

DANSKERNE FÅR GRILLER

SOMMERVIN: Lette sommervine på en varm terrasse, når grillen er klar.
Prøv en sprød rosé, der har fået en velfortjent renæssance

Tekst Per W. Stryger, Vinum-Bonum.dk // Foto Deutsche Weine

Kødet syder på grillen, mens duften danser sin lette sommerdans over de grønne ligusterhække. Sprøde grøntsager knaser under kniven, solen varmer terrassen. Det er sommer, og danskerne får griller. De vil ud for at lave mad.

Det er en stor tilfredsstillelse at lave mad over åben ild. Det er nærmest et instinkt. Når du bringer køkkenet udenfor, må du ikke glemme vinkælderen. Vinen kan forvandle dit måltid fra at være dejligt til at være mindeværdigt.

Grillmad har en røget, lidt brændt smag. Det kræver en vis sødme, som der ofte er i barbecuesaucer, marinader og glaseringer.

Sødme i vin kommer typisk fra fuldmodne druer og fadlagring. Røde vine fra oversøiske lande eller tilsvarende varme europæiske områder, som Sydfrankrig eller Baden i Tyskland, har den sødme i sig.

Den sprøde forfriskning

Undgå druesorter med naturligt højt niveau af garvesyre - for eksempel Cabernet Sauvig-

non og Nebbiolo. Skal I have spareribs eller andet barbecuemarineret kød, så prøv en fadlagret Chardonnay eller en Gewürztraminer fra Tyskland.

Chardonnay passer også fortrinligt til grilltet fisk. Vælg en fra et køligt vinland i Europa, da den har tilstrækkelig syre til at komplimentere fisken.

En sommervin skal være forfriskende, nem at nyde og med en dejlig frugt. Et perfekt kølet glas hvid- eller rosévin rammer den tørre plet på en helt anden måde, end en rødvin kan på denne årstid. Helst ikke for alkoholtung, og derfor går jeg i en lang bue udenom hvid- og rosévine fra den nye vinverden. De mangler ofte syre og har et brændende alkoholniveau.

Gode sommervine findes i Europas nordlige vindistrikter, da det kølige klima giver en sprød syre. Det er lande som Tyskland, Østrig, Spanien og Frankrig med Alsace og Loire i front.

Syren og kulsyren giver vinen liv og virker tørstslukkende. Noget man lige har brug for

på de varme sommeraftener, men husk alligevel et glas vand.

Sommerens farve er rosé

Rosé blev for år siden betragtet som kitsch, men er i dag endelig ved at slippe af med dette pinlige ry. Vinen smager oftest som »

PER W. STRYGER



Per W. Stryger, Vinkender, -skribent og gastronom. Har vinimportfirmaet Vinum-Bonum.dk, hvor han også holder vinsmagninger m.m. Er til daglig kaptajn.

Enestående service til Flyaways læsere

På hjemmesiden www.vinum-bonum.dk er der en supportdel særligt tilegnet Flyaways læsere:

Juni: TERRASSETÅR, Juli: GYLDNE GRILLTIPS.





VINTESTEN



Sommelier Christian Aarø Mortensen i Prémises vinkælder.

Af Christian Aarø Mortensen

Christian Aarø Mortensen, restauratør og to gange dansk sommelier mester og nordisk mester. Driver sammen med Rasmus Grønbech restaurant Prémisse i Moltkes Palæ i København.

Note:

Alle vinene er tilsendt fra Weingut Bickel-Stumpf, Franken i Tyskland. VDP. Læs resten af de vurderede vine på www.vinum-bonum.dk



****** Rosé 2005, god sommervin.**

Farven er rubin rød, med et lille orange skær, typisk for en tysk rose vin, hvor en sydfransk er mere klar rød. Duften præges hovedsagligt af skovjordbær og lette animalske toner. En let drikkelig sommer vin som smager af det vi godt kan lide ved denne årstid, nemlig bær.

* Lad den stå

** Tja, ikke noget særligt;

*** God gedigen gennemsnitsvin

**** Stor vinoplevelse, du bliver overrasket

***** Skynd dig, snyd ikke dig selv.

en mellemting af jordbær og hvidvin. Kan du forestille dig noget mere lækkert på en varm sommerdag på terrassen? Der er dog stadig en del super søde, marmeladeagtige, karakterløse roséer, så se dig godt for. Her er et par tips:

Køb de nyeste årgange - de har en friskere smag. De fleste rosévine kan ikke gemmes, så drik dem, mens solen endnu skinner.

Vælg en tør eller halvtør rosé og brug lige så mange penge, som hvis det var en hæderlig hvid- eller rød vin. Server den velafkølet.

Rosévine er lavet på samme måde som hvidvine, men bare på rødvinstruer. Vinen passer til den samme mad som hvidvin, men er oftest mere alsidig.

Pas på alkoholniveauet. Nogle roséer, især fra den nye vinverden, kan have op til 15 %. Dem med mindre alkohol har en tendens til at smage bedre. Vælg de lysere udgaver. De er mere sprøde, friske og ikke så søde som de mørke, søde og bolsjefarvede rosévine, som mange foretrækker.

Rosévinen er opfundet i de varme lande, hvor man normalt dyrker rødvin, men om sommeren har man brug for en vin, der kan drikkes svalt. Det blev til rosévinen uden så meget garvesyre og farve, men stadigvæk en god smag.

Vinfolk fra den gamle vinverden, så som franskmænd og spaniere, ved, at rosé er en god madvin. Prøv en vin fra Bandol eller Provence. Den drikkes med en bred vifte af madretter, lige fra den krydrede bouillabaisse over grillede hvidløgsrejer og paella.

Rosé er også god til retter med stærke krydderier som hvidløg, salte retter med lufttørret skinke eller det asiatiske køkken.

Rosé og sval rødvin, der ikke er for tung, overgår langt de kraftige bulderbasse-vine om sommeren.

Let som duggen

Vil du drikke rødvin om sommeren til andet en grillmad, så sigt efter lette vine, der vil have godt af en tur i køleren, så de serveres ved 15 til 16 grader. Det kunne være en beaujolais. De er velegnet til lyst kød og en tur i skoven med en picnic kurv. Aromaer du kan opleve ved disse vine er jordbær og ribs, altså lyse bær.

Næsten hvert land har sin egen unge vin. Som regel kan du gå efter druen Pinot Noir, om den er fra Tyskland eller Frankrig er lige meget, bare den ikke er blevet udsat for alt for meget nyt egetræ ved lagringen.

Mousserende vine, som sekt fra Tyskland, er forfriskende som en sommeraften og let

LYS SOMMERVIN

Skal være:

Frisk, let og frugtig.

Uden fadlagring.

Tør og ukompliceret.

Fra den aktuelle årgang.

Alkohol-let - max 12,5 procent.

Gerne med skruelåg eller glasprop

som duggen ved solopgang. De fleste bruger den kun til højtidelige anledninger som studenterfester, bryllupper og nytår. Men mousserende vine er gode til mad, og de har en stor spændvidde. Boblerne i vinen virker som en mundrener, så du er klar til næste smagsindtryk. Syre/sødme balancen gør den i stand til at ledsage retter, hvor mange andre vine må give op.

Tapas og sushi er kommet på mode i Danmark. Her springer den mousserende vin ind som en naturlig ledsager, bare den ikke er for sød som moscato d'asti. Den passer derimod strålende til jordbær og hindbær. Det samme gør en tysk sekt på Scheurebe eller andre halvtørre vine. ☺



**** Silvaner Kabinett, god terrassevin

Farven er strå gul, dyb og meget glansfyldt. Næsen giver indtryk af græs, æble samt modne netmeloner. Man får et friskt og syrerigt attack (bid) med en lang eftersmag og vinen smager næsten som den dufter af netmelon og æbler samt citrus frugt, alt sammen typisk for den tyske Silvaner drue, når den smager rigtig godt. En vin som kan anbefales til mange ting.



***** Spätburgunder, god grillvin

En vin hvor den dybe røde burgunder farve rigtig kommer frem, remmen i kanten af glasset har et let brunligt skær så man kunne tro der var lidt alder, men det er der ikke, det her er den purunge årgang 05 som såmænd da også afspejler sig i næsen med frugtige let, brændte toner som svinger sig op langs kanten af glasset. Attackedet (biddet) i vinen bliver styret af disse brændte noter, som dæmper en hver form for tannin. Smagen er fyldt med røde bær af dem som gror tæt ved jordbunden, hindbær og jordbær, som man også fornemmer sammen med mandler og friske nødder.

