene i dag og ukene fremover.

Kjennere av Bordeaux og Champagne har gledet seg lenge. Utvalget av viner i alle prisklasser er stort og igjen har produktsjefene Per Mæleng og Arnt Egil Nordlien plukket ut viner som tilfredsstillende alle krav de mener en vin bør ha for å klassifisere som moden. Det ligger mye arbeid, reiser og smakinger bak en slik lansering. Denne gangen har de slått på stortrommen og trukket frem viner fra eget lager og kjøpt viner for millioner av kroner for å tilfredsstille alle kundesegmenter. Fra de mest kresne til dem som trenger en god vinopplevelse uten å måtte analysere det fullstendig. Prisene varierer fra 350 kroner opp til 5.000 kroner.

Temaet moden vin er absolutt valgt med omhu. God vin blir som oftest bedre etter en viss tid med lagring. Det koster noen ganger skjorten, men det gjelder ofte merkevarene, spesielt i Bordeaux. Ser du bort i fra de kjente navnene vi du i årets slipp finne mange drikkemodne viner som er flotte å drikke nå eller lagres lengre. Vær oppmerksom på at det finnes flaskevariasjoner på viner som har vært lagret lenge, uten at det betyr at vinen har en feil.

Den ene fordelen med spesialpolet er at de har gjort innkjøp tidligere som relanseres til tidligere prisnivå, men du som kunde får fordelen av prisoppgangen vinen har hatt internasjonalt. Alle viner blir ikke nødvendigvis solgt under tidligere slipp, det betyr en fordel. Slik vi forstår det sitter Vinmonopolet på betydeligere lagre av viner som vil bli bedre kjøp i fremtiden. Den andre fordelen er at Vinmonopolet som en av de få steder i verden hvor du kan kjøpe moden vin har en returordning om det er feil i vinen.

Lanseringen viste tydelig at kvalitetsvin er verdt å vente på. Gjerne i mange tiår. Samtidig kan også vin i middels prisklasse vise seg ypperlig frem. Spesielt vil vi trekke frem hvit Bordeauxvin, en vinstil som med sin friskhet og fylde absolutt hører hjemme på flere middagsbord i Norge. 2010 årgangen av rød Bordeaux fremstår veldig bra, godt egnet til lam, biff god i dag og ypperlige lagringskandidater de neste tiårene. Vi har plukket frem 12 viner som vi betrakter som et godt kjøp og man ikke nødvendigvis trenger å ligge i sovepose for å få tak i. Noen er dyre, andre er rimeligere, men fellesnevneren er det er dem vi selv ville ha kjøpt!

6518301

Vouvray Le Haut-Lieu Demi-Sec 1948

Fra Loire, Frankrike Wow, elegant voks, honning toner med tørket aprikos på duft. Eleganse far 1948. Søtlige toner med flott finish. Finnes i flere årganger på Aker Brygge.

kr 2 411,60

91 poeng (terningkast 6)

Vectura AS

6917201

Ch. Leoville Las Cases 1989

Fra Bordeaux, Frankrike Modne røde bær, tobakk blyantspiss på duft. Flott konsentrasjon. Elegant utgave med modne tanniner og lang ettersmak. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 2 539,60

90 poeng (terningkast 5)

Birkedal Hartmann Norway AS

6916601

Ch. Leoville Barton 2005

Fra Bordeaux, Frankrike Røde bær, fioler, og kryddertoner. Klassisk elegant, med markerte tanniner. Flott lagringsvin. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 1 379,-

90 poeng (terningkast 5)

Vinetum AS

6895101

Ch. Langoa Barton 2010

Fra Bordeaux, Frankrike Dyp rød farge. Røde bær, solbær, urter og krydder på duft. Konsentrert elegant med gode tanniner. Godt kjøp! Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 742,20

88 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

5410601

Ch. Carmes Haut-Brion 2012

Fra Bordeaux, Frankrike Dyp rød farge. Røde bær, solbær og urter på duft. Saftig, moden vin med flott fruktighet Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 642,80

88 poeng (terningkast 6)

Lars Søreide AS

6916801

Ch. le Pape 2014

Fra Bordeaux, Frankrike Dyp blålilla farge. Solbær, urter og røde bær på duft. Konsentrert elegant med gode tanniner Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 345,80

88 poeng (terningkast 6)

Lars Søreide AS

6916701

Ch. Jean Faux 2014

Fra Bordeaux, Frankrike Dyp blålilla farge. Plomme, urter og røde bær på duft. Kjølige frisk vin med markerte tanniner og lang ettersmak. Godt kjøp Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 288,20

88 poeng (terningkast 6)

Lars Søreide AS

6948501

San Leonardo 2004

Fra Trentino-Alto Adige, Italia 1983. Dyp rød farge. Modne mørke bær, urter og krydder på duft. Solbærtoner modent utviklet og konsentrert god smak. Et veldig godt kjøp! Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 599,80

91 poeng (terningkast 6)

Trans Nordic Selections AS

6894101

Fontalloro 2012

Fra Toscana, Italia Middels rød farge. Røde bær, urter og kryddertoner på duft. Saftig fruktighet og god konsentrert lengde og ettersmak. Mye vin for pengene Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 391,60

89 poeng (terningkast 6)

Good Beverage AS

6894901

Ch. Malartic Lagraviere 2013

Fra Bordeaux, Frankrike Lys grønngul farge. Stikkelsbær, eple og sitrus på duft. Toasttoner Enkel og elegant. Flott syrlighet. Passer til: Fisk, lyst kjøtt, skalldyr.

kr 602,10

88 poeng (terningkast 5)

Moestue Grape Selections AS

6899201

Ch. Latour-Martillac 2013

Fra Bordeaux, Frankrike. Lys grønngul farge. Stikkelsbær, voks gul frukt og mineralsk Markert syrlighet og matvennlig som få Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 392,30

90 poeng (terningkast 6)

LaMarc Wines AS

6726505

William Deutz Brut 1985 Magnum

Fra Champagne, Frankrike Middels gyllen farge. Gul frukt, nøtter, toast og konsentrert på duft. Praktfull syrlighet og lengde. Kan Champagne bli bedre...Ufattelig god. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 4 963,90

95 poeng (terningkast 6)

Silenus AS

6326405

Gold Label Brut 1988 Magnum

Champagne, Frankrike Lanson- Middels gyllen farge. Nøtter, honning, smørtoner og gul frukt på duft. Konsentrert. Flott syrlighet og lengde. Lang og moden ettersmak

Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 3 049,50

93 poeng (terningkast 6)

Stenberg & Blom AS

