



Vinslipp: Nå kommer julevinene på polet



I hyllene, er det tørst og tremst de hvite
vinene du bør merke deg.

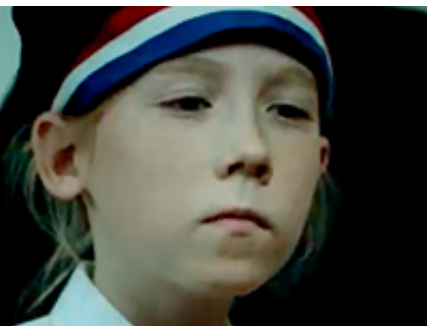
Ingvild Tennfjord

Aftenpostens vinspaltist

1. nov. 2018 14:33 16:48



Hvis Bergen innfører rabarbratesten leser du det først i VG



Den aller første kriblingen av årets juleforventning kom mens jeg smakte meg gjennom de nye vinene som slippes på Vinmonopolefredag. Følelsen var så uventet. Jeg var i jobbmodus. På arbeidslisten min sto 78 nye varer som får fast hylleplass. I bestillingsutvalget venter overveldende 1196 nyheter på deg. Da gjelder det å arbeide seg systematisk igjennom. Men opp av glasset steg en duft som brakte meg rett frem til julaften. Krydder. Valnøtter. Jeg så for meg pinnekjøtt og lutefisk. Begynte å skrive gaveideer på en serviett. Med andre ord: Det er bare å glede seg.

Få ukens høydepunkter fra A-magasinet rett i innboksen din hver fredag! Meld deg på her:

Navn

E-post

MELD PÅ

Piemonte underdogs

La oss starte med fag-temaet jeg tror vil begeistre flest:

2014-årgangen av Barbaresco og det Vinmonopolet kaller «Piemonte underdogs». Nebbiolos totale dominans i området setter også andre druer i skyggen.

La oss starte med druen Pelaverga. Den gir slanke, transparente viner med en gjenkjennelig duft av svart pepper over jordbær. Vi har hatt noen Pelaverga- viner på markedet, men tilgangen er liten.

Pelaverga er mildt sagt en stedegen drue. Egentlig knyttes den ikke engang til regionen Piemonte, men til landsbyen Verduno.

Lenge var Pelaverga utrydningstruet, etter en forhistorie som blandingsdrue. Nå ser vi en fornyet renessanse, til tross for at det bare er 11 produsenter som lager den. Jeg besøkte området i slutten av september og ble minnet på min forkjærlighet for vinene. Vespolina er en annen perle for deg som elsker Piemonte. Bare å glede seg. Den tålmodige kan også plukke med seg Barbaresco i 2014-årgangen som beskrives som kjølig. Seks viner lanseres som partikjøp. De er lovende, men trenger tid i kjelleren.

Klassisk Rioja

Skal du forvirre noen i blindsmaking, kan du alltid skjenke dem hvitvin fra Rioja. De fleste assosierer området utelukkende med rødvin. Dermed går de eikelagrede, krydrede hvitvinene under radaren. Rioja opplever også en renessanse nå, med vekt på mindre

fatbruk, fruktigere viner med tydeligere
jordsmonnskarakter

Merk deg at flere av vinene jeg anbefaler, er partikjøp.
De står ikke i hyllene for evig. Kanskje du så smått skal
begynne å planlegge julemåtidene allerede. Det har jeg
gjort.

FAKTA: VINSLIPP 

Fredag 2. november lanseres nyheter på Vinmonopolet. 78
produkter får fast hylleplass. 1196 viner lanseres i

Hvite viner:



Jérôme Arnoux Crémant du Jura

Pris: 219,90 kr.

Varenr. 10433001. Parti, polkat. 4

Terningkast: 5

La oss starte med bobler fra franske Jura. Delikat smak av eple, kjernehus og fine tørrstoffer i ettersmaken. Denne vil være svært anvendelig både som aperitiff og som vinvalg til fisk eller lyst kjøtt. En boblenyhet jeg gleder meg til.



Malvirà Roero Arneis

Pris: 169,90 kr.

Terningkast: 6

Varenr. 10421101. Basis, polkat. 2 Piemonte-fans, se her! Arneis er den mest kjente hvitvinsdruen fra området. Produsent Malvira perfektionerer den. Merk deg fedmen i det vinen treffer tungen og den runde munnfølelsen. En super allrounder med mange bruksområder. Vokser i ettersmaken.



Karl Velt Pinot Blanc trocken

Pris: 169 kr.

Varenr. 10340201. Basis, polkat. 2

Terningkast: 6

Kraftfulle smaker som pinnekjøtt, ribbe og julefisk med tilbehør krever vin med konsentrasjon. Jeg var så overrasket over denne. Dufter av sitrus og eple, med florale toner. Men denne er deilig bare å rulle over tungen. Et sikkert valg til julematen. Bred tilgjengelighet, hyggelig pris.



Rijckaert Côtes du Jura Chardonnay

Pris: 234,90 kr.

Varenr. 5971201. Parti, polkat. 5

Terningkast: 6

Vinene fra Jura har en distinkt duft som kan være vanskelig å beskrive. Kan minne om valnøtter. Denne hvitvinen har en lang ettersmak av fersken, kalk, mildt krydder fra fat og fine tørrstoffer. Nydelig. Kjenn så lenge den sitter i.



Lopez de Haro Gran Reserva 2012

Pris: 263,40 kr.

Varenr. 10487301. Parti, polkat. 4

Terningkast: 6

Har har vi erketradisjonalisten jeg nevnte.

Overraskende lite utvikling med tanke på alder. Godt integrert syre og lang avslutning. Duft av krydder og treverk, harpiks og fersken.



Rodiles Blanco de Viura Reserva 2013

Pris: 338,40 kr.

Varenr. 10338501. Parti, polkat. 7

Terningkast: 6

Jeg misunner engelskmennene uttrykket ”savoury” som peker mot smaker som går mer mot det salte enn det fruktige. Vi mangler et godt uttrykk på norsk. Denne hvitvinen har en tett smak, men den leder tankene nettopp mot savoury fremfor frukt. Ja, den er dyr. Men den er knallgod og en soleklar vinner til julemat og lam.

Røde viner:



Ioppa Colline Novaresi Vespolina Coda Rossa

Pris: 150 kr.

Varenr. 3665101. Basis, polkat. 3

Terningkast: 6

Har du aldri smakt druen Vespolina før? Da kan du glede deg. Denne er knallgod. Smaker av svart pepper over røde bær. Lett i kroppen, men med masse smak. Har solid snerp, men tørrstoffene er finkornede og delikate. Dette blir min nye hus-favoritt.



Bel Colle Verduno Pelaverga

Pris: 218,90 kr.

Varenr. 10466901. Parti, polkat. 4

Terningkast: 6

Her er den ultralokale Pelaverga-druen jeg nevnte. Vinen er transparent, men så kraftfull. Smak av pepper og plommer. Dette er eleganse helt opp på flaske.



Olek Bondonio Barbaresco Roncagliette 2015

Pris: 549 kr.

Varenr. 10488701. Parti, polkat. 6

Terningkast: 6

Av seks lanseringer fra Barbaresco i denne omgang falt valget mitt på denne. Frem til nå ukjent produsent for meg. Men han imponerer stort. Høy konsentrasjon og et rikt duftbilde. Elegant struktur. Merk deg også Roagna sin Barbaresco fra 2013 som også slippes nå.



Conde Valdemar Reserva 2004

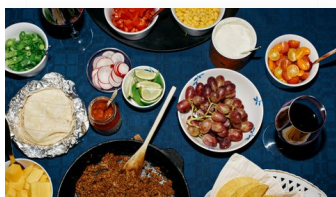
Pris: 399,90 kr.

Varenr. 7912605. Parti, polkat. 5

Terningkast: 6

Frem mot jul øker etterspørselen etter magnum. Rioja er fremdeles svært konkurransedyktige på pris. Skal du unne deg selv eller noen du er glad i en velsmakende gave, ville jeg merket meg denne. Fremtredende duft av vanilje fra fat, uten at det bikker. Mild og saftig på smak, med overraskende pen modning. Et godt kjøp!

[Her er flere av Ingvild Tennfjords artikler om vin](#)



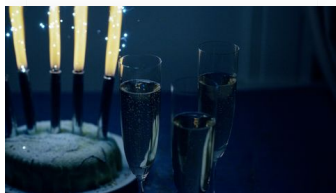
**Vinskolen:
Endelig
fredag!
Endelig taco!**



**Vinslipp: Nå
kommer
julevinene på
polet**



**Vinskolen:
Snarveien til å
bli en bedre
vinsmaker**



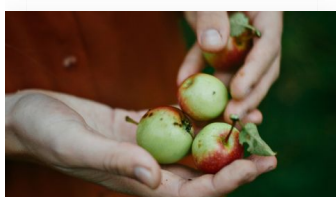
**Vinskolen
feirer
femårsjubileu
m. Slik har
lesernes vaner
endret seg
siden
oppstarten**



**Glad i fårikål?
Da må du vite
hvorfor du
bør tenke helt
nytt når du
velger vin til.**



**Vinskolen:
Her er
triksene som
fungerer som
gaffateip i
ethvert
kjærlighetsfor
hold.**



**Aftenpostens
vinspaltist har
funnet ut**

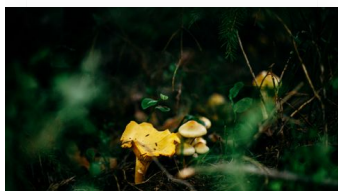


**Hun har
startet en
canadisk
vinrevolusjon.
Nå kan du**



**Vinskolen: Du
har antagelig
valgt feil vin**

TORSØKT a smake seg gjennom Vinmonopolet s 1400 nye viner. Dette er høstens vinnere.



Tenkt deg ut på sopptur før høsten kommer? Da bør du kombinere soppen med disse vinene.



Vinskolen: Den beste måten å bli en god vinsmaker, er å gjøre som barna: Spise epler.



Lyst på litt terrassekos i helgen? Disse vinene kan du

Na nar vinene hennes kommet til Norge.



Torsdag er det spesialslipp av 195 italienske kvalitetsviner. Her mine anbefalinger.



Vinskolen: Finn en stille krok og snus inn duften av sommerens favorittvin. Plutselig får du igjen en flik av feriefølelsen.



Vinskolen: Disse vinene er perfekt å gi bort i gave



vaigt tell vin til ost hele livet



Vinmonopolet markerer høsen med 88 nye viner. Aftenpostens vinspaltist har valgt ut de beste.



Vinene du trenger om du neker å gi slipp på sommeren



Vinskolen: Disse vinene får grillkjøttet til å smake enda bedre



Vinskolen: Nå er det høst

trygt kjøpe.



er den beste
tiden for å
trene opp
nesen

**Vinskolen:
Smakene som
passer best til
reker,
kommer til å
overraske deg**

annonse

VIN



VINANMELDELSE



VINMONOPOLET



VINSKOLEN



annonse



SISTE FRA A-MAGASINET



Da Ida Jackson fikk barn, innså hun at feminismen hadde lurt henne



Hva gjør det med generasjon prestasjon at alt vi snakker om, er psyken deres?



Vinskolen: Endelig fredag! Endelig taco!



Matskolen: Kapersknoppene kan overleve i det uendelige når de ligger på salt. Matskolen har funnet de beste oppskriftene.



Forsidepike i «undertøyskjole». Innrømmelser om å nyte vin. Dette har skapt bråk i KrF.



Luis (14) og kompisene lever og dør på gaten. Myndighetene later som de ikke finnes.

TIL FORSIDEN

TIL TOPPEN

A



TIPSTELEFON 02286

TIPS PÅ E-POST

VARSLERTJENESTEN SECUREDROP

DEBATTINNLEGG PÅ E-POST

SENTRALBORD 22 86 30 00

ANNONSER 2286 3010

KUNDESERVICE 2189 6040

VIS AKERSGATA 55 I KART

ADRESSE

Akersgata 55, 0180 OSLO

SJEFREDAKTØR OG ADMINISTRERENDE DIREKTØR

Espen Egil Hansen

POLITISK REDAKTØR

Trine Eilertsen

NYHETSREDAKTØR

Tone Tveøy Strøm-Gundersen

KULTURREDAKTØR

Sarah Sørheim

FEATUREREDAKTØR

Lillian Vambheim

UTVIKLINGSREDAKTØR

Eirik Hammersmark Winsnes

PERSONVERNPOLICY OG COOKIES

Alt innhold er opphavsrettslig beskyttet. © Aftenposten. ACAP-beskyttet. [Personvernpolicy og cookies](#). Aftenposten arbeider etter Vær Varsom-plakatens regler for god presseskikk. Aftenposten har ikke ansvar for innhold på eksterne nettsider som det lenkes til.