

# Rosévin perfekt till grillad lax

■ Vår och sommar innebär inte bara säsong för baddräkt, utserveringar och solglasögon.

Också viner är säsongsbaserade. Och i takt med att sol och värme nu tilltar så är det även dags att leta upp några goda rosé- och mousserande viner att avnjuta – ett ensamt glas i bertsån eller till en god och somrig måltid.

I förra veckan arrangerade riksomfattande vinklubben Tre kronor för andra gången vinprovarkväll på Mäster Gudmunds källare i Jönköping.

I samband med det passade vinkännaren Torbjörn Berner på att tipsa JP-läsarna – liksom det 50-tal Jönköpingsbor som var där – inte bara om ett utmärkt rosévin och två mousserande viner, utan också om vilken mat som passar bäst till respektive vin.

– Ibland blir man bara så tagen av så lyckliga bröllop i munnen, ursäktar sig Berner när han öser superlativ över australiensiska rosévinet Jacob's Creek Shiraz, ett vin som går bäst till grillad lax plus en lättare sallad, det vill säga perfekt vår- och sommarmat.

– Och till ett pris av bara 67

kronor – billigare än så gifter man sig inte.

Det är även det vinet som tar hem guld när Vinordic Wine Challenge i år för första gången har med ett rosévin på sin lista över Sveriges mest prisvärda viner.

– Det visste jag faktiskt inte. Men jag hade kunnat gissa mig till det, säger Torbjörn Berner.

## Rosévinets hemlighet

– Jag ska berätta sanningen om rosévinerna. Så här är det: bonden gör ett fint rött vin, som han är väldigt stolt över. Sedan gör han ett till. Sedan gör han ett rosévin på resterna. Ingen har egentligen haft några ambitioner med rosévinet.

Det nya Jacob's Creek Shiraz är annorlunda.

Istället för rester har tillverkarna använt bara en druvsort till vinet.

Det är första gången som någon har gjort det med ett rosévin.

Detta – att de använder samma druva och inte bara restprodukter – innebär dessutom att kvaliteten inte är lika ojämn som med andra roséviner.

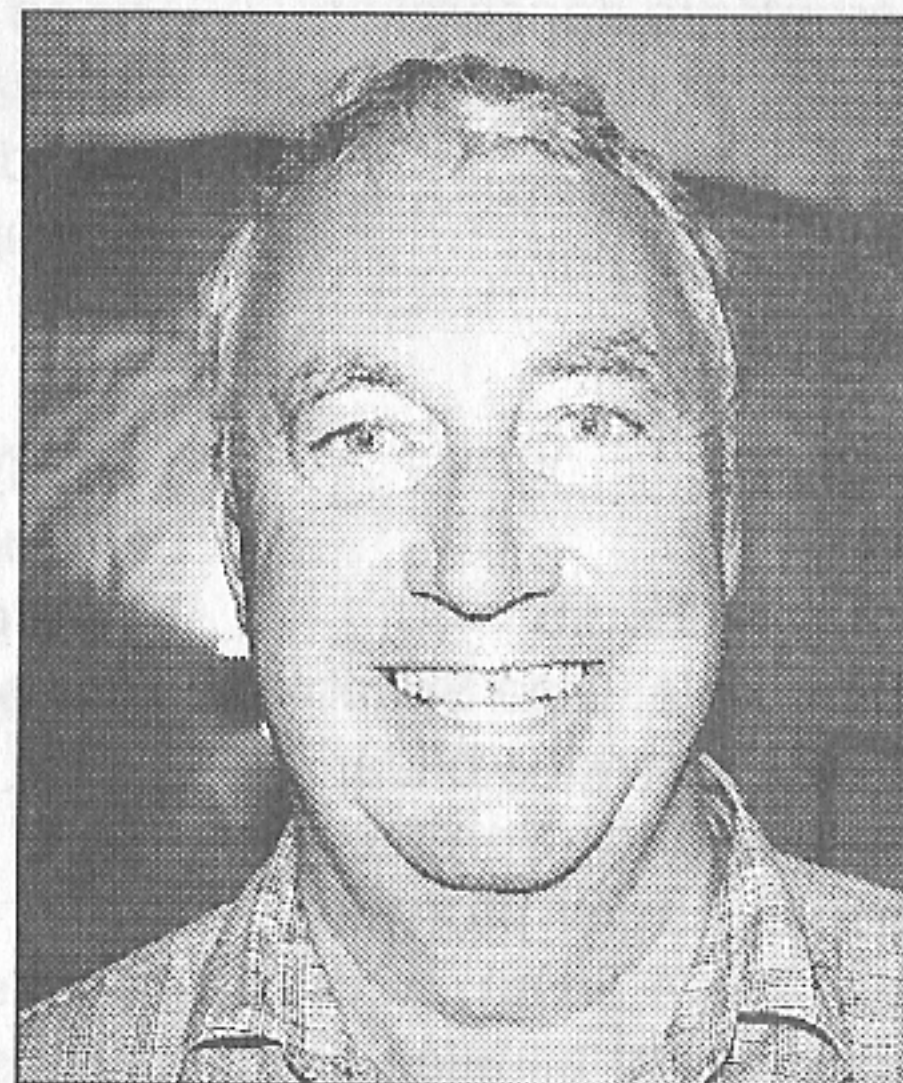
## Torbjörns vintips

- Jacob's Creek Shiraz, rosévin, Australien, varunummer 6401, pris 67 kronor
- Carrington Vintage Brut, mousserande vin, Australien, varunummer 7748, pris 72 kronor
- Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Perle de Vigne, mousserande vin, Frankrike, varunummer 7688, pris 87 kronor

KÄLLA: SYSTEMBOLAGET.SE

Från Australien kommer även en av de två mousserande viner som Torbjörn Berner rekommenderar. Idén med Carrington Vintage Brut var från början att få de öl- och whiskeypimplande australiska männen att dricka mousserande vin istället. Resultatet är ett cocktailvin som bäst står sig på egen hand. Eller på sin höjd med något enklare tilltugg.

– Det är gjort för att vara gott och behagligt. Har du mat till, och maten har mycket smak, då



**Stora producenter.** Vinkännaren Torbjörn Berner rekommenderar ett rosévin och två mousserande till JP:s läsare. Men även om man inte tar hans råd, så har Berner en tumregel som är bra att tänka på när man ska köpa ett mousserande vin. "Man ska köpa från de stora producenterna", säger han.

FOTO: DAN ANDERSSON

försvinner smaken på vinet, säger Torbjörn Berner.

Mousserande vinet Louis Bouillot Perle de Vigne från Bourgogne, däremot, är gjort för att drickas till maten. Det är det dyraste vin Berner rekommenderar

– 87 kronor flaskan – och gör sig enligt vinkännaren bäst till fisk, skaldjur, och i synnerhet ostron.

– Det har en påtaglig syrlighet. Som ett mycket mycket grönt Granny Smith-äpple, säger Torbjörn Berner.

– Syra måste det ha om man ska ha mat till. Annars får det ingen ryggrad.

## Utan pekpinnar

Vinklubben Tre Kronor räknar 12 000 medlemmar över hela landet och just konceptet att matcha rätt vin till rätt mat är det klubben profilerar sig på – det och att man försöker göra det utan pekpinnar.

– Vi är inte mycket för att testa och döma ut viner. Att döma ut ett vin är det enklaste som finns. Utmaningen är att hitta rätt mat, till rätt vin, säger Torbjörn Berner.

– Hos oss ska man ha roligt och förhoppningsvis få med sig lite kunskap. Men alla har olika doft- och smakminnen och alla har rätt. Tycker du att det luktar citron – ja, då gör det det.

DAN ANDERSSON