



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

## HVAD ER ROSENBOG-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 fader er dateret 1598, 1599 og 1615, hvorpå vinen blev opbevaret i flere århundreder. I 1982 var de gamle træfader imidlertid så medtagne, at de sidste 1.000 liter vin blev tappet på stålkanter 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 gennemsnit er spædet op med ny frisk vin, er den ikke nogen stor vinoplevelse. Smagsoplevelsen er langt mere af historisk karakter. Ved besøg på Rosenborg Slot kan man se de omtalte vinfader, men det kræver en ministerpost at være så heldig at smage den.

*Vinose hilser Malene*

*Har du vinspørgsmål, er du velkommen til at skrive til mig på [vin@madogbolig.dk](mailto: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. Passer perfekt til et stykke saftigt rodt kød, eventuelt grillet. Montepulciano d'Abruzzo 2010, Tenuta Ullsle, 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](http://www.vivino.com)

# DEJLIGE druer



Aldrende flasker på Rosenborg Slot.



## ONSDAGSSMAGNING

Vil du gerne lære mere om vin, kan du melde dig til vinbarens onsdagssmagninger, der koster det meget rimelige beløb af 150 kr. Se mere på hjemmesiden [www.vedstrand10.dk](http://www.vedstrand10.dk). Rene, usminke vine med udtalt udtrykskraft, lover vinhandler Sebastian Rind Nellesmann 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 værtsparrets 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.

“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.



God lammevin, 2010 Cortes de Cima syrah, 155 kr. (Vinspecialisten).



## TID TIL PÅSKELAM

Spædlammet er en af forårets delikate spiser. Tilbehøret afgør valget af vin, da lam i sig selv er taknemmeligt at sætte vin til. Vælg en vin med krydderi, der ikke er for tør i sit udtryk.

### PEJLEMÆRKER

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.**  
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.**

**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 6,40 kr.  
Moms 25 % 8,00 kr.

**TILOVERS TIL VIN 15,74 KR.**

