

RØDVIN



**Portia Roble 2016, Ribera del Duero Spania (BU)**  
Varenr.: 5263501  
Pris: 159,90 Poeng: 84

En enkel og frukt-dreven vin. Duft av mørke bær, plomme, jordlighet og florale toner. Middels fyldig med moderat syre. Bløte tanniner og saftig ung bærfrukt med hint av eik.



**Portia Prima 2014, Ribera del Duero Spania (BU)**  
Varenr.: 4917701  
Pris: 254,90 Poeng: 86

En rik og aromatisk utgave med tydelig eikepreg. Duft av bjørnebær, fat, kaffe, lakris og vanilje. Fyldig med middels syre. Bløte tanniner og rik konsentrert mørk bærfrukt med eikepreg.



**Finca Villacreces Pruno 2015, Ribera del Duero Spania**  
Varenr.: 5271301  
Pris: 169,90 Poeng: 86

En saftig og frukt-dreven vin til en god pris. Duft av røde bær og krydder. Fyldig med middels syre. Saftige tanniner og leskende ung rød bærfrukt med preg av kirsebær og eik.



**Senorio de Nava crianza 2011, Ribera del Duero Spania (BU)**  
Varenr.: 3083601  
Pris: 209 Poeng: 83

En rik og noe hardt eiket crianza variant. Duft av bjørnebær, vanilje og eik. Fyldig med middels syre. Markerte tanniner og ekstrahert mørk bærfrukt med eikepreg.



**Valduero Una Copa 2014, Ribera del Duero Spania (BU)**  
Varenr.: 5705401  
Pris: 324,90 Poeng: 87

En utviklet og moden vin laget på 100% tinto del pais. Duft av mørke bær, eik, krydder, vanilje og jordlighet. Middels fyldig, moderat syre. Saftige tanniner og fatpregt frukt med krydret avslutning.



**Condado de Haza crianza 2013, Ribera del Duero Spania (BU)**  
Varenr.: 5847101  
Pris: 249,90 Poeng: 87

En strukturert og velbalansert vin fra legendariske Alejandro Fernández fra Pesquera. Duft av bjørnebær, solbær, lakris og fat. Fyldig med god syre. Markerte tanniner og kompakt rik mørk bærfrukt med balansert avslutning.

# De beste vinene fra Ribera del Duero

Ribera del Duero er sammen med Rioja Spanias mest berømte vindistrikt.

**M**ens Rioja har sine tradisjonelle viner med lang fatlagring som sitt fremste varemerke, er det en moderne stil med kraft, struktur og konsentrert mørk bærfrukt som gjelder i Ribera del Duero.

**OMRÅDET LIGGER** langs Duero elva nord i landet og hører til regionen Castilla y Leon. Området er flatt og steinete og har en lang, varm og tørr sommersesong etterfulgt av en kald vinterperiode.

**DET ER HOVEDSAKELIG** produksjon av rødvin som gjelder med et lite knippe hvitviner laget på lokale albillo-druer i tillegg.

**DET ER TINTO FINO** (det lokale navnet på tempranillo) som er den klart viktigste druen, supplert av internasjonale sorter som cabernet sauvignon, merlot og malbec.

**VINENE HAR** som regel en tett mørk farge og tydelig aroma av bjørnebær, solbær, lakris, vanilje og krydder. De har en markert tanninstruktur og god fylde balansert med en fin syrestruktur. De beste vinene tåler lang lagring og utvikler en kompleks aroma ved modning.

**OMRÅDETS** flaggskip, Vega Sicilia, er laget på tradisjonelt vis med svært lang lagring på

**Om testen:** Poengene er rent kvalitative og uavhengig av pris. «Value for money» er tatt hensyn til i terningkastene. Alle viner har en utgangsverdi på 50 poeng. **Slik tolkes poengene:**



**ROBERT LIE VINEKSPERT**

Dagbladets vinkspert Robert Lie har 20 års erfaring i restaurantbransjen, og har vært vinansvarlig ved Restaurant Oscarsgate, Statholdergaarden, Grefsenkollen og Bagatelle. Han er firedobbel norgesmester og foreløpig eneste nordmann som har vunnet EM for vinkelner. Robert er deleier og daglig leder på The Pink Elephant.

eikefat. Vinene er meget særegne, utrolig lagringsdyktige og en av vinverdens ikonprodusenter.

**DE SEINERE ÅRA** har det kommet flere kultviner på markedet med Pesquera og Pingus som de mest framtrædende. Disse framstår i en mer moderne stil og har oppnådd skyhøye priser og anerkjennelse internasjonalt.

**50-59:** En uakseptabel vin. Dømt nord og ned.  
**60-69:** En under gjennomsnittlig vin med merkbare mangler.  
**70-79:** En middels vin på alle måter. Uten særpreg.  
**80-89:** God til meget god vin. Uten merkbare feil eller mangler.  
**90-95:** En fremragende vin av eksepsjonell kompleksitet og karakter.  
**96-100:** Ekstraordinær vin med alt som forventes av en klassisk vin i s



“  
Det viktigste er at det blir god stemning.”

**FRISTENDE GODBITER:** Lammekjøtt med bakt paprika, chorizo på humus og bakt aubergine med brent smør og nøtter.

Foto: Lisbeth Michelsen

## Småbiter til røff rødvin

Å drikke vin handler om den gode følelsen.

**D**et sies gjerne at vinene fra Ribera del Duero smaker mer av jord enn frukt. Dem om det.

Det viktigste er at det blir god stemning. Om man ikke finner en perfekt matmatch, så har det mye for seg å finne mat som har et visst slektskap med vinen. Ta chorizo og spansk vin, for eksempel: Selv om pølsa noen ganger er litt i overkant krydret, så funker det likevel med røffe og kantete viner fra Spania. Det er neppe helt kosker, rent teknisk, men mat og vin handler ofte mer om følelser enn vitenskap.

Chorizopølsa serveres med humus, moste kikerter med spisskum og hvitløk.

**POFF!** Lyden kom fra ovnen. Å bake en aubergine kan være eksplosivt. Om du gjør som meg, og bare legger en hel aubergine inn i ovnen, så kan du oppleve at skallet sprekker. Og det høres godt. Med mindre du liker kjøkkenaction, så kan du dele den i to (eller prikke med gaffel).

**NAR INNMATEN** er myk, gjenstår det bare å mose den med olje og hvitløk. Aller best liker jeg å smale kjøttet utover en flat tallerken, ha på brunet smør og nøtter. Dette spiser jeg med skje – og nyter med en god spanjol i glasset.

Prøv deg også på lammekoteletter med bakt paprika. Skål!

### Lam og paprika

1 dobbel lammekotelett

1 paprika

Bak hele paprikaen i ovnen på 200 grader til den får noen svarte felter.

Ta den ut av ovnen og skjær i tynne strimler.

Skjær ut biter av koteletten. Stek dem på høy varme i litt olje, de skal helst være litt rosa i midten.

Legg paprikabitene rundt kjøttet og fest med en tannpirker eller liknende.

### Bakt aubergine

1 aubergine, 1 fedd hvitløk

1 neve valnøtter, 2 ss smør, og olje

Del auberginen i to på langs. Bak dem i ovnen på 200 grader i omtrent 40 minutter. Skrap ut innmaten og kjør det sammen med hvitløk og olje med en stavmikser. Bre blandingen på et fat (eller plate), strø over knuste valnøtter og ha på litt brunet smør. Legg på noen halve cherrytomater. Spis med skje.

### Humus med chorizo

1 boks kikerter, 1 chorizosnabb

1 fedd hvitløk, 1 ts. spisskum, Olivenolje

Sil av kikertene. Mos dem sammen med hvitløk, spisskum og litt olje med en stavmikser. Ha i litt og litt olje til du er fornøyd med smak og konsistens. Server med stekte biter av chorizo. (I originalen er det noen teskjeer tahini, en paste av knuste sesamfrø).



**CHRISTOPHER SJUVE**

Matredaktør i Aller

Han har tidligere vært programleder både for Nesevis (NRK) og Fingrene av fatet (TV 2) sammen med Bent Stiansen. Sjuve er også fast gjest i Nitimen og har skrevet flere kokkebøker, blant andre «Alt blir bedre med bacon». I høst kommer han også med en kokkebok om egg.