

1970 talls nostalgi

■ Flipperspillene var på høyden av sin popularitet på 1970-tallet, men fikk i løpet av 1980 og 1990-tallet knallhard konkurranse fra TV- og PC-spill. Nå i 2003 trodde vi nærmest flipperspillene var utdødd. Med det er ikke tilfelle, for i Sandvika utenfor Oslo arrangeres det 6. september «Norwegian Pinball Convention 2003». Her kan du blant annet få oppleve det nyeste flipperspillet «Terminator 3» basert på den kinoaktuelle filmen. Produsenten er Stern Pinball Inc. i Chicago, som er den eneste gjenværende produsenten av flipperspill.

I en pressemelding fra Norwegian Pinball Convention 2003 heter det at de vil samle 30-40 flipperspill fra hele landet på ett sted, hvor de besøkende kan spille flipperspill gratis en hel dag.

Det vil også bli et uformelt norgesmesterskap i flipperspilling, der vinneren vil få overrakt flipperspillet «Getaway», en klassiker fra 1992. For de spesielt interessert vil også bli avholdt lysbildeforedrag med bilder fra flipperfabrikken. Mer info finner du på www.spilledilla.com

www.flipperspill.com - Dedicated to pinheads in Norway. - Microsoft Internet Explorer

FLIPPERSPILL.COM

MACHINES

Pinball Astro Panic Fast Football Asteroids Cannon Jaws Missiles Other	<p>Minimum Price: Kr. 8.000,-</p>	<p>Manufacturer: Stern</p> <p>Released: June 1992</p> <p>Players: 1</p> <p>Theme: Terminator</p> <p>Flippers: 2</p> <p>Multiball: No</p> <p>Display: LED</p> <p>Plunger: 1</p> <p>Body: Steel</p> <p>Design: Stern</p> <p>Art: Stern</p> <p>Software: Stern</p> <p>Sound: Stern</p> <p>Music: Stern</p>
---	-----------------------------------	---



IKKE HELT DØD: Flipperspillene klorer seg fast i verden preget av digital underholdning.

Vin til grilling

Hva skal du se etter når du velger vin til grilling? Vi gir deg gode tips og gode kjøp.



■ Selv om vi nå er kommet et stykke ut i august, har vi, hvis værgudene står oss bi, fortsatt noen uker med varmt nok vær til å grille ute.

Grillmat er rustikk mat, med innslag av røyk og andre brente aromaer. Det brukes ofte også ganske kraftige marinader og sauser. Et grillparty er altså ikke anledningen til å ta frem de dyreste og mest elegante vinene. Det vi trenger, er viner med god fruktsødme, samt den fornødne intensitet (kall det gjerne «trøkk») som skal til for å hamle opp med de kraftige smakene i grillmaten og tilbehøret. Vi trenger heller ikke være så redde for større innslag av eikebruk, da eikearomaene harmonerer fint med røykaromaene i maten.

Hvilke viner skal du så velge til forskjellige typer hovedingredienser? Vi foreslår at du følger den slagne landevei og velger rødvin til kjøtt og hvitvin til fisk og skalldyr. Kylling kan gå begge veier. I de fleste tilfeller går det bra med rødvin, men er kryddere og marinadene asiatisk inspirert, velger du hvitvin.

Det finnes et vell av viner på det norske markedet som matcher våre krav, men vi har nøyd oss med å plukke ut fire viner fra polets fullsortiment - to røde og to hvite - som ikke bare går godt til grillmat, men som også er gode kjøp.

Vi begynner med de røde vinene:

Lehmann Shiraz 2001, vnr 31755, kr 120, 85 poeng.

Fra Barossa Valley i Australia. Klar, dyp

rød farve. Dufter av bjørnebær og skog, med hint av anis og sjokolade. God smak, med bra fruktsødme og fin balanse, med nok trykk i bakkant. Godt kjøp.

Beringer California Zinfandel 2000, vnr 13679, kr 119, 82 poeng.

Klar og dyp rødfarve. Meget rik og sødmefull duft av modne jordbær og andre syltede bær. Fint innslag av bitter sjokolade og rosiner. Stor fruktsødme, med tørr avslutning og tendenser i retning kjernefrukt.

Her følger de hvite vinene:

Montalto Cataratto-Chardonnay 2001, vnr 20142, kr 70, 80 poeng.

Fra Sicilia. Strågul farve. Fin duft av epler, tropisk frukt, nøtter, flint og urter. Masse frukt i smaken, og tørr i avslutningen. Mye vin for pengene.

Freie Weingärtner Riesling Smaragd 2001, vnr 20052, kr 117, 85 poeng.

Fra Wachau i Østerrike. Delikat gulfarve med innslag av grønt. Klar, frisk og flott balansert duft av granny smith epler, med innslag av gul plomme og sitrus. Stram syrlighet balanseres fint av fylldig frukt. Frisk og intens vin, og et godt kjøp.

 art of taste
www.artoftaste.no

Vintipset er skrevet av Arnie Stalheim i Art of Taste

Kontakt oss

Tilbakemelding eller innspill til LIVSSTANDARD? Send e-post til: christel.marie.stabaek@newmedia.no