

Krabbe krever riesling



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Når sommeren er litt på hell i august er det sesong for taskekrabbe, en favoritt blant kokkene grunnet sin allsidighet. Klørne og huset kan serveres avkjølt eller varmet og krabbekjøttet kan benyttes i suppe, pasta og salater. Best gjør krabbekjøttet seg på et stykke brød, med hjemmelaget majones i omgivelser preget av gode venner, musikk og vin.



Krabbe & Vin Foto Svein Lindin - Krabbegiljotin fra Howard Kjøkkenskriveri

Taskekrabben er nok det krepssdyret folk flest er mest vant med å bruke i Norge. Den har utbredelse langs hele norskekysten helt opp til Vesterålen og Finnmarkskysten. Taskekrabben er den største spiselige krabbearten som finnes naturlig langs norskekysten. Taskekrabben eller cromerkrabbe som den også kalles ble gitt sitt vitenskaplige navn *Cancer pagurus* av den svenske naturforskeren og legen Carl von Linné i 1758.

Krabber er blant de mest "moderne" krepsdyrene. De aller eldste fossilene av tifotkrepsgruppen, der krabbene hører hjemme, er krepsformet og antatt å være opp til 570 millioner år gamle. Krabbegruppene, både de ekte krabbene som strandkrabber og taskekrabber hører til, og de uekte krabbene som kongekrabben og trollhummeren er med i, har eksistert i omkring 250 millioner år. I Norge er det ingen kvoter på fiske og det fanges cirka 5000 tonn i kommersiell regi. I tillegg fanges det en betydelig del av hobbyfiskere som fyller teinene sine i sesongen.

Taskekrabben er karakteristisk på den rødbrune fargen og de mørke klospissene. Hann- og hunnkrabber er litt forskjellige. Hannene har flatere ryggskjold, større klør og smalere bukskjold. Det er nå på sensommeren kvaliteten er på sitt beste. Gjennom hele sommeren er krabbene aktive og finner mer føde. De bygger seg opp etter vinteren hvor aktiviteten er lav.

Bruk av fersk, nykokt krabbe har en lang tradisjon i Norge. Det hvite krabbekjøttet i klørne er søtlig, fast og smaksrikt. Vinvalget krever god fruktighet, god syre og friskhet i utgangspunktet. Utfordringen kommer når innmaten skal settes vin til. Løsningen er å velge to ulike viner. Til innmaten trenger man en mer rikere og fyldigere vin. Med andre ord ofte en litt dyrene vin. Konklusjonen til smakspanelet etter å smakt alle testvinene i testen var at tysk hvitvin er enerådende både når det gjelder pris og kvalitet til krabbe.



Smakspanelet besto av Pauline Hagman Vindirektør i Fursetgruppen, Fabio Borgianni Head Sommelier på Grand Café, Lars Lauten Sommelier, Peter Brorson Sommelier, Bente Lindmoen Daglig leder Oslo Konserthus, Philip Georgsson Sommelier, Olle Friberg Restaurantsjef Festningen Restaurant, Jenny Bjørklund Ass daglig leder Tjuvholmen Sjømagasinet, Arve Egil Håbjørg, Vinnerd og Nils Viberg, Prosjektleder Vinofil

5235901

Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Trocken 2016

Fra Rheingau, Tyskland Lys grønn gul farge. Gul frukt og eple, mineralsk og honning på duft. Frisk med balansert syrlighet og sødme Passer til: Fisk, skaldyr

kr 189,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Henkell & Co. Norge AS

9182701

Winter Dittelsheimer Steinwein Riesling Trocken 2016

Fra Rheinhessen, Tyskland

Lys gulgrønn farge. Grønt eple, mineralsk og sitrusfrukt på duft. Velbalansert med flott syrlig utgang. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 209,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Fondberg AS

315201

Loosen Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 2016

Fra Mosel, Tyskland

Middels gulgrønn farge. Konsentrert. Mineraler, sitrus og tropisk frukt på duft. Velbalansert og fruktdrevet.

Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 150,- (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Vinarius AS

7825601

Schloss Johannisberg Bronzelack Riesling Trocken 2016

Fra Rheingau, Tyskland

Lys grønn gul farge. Gul frukt og eple, mineralsk og honning på duft. Frisk med balansert syrlighet og sødme.

Best i test! Lanseres 1. September Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 249,90 (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

Henkell & Co. Norge AS

2217101

Weing. Stadt Mainz Rhein Riesling Trocken 2016

Fra Rheinhessen, Tyskland

Lys gulgrønn farge. Gul frukt, modnet eple og markerte mineraler. Saftig og fruktdrevet med markert balansert syrlighet. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 119,90 (basis)

87 poeng (terningkast 6)

Optimum Wines AS

2148801

Clemens Busch Pündericher Riesling Kabinett 2015

Fra Mosel, Tyskland

Lys gulgrønn farge. Eple, floral og sitrus på duft. Konsentrert fruktighet og mineralitet i ettersmak. Balansert sødme og syrlighet Flott matvin Passer til: Fisk, skalldyr. kr 174,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinum AS

Outsidere

7722901

Terra de Asorei Albarino 2016

Fra Galicia, Spania

Middels grønn gul farge. Eple, sitrus og mineraler på duft. Elegant lett anslag med sitrustoner. Nydelig syrlighet trekker opp Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 180,- (bestilling)

86 poeng (terningkast 6)

Arctic Wine Imports As

9785001

Angiolino Maule I Masieri 2016

Fra Veneto, Italia

Lys gulgrønn farge. Aroma som av grapefrukt, gul frukt og sitrus toppet med mineralitet. Forfriskende moden syrlighet, god fylde og saftig avslutning. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 189,90 (bestilling)

86 poeng (terningkast 6)

NON DOS AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 19.august 2017