

# ALT DU LURER PÅ OM VIN

... men ikke tørr å spørre om. Vi tok en prat med daglig leder på Oslo-restauranten Smalhans, Anders Braathen.

**Kan man drikke rødvin til hvit fisk?** Ja! Men pass på at vinen ikke har for mye tanniner/tørstoffer, men er fruktig og saftig – som de fleste uleikede og usvovlede rødviner er.

**Hva med hvitvin til rødt kjøtt?** Ja, såfremt vinen har god struktur, litt tanniner/tørstoffer, god syre og er helt tørr, kan det gå bra.

**Er det sant at øl og vin gjør fin, mens vin og øl blir krøll?** Nei.

**Hvilken temperatur skal optimalt sett rødvin serveres ved?** Hel-ter avkjølt enn peisvarm. Rundt 15 grader.

**Øl og hvitvin?** Skal du drikken den til mat, trenger ikke vinen å være like kald som når den serveres uten mat. Litt kaldere enn rødvin.

**Har glass egentlig noe å si for hvordan en vin smaker og opple- ves?** Helt klart! Men om man sitter i en hyggelig middag med venner, og ikke skal «nerde» over hva vinen lukter, funker kjøkkenglass fint.

**Smaker en dyr vin alltid bedre enn en billig?** Nei, man kan finne kjempegode viner til en hyggelig pris.

**Hva er trendy innen vin for tiden?** Viner uten tilsetningsstoffer blir mer og mer etterspurt, og nærmer seg en trend.

**Er det vits for en utrent gane å kjøpe svindyre viner?** Ja, om man vil vite hvordan en svindyr vin smaker.

**Noen tips til hvordan en skal gå fram for å lære seg hvilke type viner en liker?** Vær åpen og smak mye forskjellig!

**Du skal testsmake en vin på restaurant, men aner ikke hva du skal gjøre eller hvordan du skal gå fram. Hvordan gjør en egentlig det?** Lukt etter ulukt. Lukter vinen for eksempel som våt, muggen papp eller lignende, er den mest sannsynlig «korket». Eventuelt kan du være ærlig og spørre servitøren rett ut – de skal vite om vinen er korrekt eller ikke.

**Kan du si noe generelt om hva som kjennetegner en god vin?** Den bør være lett-drikkelig. Ha god balanse og lang ettersmak. Uavhengig av pris.

**Hva er forskjellen på økologisk vin, biodynamisk vin og naturvin?** Oi. Et godt spørsmål, men vanskelig å fatte et svar i korthet. Økologisk vin finnes per teori ikke. Det korrekte uttrykket burde være «vin fremstilt av økologiske druer». Det er kun vinmarkene som er sertifisert, ikke vinen. Du må kjenne til importøren eller produsenten av vinen for å vite om ferdig tappet vare faktisk er «økologisk». Men, man kan ikke bruke ordet «økologisk» om vinen dersom vinmarkene ikke er sertifisert økologisk. Gjærsopp og en rekke andre tilsetningsstoffer er tillatt, i tillegg til veldig høye grenser for tilsetning av svovel.

Økologisk kultivering ligger til grunn for biodynamisk vin, men man behøver ikke å være sertifisert økologisk for å jobbe etter biodynamiske prinsipper. Man trenger heller ikke å være sertifisert biodynamisk for å si at man jobber biodynamisk; dette er en filosofisk tilnærming til kultivering etablert tidlig 1900-tall, men er i utgangspunktet slik vi mennesker har kultivert jorden i tusenvis av år. Gjærsopp og en rekke andre tilsetningsstoffer er tillatt, i tillegg til høye grenser for tilsetning av svovel. Men mindre enn for viner fremstilt av økologiske druer. Naturvin er vinverdenens minst definerte uttrykk. I utgangspunktet menes det at en vin er laget etter biodynamiske prinsipper, men at man ikke har benyttet annet enn druer i vinen, heller ikke tilsatt sulfitt. ▶



**SMALHANS** er et bydelsspisested på St. Hanshaugen i Oslo. Her er det fokus på råvarer, og det gjelder også på drikkemenyen. Restauranten har et stort utvalg av økologiske, biodynamiske og naturviner.

**ANDERS' VINANBEFALINGER**

**Til en billig penge:**  
*Meinklang Grüner Veltliner «Wörth» 2013*  
 Hvitvin (595401\*)  
 Kr 125

*Carussin Asinoi Barbera d'Asti 2013*  
 Rødvin (4992201\*)  
 Kr 130

**Om du skal dra på litt:**  
*Montesecondo Rosso Toscana 2013*  
 Rødvin (4975501\*)  
 Kr 185

*Cornelissen Rosso del Contadino 9 2013*  
 Rødvin (6119701\*)  
 Kr 270

(\* Varenummer i Vinmonopolets bestillingsutvalg)



@HIPSTAKOKKEN



**AN APPLE A DAY ...**  
 Tre alkoholfrie alternativer vi digger.

**BALHOLM PREMIUM EPLE & BLÅBÆR**  
 Passer til lyst kjøtt, svinekjøtt og vilt. Kr 81. (539501\*)

**EGGE GÅRD LIEREPLER GRAVENSTEIN**  
 Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt. Kr 47. (1412601\*)

**RINGI EPLE OG ARONIA**  
 Passer til fisk, svinekjøtt og lyst kjøtt. Kr 70. (106501\*)

(\* Varenummer i Vinmonopolets bestillingsutvalg)



**EN REISE I RØDVINENS RIKE**

Den splittet nye boka *The Grand Châteaux of Bordeaux* tar deg med på en reise gjennom et av verdens mest kjente vindistrikter, Bordeaux, sørvest i Frankrike. Du får en titt bak portene på noen av de staseligste vingårdene i distriktet, og historiene bak både vinene som produseres og gårdens fantastiske arkitektur, samt skotering i de ulike druesortene, oppbevaring og karakteristikk. En fin gave til vinentusiastene! **Kr 510 hos teneus.com.**



Blå med bak portene til staselige Château Cantenac-Brown, blant annet.

**TIPS**  
 Hvorfor ikke servere desserten i et cocktailglass?

**GLASS-KLART**  
 Pleier du å servere alt drikkelig i kjøkkenglass, og tenker det er på tide å investere i et større glassrepertoar?

**I BOKS!**  
 Vinprodusenten Chapel Hill sto for Vinmonopolets tredje mest solgte hvitvin i boks i fjor. Nå lanserer de sin første rødvin, Chapel Hill Shiraz Cabernet Sauvignon, også den i boks. Praktisk når du er på farten! **Bag-in-box, kr 365 (1920406\*).**

Ølglass, *Essence*, fra **Ittala**, kr 299 for to stk.

Whiskyglass fra **Eva Solo**, kr 249.

Champagneglass fra **Holmegaard**, kr 129.

Redvinsglass, *Essence*, fra **Ittala**, kr 299 for to stk.

Cocktailglass, *Essence*, fra **Ittala**, kr 299 for to stk.