

Ugens tema: RØDVINE FRA VENETO I NORDITALIEN



**TIM VOLLERSLEV**  
Drikkevare-rådgiver og chief-sommelier, vicepræsident og medstifter af Dansk Sommelier Forening. Jury-medlem i 20 år ved alle europas- samt verdensmesterskaber for sommeliers/vintjenere. Læs også [www.vollerslev.dk](http://www.vollerslev.dk) - Vinnyheder: [www.bt.dk/madogvin](http://www.bt.dk/madogvin)

20-50 KR.



**NV. Jairo**  
Villa Annaberta, Vino del Lago, Italia.



**Kommentar:** Ripasso-metode. Saftig, kraftig, krydret rødvin med god rund smag af sorte kirsebær, lidt svedsker, krydderier og strejf af vanilje.  
**Velegnet til:** Hygge uden mad eller til kraftige gerne krydrede retter af f.eks. grillet okse- eller lammekød.  
**Pris:** Kr. 43 pr. fl. på tilbud ved køb af 3 fl. uge 31.  
**Forhandler:** Kvickly/Coop tlf. 4386 4059. [www.coop.dk](http://www.coop.dk)



**2009 LeCaleselle**  
Santi, DOC. Valpolicella Classico.



**Kommentar:** Behagelig, medium let, meget frugtrig rødvin, med god smag af modne mørke bær og lidt urter.  
**Velegnet til:** Bør serveres kølig, uden mad eller til lette retter af f.eks. lyst kød eller fjerkræ.  
**Pris:** Kr. 79,95. Tilbud v.køb af 12 fl. pr. fl. kr. 49,95.  
**Forhandler:** Philipson Wine tlf. 7022 6888. [www.philipsonwine.com](http://www.philipsonwine.com)



**2008 Sartori**  
DOC. Valpolicella Ripasso.



**Kommentar:** Kraftig, saftig rødvin med lidt krydderurter, blød og tæt mørk bærrugt og en behagelig lille frugtsødme.  
**Velegnet til:** Hygge uden mad eller til krydrede og kraftige retter som f.eks. grillet oksekød, pizza og lign.  
**Pris:** Kr. 49,95.  
**Forhandler:** SPAR/Amka Vin tlf. 8641 9600. [www.amka.dk](http://www.amka.dk)



**2008 Le Preare**  
DOC. Ripasso, Classico, Superiore, Valpolicella.



**Kommentar:** Medium kraftig, saftig og frugtrig rødvin, let krydret med behagelig smag af kirsebær, blomster, lidt urter, vanilje og en lille harmonisk svedskesødme.  
**Velegnet til:** Hygge uden mad, medium kraftige gerne grillede retter af f.eks. okse- eller kalvekød.  
**Pris:** Kr. 69,95. Tilbud ved køb af 2 fl. uge 30+31 pr. fl. kr. 55.  
**Forhandler:** SuperBest/Gobi-Vin tlf. 3613 0077. [www.gobi-vin.dk](http://www.gobi-vin.dk)



**2008 Pasqua**  
DOC. Ripasso, Superiore, Valpolicella.



**Kommentar:** Behagelig, saftig, kraftig, let krydret rødvin med god blød smag af modne kirsebær, lidt søde blomster, krydderurter og lidt egetræ.  
**Velegnet til:** Hygge uden mad, medium kraftige eller krydrede retter af f.eks. revelsen eller oksekød fra grill.  
**Pris:** Kr. 59.  
**Forhandler:** Rema 1000. [www.rema1000.dk](http://www.rema1000.dk)



**2007 Le Arche**  
Rosso Grande, IGT. Rosso Veronese.



**Kommentar:** Ripasso-type, med kraft og saft, behagelig fyldig, krydret rødvin med en god lang rund smag af modne kirsebær, lidt søde blomster, krydderurter og lidt rosiner.  
**Velegnet til:** Hygge uden mad eller til kraftige, gerne krydrede retter af f.eks. grillstegt oksekød.  
**Pris:** Kr. 94,95. Tilbud ved køb af 2 fl. uge 30+31 pr. fl. kr. 60.  
**Forhandler:** Fotex/Dansk Supermarked tlf. 8930 3030. [www.fotex.dk](http://www.fotex.dk)

70-100 KR.



**2009 Bertani**  
DOC. Classico Valpolicella.



**Kommentar:** Medium let rødvin i flot balance behageligt saftig, med frisk frugtrig smag af røde kirsebær, blomster og lidt grønne urter.  
**Velegnet til:** Bør serveres let kølig, hygge uden mad, medium lette retter af f.eks. fjerkræ eller lyst kød.  
**Pris:** Kr. 74,95. Tilbud uge 30+31 pr. fl. kr. 54,95.  
**Forhandler:** SuperBest tlf. 4922 6222. [www.strandgaard-den.dk](http://www.strandgaard-den.dk)



**2009 Grotta del**  
Ninfeo, DOC. Valpolicella.



**Kommentar:** Frugtrig og saftig rødvin, med god tæt smag af sorte kirsebær, solbær, krydderurter, bitter chokolade, vanilje og en behagelig lille blommesødme.  
**Velegnet til:** Medium kraftige og gerne krydrede retter af f.eks. kalv eller lam fra grill.  
**Pris:** Kr. 79,75.  
**Forhandler:** oplyses på tlf. 4517 3344. [www.vintjenere.dk](http://www.vintjenere.dk)



**2006 Luigi Righetti**  
DOC. Amarone della Valpolicella.



**Kommentar:** Både tør, lidt bitter og lidt sødme i denne kraftige rødvin, med flot præg af sorte kirsebær, blåbær, mørk bitter chokolade, krydderier, lidt vanilje og lidt svedskelblommer. Flot kraftig rødvin.  
**Velegnet til:** I karaffel en time, hygge uden mad eller til kraftige retter af f.eks. lam eller oksekød fra grill.  
**Pris:** Kr. 99,95.  
**Forhandler:** Netto/Dansk Supermarked tlf. 8930 3030. [www.netto.dk](http://www.netto.dk)

NYT

Det er en rigtig god ide at drikke rigeligt med vand sammen med vin her i sommervarmen.  
Foto: Colourbox



Vin og sommervarme

AF THORKILD KRAGHOLM

Når du drikker vin i sommervarmen, bør du huske også at drikke rigeligt med vand. Vin og varme kan være en meget uheldig kombination.

»Ikke mindst når der er tale om forholdsvis alkoholtunge

rødvine, f.eks. amarone, der indgår i denne uges test fra det norditalienske vindistrikt Veneto ved Gadasoen,« siger B.T.s vinekspert, Tim Vollerslev.

»To af områdets mest kendte vintyper – amarone og dens lillebror, ripasso – er vine, jeg ofte anbefaler til julemad, for-

di det er robuste vine. Og netop fordi vinene er saftige og kraftige og har en vis sødme, egner de sig også fortrinligt til krydret mad fra grillen.

Amarone er fremstillet af druer, som er tørret i ca. 120 dage efter, at de er høstet. De tørrede druer (næsten som rosiner) har et stort sukker-

indhold og stor koncentration af smag og aroma.

Ripasso har lidt af de samme egenskaber som amarone, fordi man lader ordinær valpolicella-vin gære på drueresterne fra amarone. Det resulterer i fyldte og lidt sødme,« siger Tim Vollerslev.

TOPVINEN

**2004 Ambrosan, Nicolis**  
DOC. Amarone della Valpolicella, Classico.

**Kommentar:** Lækker kraftig top rødvin, tæt koncentreret, med mange flotte smagsnuancer bl.a. sorte kirsebær, krydderier, cedertræ, bitter chokolade, vanilje og behagelig blød smag af svedskelblommer.  
**Velegnet til:** Bør lites en god times tid, velegnet til kraftige retter af f.eks. grillstegt oksekød.  
**Pris:** Kr. 375. Tilbud ved køb af 6 fl. uge 30+31 pr. fl. kr. 299.  
**Forhandler:** anvises af Classique Wine tlf. 2819 6020. [www.classique-wine.dk](http://www.classique-wine.dk)



BLIV **MEDLEM+** PÅ LØBNU.DK OG FÅ SÆRLIGE TILBUD I LØBESHOPPEN:

Blueman Løbesæt SOM MEDLEM+ **199,-** (Vejl. 408,-)

Bliv MEDLEM+ **KUN 29,-** pr. måned

PÅ LØBNU.DK

finder du alt om løb – ruteopmåler, brevkasse, skadesleksikon, artikler og blogs og meget mere. Som MEDLEM+ får du adgang til særlige tilbud fra vores løbeshop, og du kan spare helt op til 60 % i forhold til normalprisen. Se flere tilbud på [Løbnu.dk](http://Løbnu.dk)

KOM I GANG NU

Opret en profil på [Løbnu.dk](http://Løbnu.dk) og bliv MEDLEM+ for 29 kr. om måneden.



LØBNU.DK  
MEST FOR LØBERE

PRØV DANMARKS STØRSTE LØBESITE