

[Vintips](#)[Vinprodusenter](#)[Vinområder](#)[Vin & Mat](#)[Bokanmeldelser](#)

## Bobler fra hele verden – De 7 beste



Svein Lindin  
Sommelier  
svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad  
Sommelier  
sar@norsenet.no

Vi gleder oss over våren og sommeren som er i anmarsj. Det betyr høysesong for viner med bobler. Med unntak av desember måned er det i perioden april til juli det konsumeres mest musserende vin i Norge. Ikke uten grunn har musserende viner generelt og prosecco spesielt blitt omfavnet av nordmenn og blitt sendt skyhøyt oppover salgsstatistikkene.



Vi

**smaker mye vin** og gremmes og gledes over utviklingen. Gremmes da salgsvinnere i det musserende segmentet (les prosecco) smaker som syntetisk pærebrus for voksne ispedd sødme og alkohol. Vår glede vekkes av at det også finnes et stort utvalg av musserende viner som holder høy klasse kontra pris og kvalitet. Norge er i en særstilling når det gjelder tilgang på musserende viner. Utvalget er stort. Vinmonopolet alene har 1396 varelinjer med musserende vin. I tillegg kommer taxfree og spesialbutikkene. Om vi setter til side champagne og dens herligheter, hva finnes på markedet som lages på tilsvarende måte, koster mindre og smaker bedre enn salgsvinnere?

**Nytt av året** er at vi har alliert oss med et dyktig smakspanel. Deres oppgave var å finne de vinene som smakte best. Alle vinene ble smakt blindt. Dyktige vinkelner og vinkjennere tok oppgaven svært seriøs. Nylig testet de en stor rekke med viner som har gjennomført annengangsgjæringen på flaske. Akkurat som i Champagne. Vi hadde i testen lagt inn en flaske champagne som kontrollpunkt, noe smakerne oppdaget umiddelbart.

**Litt enkelt fortalt** er musserende vin en vin med kullsyre. Det handler om hvor mye penger du satser eller får til disposisjon for å produsere den. Enklere musserende viner produseres rett og slett ved å tilsette kullsyre,

nesten som en sodastream maskin. Den klassiske produksjonen kalles champagnemetoden og utføres ved at vinen gjæres i to omganger, først på fat og deretter i flaske. Det er den andre gjæringen som gjør at boblene dannes i flasken. Og det er denne flaskegjæringen som er det viktigste kriteriet for å skille produksjonsmetodene fra hverandre. Andre metoder bruker fat eller ståltanker i andre fase når gjær og sukker skal starte annengangsgjæringen. Bobler er ikke bare bobler med andre ord.

**Testen viste** helt klart at champagne har fått noen alvorlige konkurrenter på banen. Nyetimber fra England og Markus Molitor fra Tyskland er de toneangivende på kvalitet. Utbryteren fra cavaverden Raventós i Blanc i Spania viser muskler ved å ha to viner blant vinnerne. Raventós i Blanc viser ganske enkelt at cava industrien trenger reformer. Monte Rossa er smakfull med elegante toner fra Franciacorta i Italia. Outsideren fra Sør-Afrika Pongrácz viser at hele verden kan lage gode musserende viner. Crémant fra Frankrike er også et sikkert valg, den som markerte seg best var Jean Paul Brun fra Bourgogne og Beaujolais. Fellesnevneren for vinene er markert syrlighet, fruktighet og flott konsentrasjon. Ypperlig til sjømat og aller best sammen med venner i festlige lag!

**Over 60 viner** ble testet og smakspanelet besto av Pauline Hagman Vindirektør i Fursetgruppen, Fabio Borgianni Head Sommelier på Grand Café, 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.

7345101

#### **Nyetimber Classic Cuvee**

Fra Storbritannia Lys grønn gul farge. Eple, sitrus og kalkholdig på duft. Markert syrlighet og fruktdrevet mousse. Rett og slett imponerende! Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 399,90 89 poeng (terningkast 6)

Winning Brands AS

4651901

#### **Pongrácz**

Fra Western Cape, Sør-Afrika. Lys gulgrønn farge. Enkel eple og sitrus med markert mousse og fruktdrevet utgang. Billig og gode bobler! Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 149,90 (bestilling)

86 poeng (terningkast 6)

Strøm AS

9600401

#### **Raventos Gran Reserva de la Finca 2012**

Fra Catalonia Middels grønn gul farge. Gjær, eple og mineralsk på duft. Fruktpreget stil. Flott mousse og lengde. Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 224,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Vinuniq AS

3951101

#### **Raventos Textures de Pedra**

Fra Catalonia, Spania. Lys gulgrønn farge. Fruktdrevet mineralsk stil med eple, sitrus og kryddertone. Markert syrlighet og flott lengde. Flott matvin. Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 299,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Vinuniq AS

1809901

#### **Markus Molitor Haus Klosterb Riesling Sekt Brut**

Fra Mosel, Tyskland Lys grønn gul farge. Eple, mineraler og sitrus på duft. Klokkeklar syrlighet og flott mousse. En liten vinskatt! Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 219,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)  
Record Vinimport AS

9106401

**Brun Crémant de Bourgogne Charme Blanc de Blancs Extra Brut 2011**

Fra Burgund, Frankrike Lys gulgrønn farge. Eple, sitrus og grapefruktoner på duft. Surlig anslag og moderat mousse. Lang ettersmak Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 199,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Autentico AS

1871201

**Monte Rossa Prima Cuvée Brut**

Fra Lombardia, Italia. Lys gulgrønn farge. Gjær, eple og brødbakst på duft. Utviklet stil. Frisk syrlighet med balansert mousse og lengde. Lang ettersmak. Passer til: Fisk, skalldyr, aperitif.

kr 269,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Trans Nordic Selections AS



*Test av musserende vin Foto Svein Lindin*

Kilde: Publisert i Finansavisen 8.april 2017

## Tilbakemeldinger