



Vinkyper Malene Smidt Hertz, MAD & BOLIGS faste vinskribent. Hun er også Go'morgen Danmarks faste vinekspert og kan give dig svar på, hvilken vin der går bedst til lige præcis din menu, hvilke vine der skal i kælderens et par år, og hvilke der kan nydes med stort velbehag netop nu.

HVAD ER ROSENBERG-VINEN?

KÆRE MALENE.

I forbindelse med Dronningens Nytårstafel har jeg hørt flere kommentatorer omtale vinen, der serveres som Rosenborg-vinen. Hvad er det for en vin, og hvordan smager den?

Mange hilsner Liselotte

KÆRE LISELOTTE.

Rosenborg-vinen har sine historiske aner tilbage til 1600-tallet. Det var Christian 4. (1577-1648), der indførte vinen til hoffet. Grundstammen i vinen er tysk rhinskvin. De tidligste fade er dateret 1598, 1599 og 1615, hvorpå vinen blev opbevaret i flere århundreder. I 1982 var de gamle træfade imidlertid så medtagne, at de sidste 1.000 liter vin blev tappet på ståtanke og flasker. Vinen forventes at kunne række til mindst 300 nytårstafel endnu. Stilen i vinen afviger betragteligt fra nutidens moderne tyske rhinskvine. Når en vin ældes, tæres der smagsmæssigt på sukkeret i vinen. Selvom vinen i gennem tiden er spædet op med ny frisk vin, er den ikke nogen stor vinøs oplevelse. Smagsoplevelsen er langt mere af historisk karakter. Ved besøg på Rosenborg Slot kan man se de omtalte vinfade, men det kræver en ministerpost at være så heldig at smage den.

Vinøse hilser Malene

Har du vinspørgsmål, er du velkommen til at skrive til mig på vin@madogbolig.dk



SAFTIG ITALIENER

Jeg er faldet over denne syditalienske vin på Montepulciano-druen. Den fornøjede mine smagsløg med dens uspolerede frugt og saftige charme. Producenten, der ligger blandt toppen i Abruzzo, er meget opmærksom på at holde frugten kølig og upåvirket af ilt, efter den er plukket. Det sikrer, at druerne bevarer deres friskhed og undgår, at smagen bliver marmeladeagtig. Saftigheden lægger op til et godt stykke rødt kød, eventuelt grillet. Montepulciano d'Abruzzo 2010, Tenuta Ullsè, Italien, 119 kr. (Wine.dk).



SUVERÆN VINAPP

Kender du situationen? Du vil gerne fortælle om den vin, du smagte og godt kunne lide, men du kan ikke lige huske navnet? Har du en smartphone, kan du downloade 'VIVINO', der genkender over 500.000 vine ved hjælp af billede-genkendelsesteknik. App'en gemmer de vine, du fotograferer med telefonens kamera, så du altid kan hente dem frem både i app'en eller på Vivinos hjemmeside. Her kan du også se, hvad andre skulle mene om den vin, du eksempelvis scanner i supermarkedet. www.vivino.com

DEJLIGE druer



xxx xxxx xxxxx
xxx xxxx xx
xxxxxx xxxx
xxx xxxxxxxx



VINBAR VED STRANDEN 10

Rene, usminkede vine med udtalt udtrykskraft, lover vinhandler Sebastian Rind Nellemann og Christian Nedergaard på hjemmesiden. Jeg tog turen til den anmelderroste vinbar. Indretningen er både stilfuld og afslappet, og udvalget af vine lever i den grad op til værtparrets ambitioner om at servere vine med aftryk fra grostedet. Der er et pænt udvalg af vine på glas til 50 kr. og op. Skulle man blive forelsket i smagen, er det muligt at købe vinen med hjem.

Vil du gerne lære mere om vinene, kan du melde dig til vinbarens onsdagssmagninger, der koster det meget rimelige beløb af 150 kr. Se mere på hjemmesiden www.vedstranden10.dk

“Lad være med at opgive det, du virkelig gerne vil lave. Når der er kærlighed og inspiration involveret, så kan det ikke gå helt galt.”

ELLA FITZGERALD



FROZEN MARGARITA

2 personer

5 cl tequila
2 cl triple sec
– gerne Grand Marnier
2 cl frisk limejuice

Pynt glasset med salt ved at køre en limebåd rundt på kanten, og vend glassets kant på en mindre tallerken med salt. Kom derefter alle ingredienser i en shaker fyldt med is, og ryst kraftigt. Si op i glasset.



TID TIL PÅSKELAM

Foråret er så småt på vej, og spædlammet er en af årstidens delikate spiser. Tilbehøret afgør vinvalget, da lam i sig selv er taknemmeligt at sætte vin til, så længe man vælger en vin med krydderi, der ikke er for tør i sit udtryk.

Her følger nogle generelle forslag

GRILLSTEGT LAM
Australsk rødvin på Shiraz

LAMMEKØLLE
En spansk Rioja eller Ribera del Duero

LAMMERYG MED GLACE
Syrah-vin fra Nordrhône

LAM SOM GRYDERET
Koncentrerede vine på solmodne druer som: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Tempranillo og Shiraz lidt afhængigt af garniture

“En forkølelse dræber man bedst med en karaffel.”

SPANSK ORDSPROG

VIDSTE DU...

at vinafgiften steg ved årsskiftet for andet år i træk til 8,26 kr. pr. flaske? Hvad de færreste måske tænker på, er at beskatningen er skruet sådan sammen, at den afregnes af volumen og ikke værdien på vinen. Så jo mere du giver for din vin, desto flere penge har importøren haft at købe ind for hos producenten. Såfremt du giver det dobbelte for din vin, kan du forvente at få 5 gange mere vin i flasken.

VIN 20 KR.
INKL. MOMS AF 75 CL.
Flaskeafgift 0,80 kr. pr. fl.
Transport 0,80 kr. pr. fl.
Avance 6,40 kr.
Moms 25 % 8,00 kr.
Tilovers til vin 15,74 kr.

VIN 40 KR.
INKL. MOMS AF 75 CL.
Vinafgift 8,26 kr. pr. fl.
Flaskeafgift 0,80 kr. pr. fl.
Transport 0,80 kr. pr. fl.
Avance 3,00 kr.
Moms 25 % 4,00 kr.
Tilovers til vin 3,14 kr.

