

## HELGEVINEN På vinreise



# PROSECCO! ... ER IKKE BARE PROSECCO

I skrivende stund befinner jeg meg i vinområdet Veneto, helt nordøst i Italia. Veneto er stort og her produseres mange kjente viner – du har kanskje smakt hvit Soave eller rød Valpolicella og Amarone?

**O**m ikke tør jeg nesten vedde på at du har smakt de musserende Veneto-vinene, nemlig de verdenskjente boblene ved navn Prosecco. Jeg innrømmer at jeg ikke har vært stor prosecco-fan de siste årene. Jeg synes kvaliteten som har dominert det norske markedet har vært lunken og vinene har lignet hverandre på en prikk, med intens og fruktig smak av søt pærebrus, og ikke så mye mer. Men på denne vinreisen går det opp for meg at prosecco ikke bare er prosecco. Det vil jeg at du også skal få kjenne.

**Vinene finnes,** men du må lete

godt. Jeg har hjulpet deg og plukket ut seks svært forskjellige viner, så du kan bli med på reisen. Under hver vin kan du lese om hva som kjennetegner nettopp denne vinstilen. For ja: det finnes faktisk mer enn söt prosecco med pæresmak. Her er en svakt sødmefull, en tørr og en knusktørr. Jeg har også valgt ut en økologisk prosecco, en rosé og en col fondo-variant, altså prosecco laget på gamlemåten, med bunnfall.

**Variasjon og mangfold** er stikkord jeg tidligere ikke har brukt om prosecco, men så sannelig viser disse nettopp det. Og du: Husk at prosecco er ferskvare og vinner lite på lagring. Dette er ungdommelige viner som bør nytes unge, ferske og fruktige, aller helst alene som de er, uten mat.



VINTIPS

## Sara Døsch

Sara er en etablert vinskribent med mer enn 20 års erfaring, blant annet fra Vinmonopolet, vinimport og restaurantbransjen. Hun har skrevet fem bøker om mat & vin, holder vinkurs og lager både TV, podcast og lydbøker om vin. Sara er utdannet vinkelner og snart ferdig med ferdypningsgraden i vin WSET Diploma. FOTO: PRODUSENTERE

Terningkastet reflekterer vinenes kvalitet ut fra sitt prissegment. Antall poeng gis på grunnlag av vinenes kvalitet sett bort fra pris. Toppscore er 100 poeng. 50-59: Uakseptabelt. 60-69: Dårlig. 70-79: Akseptabel. 80-89: Gjennomsnittlig. 90-99: God. 100-109: Meget god. 110-119: Strålende. 120-129: Eksepsjonell. 130-139: Spektakulær.



## En seriøs og tørr prosecco

### BEPIN DE ETO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT

Pris: 195,00

Varenummer: 3825901

Bestillingsutvalget

Land/region: Italia, Veneto

Druer: Glera

Sukkerinnhold: 7,8 g/l

Poeng: 86

● Langt navn på en vin! Men du: dette er viktig. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore er ditt bevis på at vinen er av såkalt DOCG-kvalitet, en betydelig bedre enn DOC-kvaliteten som preger vinene nede i de større og flattere vinmarkene. Det går nemlig et tydelig geografisk skille i Prosecco-dalen. Vinmarkene i og rundt byene Conegliano og Valdobbiadene er ikke på Unesco's verdensarvliste uten grunn. Dette er seriøs prosecco med mye mer enn bare pære. Nyansert og elegant. Tørr (brut) og svært frisk til prosecco å være, delikat smak av mandel, grønne urter, sitrus, eple og pære.



## Sjarmerende og halvtørr prosecco

### BORTOLIN VALDOBBIADENE PRO SECCO SUPERIORE EXTRA DRY

Pris: 189,00

Varenummer: 1677701

Bestillingsutvalget

Land/region: Italia, Veneto

Druer: Glera

Sukkerinnhold: 13 g/l

Poeng: 84

● Dry betyr tørr på engelsk. Så da skulle man tro at når det står «extra dry» på etiketten, er vinen ekstra tørr. I vinverdenen er det ikke så lett, dessverre. På italienske prosecco-etiketter betyr brut at vinen er tørr (altså uten sødme), mens «extra dry» betyr halvtørr, altså en vin med markant sødme. Som du ser på etiketten er dette nok en seriøs DOCG-kandidat fra de bratte vinmarkene i Valdobbiadene. Denne smakte jeg ute blant vinrankene og den sjarmerte meg. En utmerket, ren og pen prosecco med kledelig sødme, fin fruktighet og kremet munnfølelse.



## Økologisk prosecco

### GIOL PROSECCO SPUMANTE BRUT 2021

Pris: 139,90

Varenummer: 1572901

Basisutvalget

Land/region: Italia, Veneto

Druer: Glera

Sukkerinnhold: 6 g/l

Poeng: 84

● Ikke mange Prosecco-produ-senter er økologiske. Det regner mye her i regionen, hvilket gjør det vanskelig å bekjempe fukt og skadedyr uten bruk av kjemikalier. Men her er en økologisk kandidat som får til dette og som leverer. Rimelige bobler laget av økologisk dyrkede glera-druer. Fruktig lett-å-like-vin som kan nytes alene eller brukes i den klassiske oransje drinken Aperol Spritz.



## Prosecco rosé

### LIDO PROSECCO ROSÉ BRUT

Pris: 154,90

Varenummer: 12637401

Bestillingsutvalget

Land/region: Italia, Veneto

Druer: Glera og pinot noir

Sukkerinnhold: 10 g/l

Poeng: 80

● I oktober 2020 ble det for første gang lovlig å lage rosa prosecco. Inntil da hadde det kun vært mulig å lage prosecco fremstilt av den grønne druen glera. I dag er rødvinsdruen pinot noir kommet inn i varmen og kan nå benyttes i produksjonen av rosé-prosecco. Kun 15 % pinot noir er lov, resten må være glera. Foreløpig er det ikke tillatt å dyrke andre druer enn glera i de beste områdene, ergo finnes det ingen DOCG Prosecco Rosé. LIDO er en helt grei rosa prosecco. Jeg syns denne er friskere og saftigere enn flertallet. Lett vin med smak av pære, sitrus og rips. Ingen stor vinopplevelse, men easy drinking-bobler som passer til sol, sommer, fest og mora.



## Prosecco «på gamlemåten»

### CASA BELFI NATURALMNTFRIZZANTE

Pris: 209,90

Varenummer: 10219401

Basisutvalget

Land/region: Italia, Veneto

Druer: Glera

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Poeng: 87

● Col fondo (også kalt Sui Leviti) betyr med bunnfall og er prosecco laget «på gamlemåten». Disse vinene kommer for salg helt ufiltrert og med bunnfall. Der vanlig prosecco får bobler i vinen ved hjelp av charmat-metoden (annengangsgjæring på tank), blir boblene til Col Fondo-vinene til på en annen måte: nemlig ved annengangsgjæring inni selve flasken. Vinene har lavere trykk enn vanlig prosecco og kalles derfor ikke musserende, men perlende. Gled deg til en tørr vin med tydelig lukt og smak av gjærbaust. Denne er rik og umami-aktig i smaken, faktisk en mat-prosecco dette! Nyt til spekeskinke, salte mandler og parmesan. Økologisk.



## Proseccoens «Grand Cru»

### RIVE DI SANTO STEFANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Pris: 179,90

Varenummer: 7893501

Bestillingsutvalget

Land/region: Italia, Veneto

Druer: Glera

Sukkerinnhold: mindre enn 3 g/l

Poeng: 86

● Hvis du leser ordet Rive på prosecco-etiketten din, har du noe litt ekstra spesielt i vente. Akkurat som i det franske kvalitetsystemet, der vi leser «Grand Cru» på etikettene til de aller beste vinene, har prosecco et lignende system. Det finnes nemlig 43 utvalgte skråninger som skiller seg ut som de beste for druedyrking i hele regionen. Hver rive har et eget stedsnavn som også trykkes på etiketten. Cartizze-skråningen anses å være den aller beste. Denne er fra Rive di Santo Stefano og er kvalitetsmessig rett under Cartizze. Eksepsjonelt.

