

Rosévin test – 6 beste kåret!



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Smakspanelet valgte enstemmig **Ioppa Colline Novaresi Nebbiolo Rusin 2016** som den beste rosévinen. Største overraskelse var spanske roséviners inntog i toppen med sine fruktdrevne og fyldige roseviner.



Rosévin test 2017 Foto Svein Lindin

Nylig testet vi nærmere 70 roseviner med alle de toneangivende merkene deltagende. I det norske markedet finnes det mange gode viner som ikke nådde helt opp: Oma, Nervi, Il Mimo og Miraval henger med, men har blitt forbigått av andre.

Favoritten kommer fra Ghemme. Like utenfor byen Romagnano Sesia ligger familieprodusenten Gianpiero & Giorgio Ioppa. Grunnlagt i 1852 i en tid der vinproduksjon var en del av inntektskilden sammen med dyrking av

frukt og grønnsaker. Mye har forandret seg siden den gang. loppa drives i dag av brødrene Gianpiero og Giorgio sammen med deres sønner Marco, Luca og Andrea som er 7. generasjon. Årsproduksjonen er på nærmere 140.000 flasker og 80 % går til eksport. Norge er deres største eksportmarked med et salg på nærmere 70.000 flasker. Mye skyldes suksessen som rosévin har i Norge. Nabovingården til loppa er Cantalupo. Der produseres vinen Il Mimo som endret folks oppfatning av rosévin i Norge i midten av 2000-tallet.

Smakspanelet opplevde kvaliteten som svært varierende. Vinene smakte fra candydrops og syntetisk vann til habile fruktige smaksrike og flotte matviner med balansert syrlighet og god lengde. Seks viner sto igjen som klare vinnere. Mange assosierer rosévin med bringebær og markjordbær, men den er så mye mer enn det. De beste rosévinene har et tydelig fruktig preg. Noen har noe som minner om ripsbær, kirsebær, bringebær eller solbær, mens andre har fruktighet som assosieres mest med hvitvin, for eksempel eple, sitrus, fersken eller melon.

Roséviner er som oftest alltid syrligere enn rødvin. Syrligheten gjør at vinen er matvennlig. Viner med lav syrlighet blir slapp og tung. Til forskjell fra rødvin brukes ofte druer med mindre modning og naturlig høyere syrlighet når man lager rosévin. Det er for å få friskhet i vinene. En fordel når vinen serveres er å holde den så kjølig som 7-10 grader, server heller ofte og lite når varmen slår inn.



Alle viner testes blindt av smakspanelet

Spania fornyer seg. Frem til 1980 var Spania mer kjent for dårlig bulkvin enn for kvalitetsvin. I løpet av 1980-årene startet det derimot en utvikling som bringer oss frem til dagens utgave av Spania. Landet har fortsatt mye bulkproduksjon, men produksjon av kvalitetsviner har fått et fotfeste som er kommet til for å bli. Det er kommet mange vinmakere som lager kvalitetsvin både i og utenfor de kjente vinområdene, så man skal ikke lenger straks avskrive en spansk vin. Tradisjonelle oppfatninger om Spania må endres. Nye generasjoner av vindrikkere ser Spania med nye øyne. Smakspanelet opplever bortfallet av eikebruk og vaniljetoner i sine ganer. Stikkordet på det "nye" Spania er fruktdrevne viner med markert god syrlighet. Denne gangen slo de spanske rosévinene smakspanelet sine favoritter. Samtidig er roséviner fra Loire og Østerrike hakket hvassere på friskhet som gjør dem mer matvennlige.

Smakspanelet besto av Pauline Hagman Vindirektør i Fursetgruppen, Fabio Borgianni Head Sommelier på Grand

Cafè, Rune Johansen Driftsdirektør i Color Line, Marius Andre Aasly i Color Line, Lars Lauten Sommelier, Peter Brorson Sommelier, Bente Lindmoen Daglig leder Oslo Konserthus, Philip Georgsson Sommelier, Olle Friberg Restaurantsjef Festningen Restaurant og Jenny Bjørklund Ass daglig leder Tjuvholmen Sjømagasinet.

9747601

Ioppa Colline Novaresi Nebbiolo Rusin 2016

Fra Piemonte, Italia

Lys lakserosa farge. Røde bær, urter og fersken på duft. Fruktdrevet med god fyldighet og markert syrlighet. En av de beste rosevinene på markedet i sin prisklasse. **Best i test!** Passer til: Fisk, lyst kjøtt, salat.

kr 135,- (basis)

87 poeng (terningkast 6)

Eurowine AS

5599601

Bourgeois Sancerre Les Baronnes Rosé 2016

Fra Loire, Frankrike

Middels lakserosa farge. Rips, markjordbær på duft. Mineralsk anslag med balansert markert syrlighet og flott finish. Lang ettersmak Passer til: Fisk, lyst kjøtt, skalldyr.

kr 199,90 (basis)

87 poeng (terningkast 6)

Just Brands AS

7163101

Entre Vinyes Rosat 2016

Fra Catalonia, Spania

Lys rosa farge. Fruktig aromabilde med røde bær, melon, sitrus og flott syrlighet. Fruktdrevet konsentrert stil. God rosevin Passer til: Fisk, skalldyr, salat.

kr 149,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Autentico AS

9186801

Rabl Zweigelt Rosé 2016

Fra Niederösterreich, Østerrike

Lys lakserosa farge. Syrlig røde bær med florale toner på duft. Markert syrlighet og god lengde. God matvin Passer til: Fisk, lyst kjøtt, skalldyr.

kr 139,90 (bestilling) 85 poeng (terningkast 5)

Stenberg & Blom AS

3697501

Chivite Las Fincas Rosado 2016

Fra Spania

Lys lakserosa farge. Moden gul frukt, fersken og sitrus på duft. Balansert syrlighet og lengde. Fruktdrevet og enkel vin! Passer til: Lyst kjøtt.

kr 159,90 (bestilling)

85 poeng (terningkast 5)

Vinuniq AS

5873701

Muga Rosé 2016

Fra Rioja, Spania Lys lakserosa farge. Røde bær, jordbær og sitrusfloral på duft. Delikat og frukt drevet stil som blir bedre og bedre for hvert år. Lang ettersmak. Passer til: Lyst kjøtt, aperitif.

kr 159,90 (bestilling)
86 poeng (terningkast 6)
Autentico AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 13.mai 2017