



I virkeligheden er Jesus måske mest en moderne mand. Blød, meget blød.

Forfatteren Jens Blendstrup i interview om tro



20 SIDERS FRI

Seksstjernede bobler til en gunstig pris

Ganske overraskende blev det en af de unge, prisgunstige opkomlinge, som satte selv gamle huse til vægs i årets store champagnetest. Søren Frank uddeler topkarakter, mens Nanna Simonsen placerer en bombe i nytårsmenuen.

★★★★★★



Snart kan det koste penge at sætte penge i banken

Den lave rente rammer nu bankerne så hårdt, at indlånsrenten inden længe kan gå i minus. Sådan lyder det knapt så glade budskab fra flere eksperter og bankernes egen organisation, Finansrådet.

1 BUSINESS

FOTO: MADSS NISSEN

OPHØRSUDSALG

-50% til -70%

POMODAPI FREE LANCE Jean Baptiste Rautureau

NY ØSTERGADE 2 freelanceshoes.dk

Oksemørbrad
1700-2400 g
pr. kg 119.90
***dybfrost
SPOT



59⁹⁵

pr. ½ kg

NETTO

Tilbuddet gælder til og med 31. december

Så længe lager haves. Forbehold for trykfejl og udsolgte varer.

KONGELIG HOFLEVERANDØR
THIELE MIN. 25% OP TIL **75%**

PÅ ALLE DE KENDTE BRILLEMÆRKER FX.

GUCCI RAY-BAN TOM FORD
ARMANI BOSS ESCADA LANVIN
GIVENCHY POLICE DIOR

KUN VED KØB AF EN BRILLE INKL. GLAS. KAN IKKE KOMBINERES MED ANDRE TILBUD OG RABATTER.

Bobler i metermål



Unge Benoit Marguet rydder bordet i champagneklubben med sin blanc de noirs - hvid champagne lavet på røde druer.

Traditionen tro har vi dedikeret vintesten den sidste lørdag før nytår til bobler. I »supermarkedsklassen« har vi bedt vinhandlerne om at sende deres bedste bud på mousserende vin i prisklassen op til 100 kr. Historisk set har de krydrede spanske cava'er, som sjældent når champagnes niveau, men giver rigtigt meget for pengene i dette prissegment, stået stærkt, og det gør de også i år.

Det er dog lidt af en joker, som går af med sejren i den billige ende, nemlig en rosé fra den velstimerede chianti classico-producent Felsina. 50 pct. af drueblandingen er sangiovese, hvilket skinner kraftigt igennem, eftersom den toscanske nationaldrue er væsentligt mere krydret pinot noir, som normalt dominerer mousserende rosé'er.

Den dyre kategori over 100 kr. er helliget rigtig champagne. Her må en af de sædvanlige favoritter, Jacquesson, som plejer at være med hvert år, se sig slået af opkomlingen Benoit Marguet - både hvad angår prisen og den absolutte kvalitet. Jeg havde - uden at vide det - de to vine ved siden af hinanden i glasset og gættede faktisk på, at Marguet var Jacquesson grundet den nøddeagtige let oxidative stil, som bl.a. vidner om fadbehandling og god alder. Stor var min overraskelse således over at opdage, at Marguet var et helt niveau bedre end Jacquesson på trods af, at sidstnævnte er mere end 50 pct. dyrere.

Marguets champagne er en såkaldt blanc de noirs, en hvidvin lavet udelukkende af røde druer - 78 pct. pinot noir og 22 pct. pinot meunier. Den unge vinbonde holder til i Ambonnay, som har grand cru-status for især sine pinotmarker, og han er biodynamiker om en hals. Vinene bliver gæret naturligt, også da denne vin blev lavet (i 2010) med meget lav svovldosis. I dag bruger Marguet slet ikke svovl.

BERLINGSKE VINTESTEN

Bedømmelsen foretages ud fra en vurdering af sammenhængen mellem pris og kvalitet. Vinene kan købes fra mandag. Læs mere om vin på: b.dk/mad

Bobler under 100 kroner



1



2



3



4

- 1** Crémant de Bourgogne, Lefèvre & Remondet
Årgang: NV **Drue:** Pinot noir, chardonnay **Vintype:** Hvid, mousserende **Land og distrikt:** Frankrig, Bourgogne **Forhandler:** Fakta **Pris:** 65 kr.

Karakter: ★★☆☆☆☆

Kommentar: Ung, éndimensional og sukret med green apple shampoo.

- 2** Crémant de Bordeaux demi-sec, Dulong
Årgang: NV **Drue:** Ej oplyst **Vintype:** Hvid, mousserende, halvsød **Land og distrikt:** Frankrig, Bordeaux **Forhandler:** Irma **Pris:** 2 fl. for 139 kr.

Karakter: ★★★☆☆☆

Kommentar: Knap så interessant næse, krydret og rustik inklusive gummi. Nogen fylde, men også temmelig sød - til kransekagen.

- 3** Cava brut nature, Sumarroca
Årgang: 2012 **Drue:** Ej oplyst **Vintype:** Hvid, mousserende **Land og distrikt:** Spanien, Cava **Forhandler:** Philipson **Pris:** 70 kr. v. 12 fl.

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Typisk krydret cava med petroleumsagtig duft tilsat lidt vanillecreme. Knastør - slet ikke så dum. Kravler lige op på fem.

- 4** Cava brut, Parxet
Årgang: NV **Drue:** Ej oplyst **Vintype:** Hvid, mousserende **Land og distrikt:** Spanien, Cava **Forhandler:** Laudrup **Pris:** 99 kr. v. 6 fl.

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Pæn og ren cava med citrus og syltet æble kun ganske let krydret. Sprød og syrlig mund. Feltets bedste cava, men også den dyreste. Fire og en halv stjerne.

Bobler under 100 kroner



1



2



3



4

- 1 Prosecco extra dry, Vaal d'Oca
Årgang: 2013 **Drue:** Prosecco **Vintype:** Hvid, mousserende, halvtør **Land og distrikt:** Italien, Veneto **Forhandler:** Jysk vin **Pris:** 62 kr. v. 6 fl.

Karakter: ★★☆☆☆☆

Kommentar: Typisk prosecco. Grøn æbleshampoo, fersken vingummi og citrus. Endimentional. Syrlig, sødlig og ganske let mund. Kravler lige op på tre.

- 2 Cava Seleccion Raventos, Codorniu
Årgang: NV **Drue:** Xarello, macabeu, chardonnay **Vintype:** Hvid, mousserende **Land og distrikt:** Spanien, Cava **Forhandler:** Føtex **Pris:** 69 kr.

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Gylden farve. Veludviklet næse med god dybde og en del citrus. Ganske godt afbalanceret mellem sprød syre og fedme. Kravler lige op på fem stjerner.

- 3 Cremant d'Alsace sec, JB Adam
Årgang: NV **Drue:** Ej oplyst **Vintype:** Hvid, mousserende, halvtør **Land og distrikt:** Frankrig, Alsace **Forhandler:** Vinikassevis.dk **Pris:** 80 kr.

Karakter: ★★☆☆☆☆

Kommentar: Småflad – for ikke at sige helflad – og gammel cremant med en del sødme (to flasker åbnet med samme resultat). Propperne er helt mast, hvilket tyder på, at denne vin har gemt sig på en hyld i adskillige år siden degorgeringen (fjernelse af bundfaldet).

- 4 Metodo Classico rosé, Felsina
Årgang: 2009 **Drue:** Sangiovese, pinot noir, chardonnay **Vintype:** Rosé, mousserende **Land og distrikt:** Italien, Toscana **Forhandler:** Domaine Brandis **Pris:** 99 kr.

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Gammelrosa, nær mest orange. Ganske (sangiovese) krydret, veludviklet næse med god dybde. God fylde, koncentration og længde. Ret speciel, men ikke desto mindre masser af vin for pengene.

Mere vintest næste side ➔

Champagne fra 100 kroner



1



2



3



4

- 1 Grande reserve brut, Janisson Baradon
Årgang: NV **Drue:** Ej oplyst **Vintype:** Hvid, mousserende **Land og distrikt:** Frankrig, Champagne **Forhandler:** Jysk vin **Pris:** 209 kr.

Karakter: ★★☆☆☆☆

Kommentar: Meget ung profil med lettere bolsjeagtig frugt - citrus og vanille. Slank og sprød i munden.

- 2 Blanc de noirs Premier cru, Marguet
Årgang: NV **Drue:** Pinot noir, pinot meunier **Vintype:** Hvid, mousserende **Land og distrikt:** Frankrig, Champagne **Forhandler:** L'Esprit du vin **Pris:** 236 kr. pr. fl. v. 6 fl.

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Dejligt åben nøddeagtig næse med god dybde. Tydeligvis lavt svovlet, der er et strejf af acetone i næsen. Saftig og vinøs mund med god syre. Dejlig tør (5 gr.) – et niveau over selv Jacquesson.

- 3 Grand Cru, Brût reserve, Maily
Årgang: NV **Drue:** Pinot noir, chardonnay **Vintype:** Hvid, mousserende **Land og distrikt:** Frankrig, Champagne **Forhandler:** Laudrup **Pris:** 300 kr. pr. fl. v. 6 fl.

Karakter: ★★☆☆☆☆

Kommentar: Masser af kulør, nærmest rosé. Meget ung og blomstrende næse med lidt rugbrød, en anelse endimentional. Ganske rig og rund mund med masser af syre. Tre og en halv stjerne.

- 4 Cuvée no. 737 extra brut, Jacquesson
Årgang: NV **Drue:** Chardonnay, pinot noir, pinot meunier **Vintype:** Hvid, mousserende **Land og distrikt:** Frankrig, Champagne **Forhandler:** Erik Sørensen **Pris:** 380 kr. pr. fl. v. 6 fl.

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: God dyb næse med nogen udvikling og oxidation i form af nødder og lidt chokolade (hovedårgangen er 2009) – men dog ikke helt så udviklet som i tidligere år. God fylde, længde og syre. Dejligt tør (3,5 gr.) kravler lige op på fem stjerner.

Champagne fra 100 kroner



1



2



3



4

1 **Blanc de blancs grand cru, Le Mesnil**
Årgang: NV **Drue:** Chardonnay **Vintype:** Hvid, mousserende
Land og distrikt: Frankrig, Champagne **Forhandler:** Philipson
Pris: 250 kr. pr. fl. v. 12 fl.

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Pæn lille typisk blanc de blancs: Sprød og slank med klar citrus. Bestemt ikke dårligt lavet. Kravler lige op på fem stjerner.

2 **Cuvée no. 134, Abel Lepitre**
Årgang: NV **Drue:** Chardonnay **Vintype:** Hvid, mousserende
Land og distrikt: Frankrig, Champagne **Forhandler:** Distinto
Pris: 399 kr.

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Nogen udvikling. Kalk, rejeskaller og gammeldags kolonialforretning i næsen. Fin sprødhed og længde og nogen sødme.

3 **Special club brut, Lasalle**
Årgang: 2006 **Drue:** Ej oplyst **Vintype:** Hvid, mousserende **Land og distrikt:** Frankrig, Champagne **Forhandler:** Løgismose **Pris:** 450 kr. pr. fl. v. 6 fl.

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Dejligt saftig champagne med mere koncentration end basis cuvéeerne. Lidt anderledes næse med et strejf af vildgær og noget, som ligner træ. God længde og ikke uden let sødme. Fire og en halv stjerne.

4 **Brut Grand cru, Egly-Ouriet**
Årgang: 2004 **Drue:** Ej oplyst **Vintype:** Hvid, mousserende **Land og distrikt:** Frankrig, Champagne **Forhandler:** Domaine Brandis **Pris:** 750 kr.

Karakter: ★★★★★☆

Kommentar: Dyb kulør, næsten rosé. Ganske voldsomme sager, meget kraftfuld og maskulin champagne med flæsket pinotfrugt og tons af træ i form af ingefær og god udvikling. Ganske drøj og tør med masser af syre. Mere end bare en lille aperitif champagne. Fire og en halv stjerne.

HER KAN DU FÅ VINENE FRA TESTEN Coop (Kvickly/SuperBrugsen/Fakta) Tlf. 43 86 43 86/coop.dk superbrugsen.dk fakta.dk Dansk Supermarked (Netto/Føtex) Tlf. 89 30 30 30/netto.dk fotex.dk Distinto Tlf. 44 53 50 73/distinto.dk Domaine Brandis Tlf. 43 76 33 11/domainebrandis.dk Erik Sørensen Vin Tlf. 39 62 61 67/eriksorensenvin.dk Irma Tlf. 43 86 38 22/irma.dk Jysk Vin Tlf. 86 40 44 44/jyskvin.dk Laudrup Vin og Gastronomi Tlf. 44 84 80 86/laudrup.dk L'Esprit du Vin Tlf. 70 20 10 60/esprit-du-vin.com Løgismose Tlf. 33 32 93 32/loegismose.dk Philipson Wine Tlf. 70 22 68 88/philipsonwine.com Vin i kassevis/vinikassevis.dk



REJSEMÅL
ITALIEN

BERLINGSKE SHOP

Gardasøen – Italien når det er bedst

REJSEMÅL
Gardasøen ligger i de mest fortryllende omgivelser. Du bor i den hyggelige by Riva del Garda, der med sine smalle gader, lille, maleriske havn og væld af restauranter sætter de bedste rammer for en fantastisk ferie. Du får 7 overnatninger på det dejlige, godt beliggende ved søen, 3-stjernede Hotel Centrale med morgenmad, aftensmad inkl. husets vin og vand, og 2 x frokost. Endeligt er der en sejltur inkluderet samt udflugt til Verona og ture rundt i landskabet - naturligvis med besøg på lokale vingårde.

PRIS KUN
5.795,-
Pris pr. person i delt dobbeltværelse.
Inkl. udflugtspakke, de fleste måltider og dansk rejseleder.

VARIGHED OG AFREJSE
8 dage.
Afrejse fra København på udvalgte dage i april, maj og juni 2015.

MERE INFO
Se hele programmet og book rejsen på lidtmere.dk/garda eller kontakt Best Travel på tlf: 70 20 98 99. Husk at oplyse annoncekode LIDTmere for at få dette tilbud.