

VIDSTE DU AT: Tannin (garvesyre) eller frugtsyre kan begge være en behagelig del af rødvi-
nens harmoniske og karakterfulde smag. Tannin, aggressivt bittert på siden af tungen og i tand-
kødet, er nødvendig for vinens udvikling, mens frugtsyre er den friske smag i ung vin



TIM VOLLERSLEV
Drikkevare-rådgiver og chief-sommelier, vicepræsident og med-
stifter af Dansk Sommelier Forening. Jury-medlem i 20 år ved alle
europa- samt verdensmesterskaber for sommeliers/vintjenere.
Læs også www.vollerslev.dk - Vinnyheder: www.bt.dk/madogvin

20-50 KR.

50-70 KR.

70-100 KR.



2008 Passimento
Pasqua, IGT. Rosso Veneto,
Italy.



Kommentar: Behagelig kraf-
tig, saftig blød »mini amarone
type« rødvin, med god fyldig
blød smag af modne mør-
ke bær, lidt søde blomster og
egetræsvanilje.
Velegnet til: Kraftige og ge-
rne krydrede retter af f.eks. ok-
sekød og retter med tomat-
sauce og lign.
Pris: Kr. 49. Tilbud uge 15-16
pr. fl. kr. 39.
Forhandler: Rema 1000. www.rema1000.dk



2008 Chianti
DOCG. Chianti, Italy.



Kommentar: Behagelig medi-
um fyldig rødvin, let krydret,
god blød smag af røde kirse-
bær, lidt modne blomster, ur-
ter, toast og lidt vanilje.
Velegnet til: Medium kraftige
retter som f.eks. pasta, pizza
og lign.
Pris: Kr. 44,95 i uge 15-16.
Forhandler: Lidl Danmark.
www.lidl.dk



2007 Aldiano
Cantina Tollo, DOC. Montepul-
ciano, D'Abruzzo, Italy.



Kommentar: Mørk, tæt, kon-
centreret saftig, behage-
lig kraftig rødvin med god
frugtrig smag af modne mør-
ke bær, kirsebær, krydderier
og egetræsfad.
Velegnet til: Hygge uden mad
eller til kraftige retter af f.eks.
okse eller svinekød.
Pris: Kr. 64,95. Tilbud ved køb
af 2 fl. uge 15-16 pr. fl. kr. 47,50.
Forhandler: Bilka/Dansk Su-
permarked tf. 8930 3030.
www.bilka.dk



2007 Canaja, Villa
Annaberta, IGT. Rosso Vero-
nese, Italy.



Kommentar: Kraftig amarone-
type rødvin, med flot frugtrig
smag af modne brombær, kir-
sebær, krydderurter, bitter
chokolade, lidt sveskesødme
og lidt egetræs.
Velegnet til: Hygge efter ma-
den eller til kraftige retter som
f.eks. sammenkogte retter el-
ler oksekød.
Pris: Kr. 99. Tilbud uge 15-16
pr. fl. kr. 59.
Forhandler: Kvickly/Coop tf.
4386 4059. www.coop.dk



2007 A Mano
Primitivo, IGT. Puglia, Italy.



Kommentar: En god medium
fyldig, krydret rødvin, med
blød behagelig og tæt smag
af modne mørke bær, sorte
blommer, mokka, lidt urter og
lidt toast.
Velegnet til: Medium kraf-
tige og gerne krydrede retter
af f.eks. hakket oksekød eller
gryderetter.
Pris: Kr. 64,95.
Forhandler: SuperBest/
Strandgaarden tf. 492 6222.
www.strandgaarden.dk



2007 Ronchi San
Giuseppe, Cabernet Franc,
DOC. Colli Orientali del Friu-
li, Italy.



Kommentar: Tør, medium kraf-
tig rødvin, let krydret, god tan-
nin i behagelig moden frugt-
smag med præg fra røde
kirsebær, tranebær, lidt blom-
mer og lidt peber.
Velegnet til: Medium kraf-
tige retter af f.eks. lam eller svi-
nekød.
Pris: Kr. 75. Tilbud ved køb af 6
fl. uge 15-16 pr. fl. kr. 70.
Forhandler: Holte Vinlager tf.
8816 8300. [www.holtevinla-
ger.dk](http://www.holtevinla-
ger.dk)



2005 Cantina
Vignaioli, Elvio Pertinace,
DOCG. Barbaresco, Italy.



Kommentar: Karakterfuld, medi-
um kraftig rødvin, flot rund
smag af skovbær, brombær,
blommer, krydderier, mørk
chokolade, tobak og lidt ege-
træs. Flot kompleks oplevelse.
Velegnet til: Hygge uden mad
eller til medium kraftige kryd-
rede retter af f.eks. kalv eller
oksekød.
Pris: Kr. 129,95. Tilbud uge
15-16 pr. fl. kr. 89,95.
Forhandler: SuperBest/Gobi-
Vin tf. 3613 0077. [www.gobi-
vin.dk](http://www.gobi-
vin.dk)



2000 Rocca
Casa Vinicola Angelo Rocca e
Figli, IGT. Rosso Salento, Italy.



Kommentar: Let krydret, medi-
um kraftig, tør rødvin, med en
god smag af modne røde bær,
blommer, lidt mokka, lidt bitter
mandel og egetræsfaad.
Velegnet til: Hygge uden mad
eller til medium kraftige retter
af f.eks. svinekød eller lam.
Pris: Kr. 179,95. Tilbud uge 16
pr. fl. kr. 99,95.
Forhandler: EuroSPAR/Amka
Vin tf. 8641 9600. [www.amka.
dk](http://www.amka.
dk)



2006 Luigi Righetti
DOC. Amarone Classico della
Valpolicella, Italy.



Kommentar: Kraftig, saftig
rødvin, lækker frugtrig smag,
skovbær, krydret med en be-
hagelig lille sødme af tørrede
druer, mørk bitter chokolade,
toast og egetræsvanilje. En
flot kraftig vin.
Velegnet til: En time på karaf-
fel og nyd efter middagen el-
ler til kraftig retter af f.eks. ok-
sekød.
Pris: Kr. 99,95.
Forhandler: Netto/Dansk Su-
permarked tf. 8930 3030.
www.netto.dk

NYT

Det norditali-
enske klima er
egentlig ikke
til vine med
sødme, men
så »snyder«
man lidt
og lægger
druerne på
særlige tørre-
lofter. Derved
koncentreres
sukkeret i
mosten.



'Snyder' sig til sødmen

AF THORKILD KRAGHOLM

Danskerne er generelt glade for
kraftige vine med lidt sødme.
Det ses af den succes, som ek-
sempelvis amarone- og ripasso-
vinene har haft i de seneste år.

»Egentlig lidt misvisende, da
Norditalien, hvor disse vine

kommer fra, ikke har klima til
at producere samme kraftige,
sødmefulde vine, som de syd-
lige regioner – f.eks. Apulien
og Sicilien – har langt bedre
forudsætninger for. Her sør-
ger solen for, at druerne får
både saft, kraft og sødme.

Som kompensation »sny-
der« man lidt i nord – nemlig

ved at lægge de høstede dru-
er på særlige tørrelofter i op
til 120 dage, så druerne tør-
rer kraftigt ind, inden de pres-
ses og laves til vin,« fortæller
B.T.s vinekspert, Tim Vollers-
lev.

Mange af de kraftige itali-
enske vine er rige på tannin-
bedre kendt som garvesyre.

»Og det er en fordel, hvis
maden er kraftig. Tannin gi-
ver nemlig den kraftige mad
et tiltrængt modspil – og har
desuden den fordel, at tanni-
nen hjælper mavesyren med
at fordøje maden.

Så faktisk slår man to flu-
er i et smæk,« siger Tim
Vollerslev.

TOPVINEN

2004 Monprivato, in Castiglione Falletto
Mascarello, DOCG. Barolo, Italy.

Kommentar: 96 point af Robert Parker, super top rødvin, tæt, kraftig, harmonisk tannin i flot
smag af modne sorte kirsebær, hindbær, krydderier, mokka, lakrids, tobak, ristet egetræs
og lidt svedsker. Flot stor Barolo. Kostbar men pengene værd.
Velegnet til: Gem 10 år eller på karaffel to timer. Nyd efter mad eller til kraftige retter af f.eks.
oksekød.
Pris: Kr. 599. Tilbud ved køb af 2 fl.
uge 15-16 pr. fl. kr. 500.
Forhandler: Gobi/Vin anviser på tf.
3613 0077. www.gobivin.dk



GODE TILBUD
PÅ FORÅRETS VIN

Montagny 1^{ER} Cru
– Jules Lacroix 2008

Frankrig

SPAR 100 KR.
99,95
PR. FL. / 6 FL.



Château Lys de Bessede
Saint Emilion Grand Cru
mdc 2007

Frankrig

SPAR 50 KR.
79,95
PR. FL. / 6 FL.



Bodegas Lopez Mercier
– Torre de Rejas Rosado
La Mancha DO 2009

Spanien

SPAR 40 KR.
44,95
PR. FL. / 6 FL.



Andre Lorentz Riesling
Kirchberg Grand Cru
2007

Frankrig

SPAR 45 KR.
79,95
PR. FL. / 6 FL.



Château Garderose
Lalande de Pomerol
AC mdc 2007

Frankrig

SPAR 30 KR.
69,95
PR. FL. / 6 FL.



Las Moras Black Label
Viognier San Juan
2008

Argentina

SPAR 35 KR.
79,95
PR. FL. / 6 FL.



Læs mere om vinene og
bestil på vin.lidtmere.dk

B.T. LÆSERSHOP
www.lidtmere.dk

Der tages forbehold for trykfejl og udsolgte varer. Se mere på www.lidtmere.dk