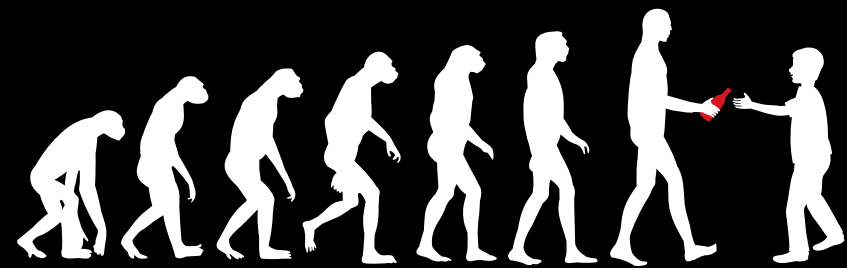




„Ekki kaupa landa,  
pabbi ætlar að blanda“

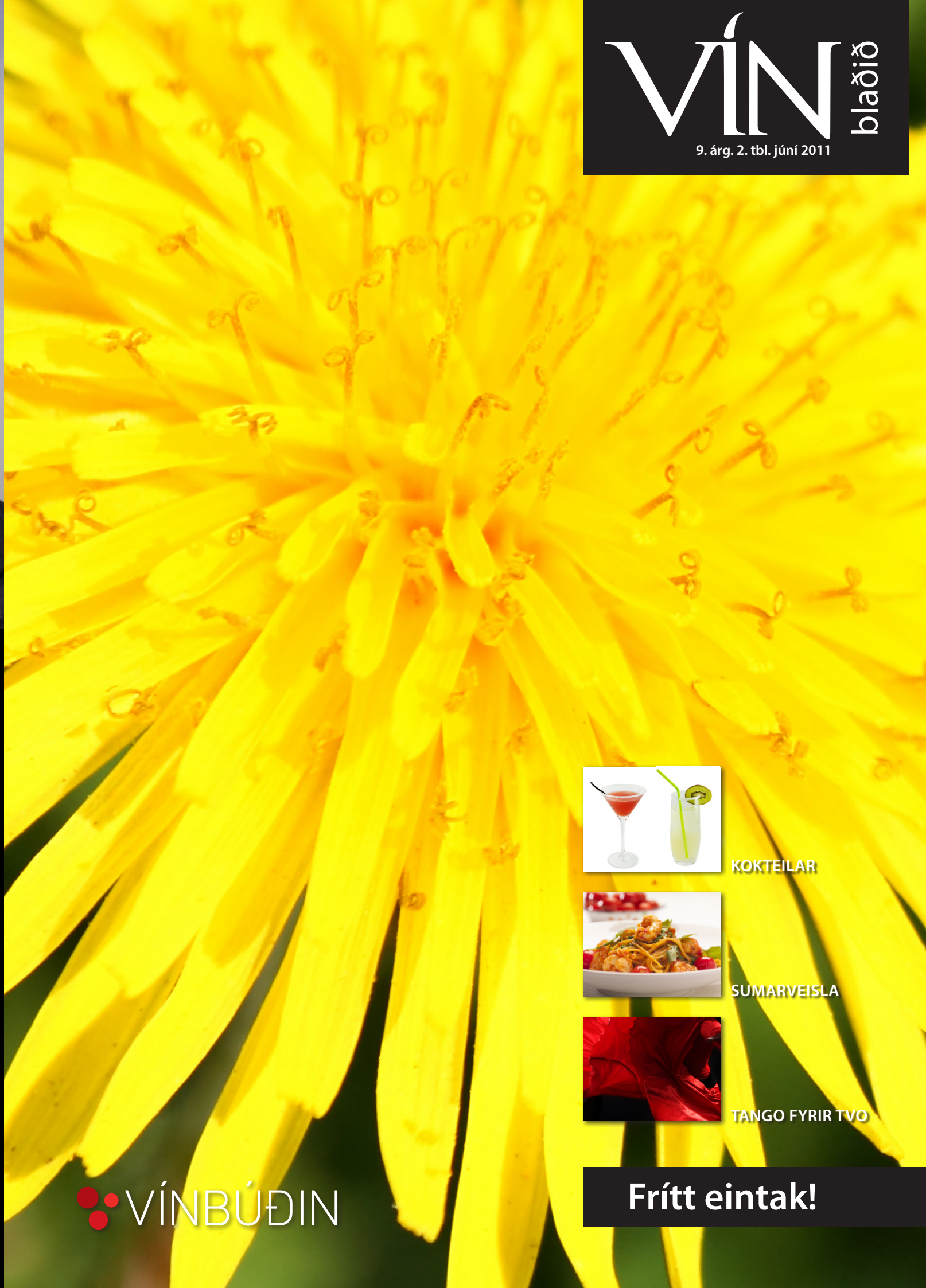


Er þetta rétt þróun? – Vertu fullorðinn!

Foreldrar gegna lykilhlutverki við að móta heilbrigðan lífsstíl barna með góðu fordæmi og hispurlausum samræðum. Með því að kaupa áfengi fyrir unglínginn viðurkenna foreldrar að það sé eðlilegur hluti af lífi ungs fólks að drekka áfengi. Ekki kaupa þér vinsældir – vertu fullorðinn!

VÍNBUÐIN

ENNEMM / SIA / NW46158



KOKTEILAR



SUMARVEISLA



TANGO FYRIR TVÖ

VÍNBUÐIN

Frítt eintak!

# Afgreiðslutími

## VÍNBUÐA



Sjá upplýsingar um afgreiðslutíma á heimasíðu [www.vinbudin.is](http://www.vinbudin.is)

<b>Höfuðborgarsvæðið</b>	<b>mán.-fim.</b>	<b>fös.</b>	<b>lau.</b>	<b>sími</b>	<b>teg</b>	<b>heimilisfang</b>
<b>Austurstræti</b>	11-18	11-19	11-18	562-6511	700	Austurstræti 10a, 101 Rvk
<b>Borgartún</b>	11-18	11-19	11-18	561-8001	700	Borgartún 26, 105 Rvk
<b>Dalvegur</b>	<b>09-20</b>	<b>09-20</b>	11-18	564-5070	700	Dalvegi 2, 201 Kóp
<b>Eiðistorg</b>	11-18	11-19	11-18	561-1800	1000	Eiðistorgi 13, 170 Seltj.
<b>Hafnarfjörður</b>	11-18	11-19	11-18	565-2222	1000	Fjarðargötu 13-15, 220 Hafn
<b>Heiðrún</b>	11-18	11-19	11-18	560-7701	ALLT	Stuðlahálsi 2, 110 Rvk
<b>Kringlan</b>	11-18	11-19	11-18	568-9060	ALLT	Kringlunni 4-12, 103 Rvk
<b>Mosfellsbær</b>	11-18	11-19	11-18	586-8150	700	Pverholti 2, 270 Mosfellsbæ
<b>Skeifan</b>	<b>09-20</b>	<b>09-20</b>	11-18	588-3100	700	Skeifunni 5, 108 Rvk
<b>Skútuvegur</b>	<b>09-20</b>	<b>09-20</b>	11-18	568-9008	ALLT	Skútuvegi 2, 104 Rvk
<b>Smáralind</b>	11-18	11-19	11-18	544-2112	1000	Hagasmára 1, 201 Kóp
<b>Stekkjarbakki</b>	11-18	11-19	11-18	567-0400	700	Stekkjarbakka 6, 109 Rvk

<b>Landsbyggðin</b>	<b>mán.-fim.</b>	<b>fös.</b>	<b>lau.</b>	<b>sími</b>	<b>teg</b>	<b>heimilisfang</b>
<b>Akranes</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	431-2933	300 Þjóðbraut 13, 300 Akranes
<b>Akureyri</b>		11-18	11-19	11-18	462-1655	1000 Hólabraut 16, 600 Akureyri
<b>Blönduós</b>	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 11-19	lokað 11-14	452-4501	200 Aðalgötu 8, 540 Blönduós
<b>Borgarnes*</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	431-3858	300 Borgarbraut 58-60, 310 Borgarnes
<b>Búðardalur</b>	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	434-1303	100 Vesturbraut 15, 370 Búðardalur
<b>Dalvík</b>	Vetur Sumar	14-18 11-18	12-19 11-19	lokað 11-14	466-3430	200 Hafnarbraut 7, 620 Dalvík
<b>Djúpivogur</b>		17-18	14-18	lokað	478-8270	100 Búlandi 1, 765 Djúpivogur
<b>Egilsstaðir</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	471-2151	300 Miðvangi 2-4, 700 Egilsstaðir
<b>Fáskrúðsfjörður</b>		17-18	14-18	lokað	475-1530	100 Skólavegi 59, 750 Fáskrúðsfjörður
<b>Flúðir</b>	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	487-8701	100 Akurgerði 4, 845 Flúðir
<b>Grindavík</b>		14-18	12-18	lokað	426-8787	200 Víkurbraut 62, 240 Grindavík
<b>Grundarfjörður</b>		17-18	14-18	lokað	438-6994	100 Hrannarstíg 3, 350 Grundarfjörður
<b>Hella</b>		Vínbúðin Hellu er lokað tímabundið.				
<b>Hólmavík</b>	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	455-3110	100 Höfðatúni 4, 510 Hólmavík
<b>Húsavík</b>	Vetur Sumar	14-18 11-18	14-19 11-19	lokað 11-14	464-2230	200 Garðarsbraut 21, 640 Húsavík
<b>Hvammstangi</b>		17-18	14-18	lokað	455-2321	100 Höfðabraut 6, 530 Hvammstangi
<b>Hveragerði</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-16 11-16	481-3932	300 Breiðumörk 1, 810 Hveragerði
<b>Hvolsvöllur</b>	Vetur Sumar	14-18 11-18	14-19 11-19	11-14 11-16	486-1886	200 Austurvegi 3, 860 Hvolsvöllur
<b>Höfn</b>	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 11-19	lokað 11-16	471-3267	200 Miðbær, Litlabrú 1, 780 Höfn
<b>Ísafjörður</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	456-3455	300 Aðalstræti 20, 400 Ísafjörður
<b>Kirkjubæjarklaustur</b>	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	487-4628	100 Skaftárskála, 880 Kirkjubæjarklaustur
<b>Neskaupstaður</b>		14-18	14-18	lokað	477-1890	200 Hafnarbraut 6, 740 Neskaupstaður
<b>Ólafsvík</b>		14-18	14-18	lokað	436-1226	200 Mýrarholti 12, 355 Ólafsvík
<b>Patreksfjörður</b>	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-18:30 14-19	lokað lokað*	456-1177	200 Þórsgötu 10, 450 Patreksfjörður
<b>Reyðarfjörður</b>		14-18	14-19	11-14	474-1406	200 Hafnargötu 2, 730 Reyðarfjörður
<b>Reykjanesbær</b>		11-18	11-19	11-16	421-5699	700 Krossmóum 4, 230 Reykjanesbær
<b>Sauðárkrókur</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	453-5990	300 Smáragrund 2, 550 Sauðárkrókur
<b>Selfoss</b>		11-18	11-19	11-16	482-2011	700 Vallholti 19, 800 Selfoss
<b>Seyðisfjörður</b>		17-18	14-18	lokað	472-1101	100 Hafnargötu 4a, 710 Seyðisfjörður
<b>Siglufjörður</b>	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 11-19	lokað 11-14	467-1262	200 Eyrargötu 25, 580 Siglufjörður
<b>Stykkishólmur</b>	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 11-19	lokað 11-14	430-1414	200 Aðalgötu 24, 340 Stykkishólmur
<b>Vestmannaeyjar</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	481-1301	300 Strandvegi 50, 900 Vestmannaeyjar
<b>Vík í Mýrdal</b>	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	486-8660	100 Ránarbraut 1, 870 Vík
<b>Vopnafjörður</b>		17-18	14-18	lokað	473-1403	100 Hafnarbyggð 4, 690 Vopnafjörður
<b>Þorlákshöfn</b>		17-18	14-18	lokað	481-3963	100 Selvogsbraut 4, 815 Þorlákshöfn
<b>Þórshöfn</b>		17-18	14-18	lokað	468-1106	100 Langanesvegi 2, 680 Þórshöfn

*Sjá upplýsingar um netföng á **www.vinbudin.is***
•\*Vínbúðin Borgarnesi opnar klukkan 11 mán-lau í september
• Sumar: júní – ágúst / Vetur: sept. – maí
•\*Vínbúðin Patreksfrði er opin laugardaga milli 11-14 í júní og júlí.



### Kröftugri villibráð

Íslensk villibráð eins og rjúpa og hreindýr er einhver bragðmesta villibráð sem völ er á og liggur beint við að nota kraftmikil og krydduð vín með slíkum mat. Fyrst upp í hugann koma hin glæsilegu vín frá Norður-Rhone, Bordeaux, Búrgund, Piemonte, Toscana, Ribera del Duero, Rioja, Napa, Sonoma og Washington svo einhver svæði séu nefnd.



### Grænmetisréttir

Rétt er að velja vín sem eru í bragðstyrkleika í samræmi við þann rétt sem borða á hverju sinni. Það er þekkt staðreynd að grænmetisréttir eru léttara fæði en kjöt og því eðlilegt að velja vín sem eru í léttari og ferskari kantinum.



### Grillað kjöt

Ristunin sem verður á matnum á grillinu hentar vel með eikuðum vínum, sem eru vín sem hafa einhvern keim af eikartunnu sem þau hafa verið látin þroskast á. Grillmatur sem grillaður er með BBQ sósu þarf á annars konar vínum að halda, en með slíkum mat henta sæt eða sérlega ávaxtarík vín.



### Austurlenskur matur

Hér koma margskonar vín til greina. Súrsætur matur kallar á sætkennd vín, sterkkryddaður á sæt og ávaxtarík vín, léttkryddaður á léttari vín og svo réttir eins og sushi á enn eina gerðina af víni.



### Sterkkryddaður matur

Vín merkt með þessu tákni eru þannig gerð að þau ættu að þola hvað best mjög heitkryddaðan mat með kryddstungu. Það eru ekki mörg vín sem þola slíkt og oft er vænlegra að drekka hreinlega bjór með mjög „spicy“ matartegundum. Sæt og ávaxtarík vín eru líklegust til að ráða við svona mat.



### Pasta og pítsur

Hvað varðar pítsuna er frumskýrði að velja vín sem getur farið með tómatósunni á pítsunni. Ítalska þrúgan Sangiovese hefur þann skemmtilega eiginleika að skila af sér vínum með eilítið súrum ávexti sem smellpassar við sýruna sem er náttúruleg í tómatnum. Sangiovese vín eru því númer eitt á listanum með pítsunni og líka með öllum pastaréttum byggðum á tómat.



### Reykt kjöt

Hér fara mjúk vín best en mýktin gerir það að verkum að hvítvín eins og Pinot Gris, Gewürztraminer og léttir eilítið sætir þýskir Rieslingar henta sérlega vel með reyktu kjöti. Íslenska hangikjötið er einstaklega mikið reykt og saltað og það kallar á sætu. Þá er rétt að benda á hin sætu freyðivín frá hreppnum Asti á Ítalíu. Kalt reykt kjöt er best með kældum vínum.



### Pottréttir

Sé verið að nota kjúkling eða eitthvað annað ljóst kjöt er rétt að velja rauðvín í léttari kantinum til að fara með. Ef lamb, naut eða villibráð er í pottréttinum er rétt að velja þung og kraftmikil vín með hátt sýrustig og mikil tannín. Slík vín mýkjast þegar þau komast í samband við eggjahvítuna í kjötinu og eða rjómann í sósunni.



### Ábætisréttir

Veljið vín sem er sætara en eftirrétturnin. Best þekkt eru styrktu vínin sérrí og portvín en flóran af góðum eftirréttarvínum nær til mun fleiri vína. Fræg eru glæsilegu sætvínin frá Ungverjalandi, nefnd eftir héraðinu sem þau eru framleidd í eða Tokaji. Hin virtu eftirréttavín frá Frakklandi þekjja margir. Þar má nefna eftirréttarvínin frá Alsace sem eru svokölluð „Vendanges Tardives“ og „Selection de Grains Nobles“. Ekki má gleyma hinum virtu sætvínum frá Sauternes sem þykja einhver glæsilegustu sætvín veraldar, ásamt hinum mörgu sætvínum sem framleidd eru í Suður-Frakklandi.



### Eitt og sér

Vínin geta verið svo nett eða bragðlítill að þau hverfi algerlega ef þeirra er neytt með mat. Geta verið það sæt að þau henti ekki með mat, svo römm að þau geti skemmt fyrir öllum mat, svo þroskuð að þau henti ekki með mat eins og fersk samskonar vín.



### Drekkist strax

Best að neyta innan næstu 3 mánaða



### Tilbúið að drekka

Best að neyta innan næstu 12 mánaða. Batnar ekki við geymslu



### Tilbúið að drekka, má geyma

Góð til neyslu núna. Batna við geymslu í allt að 2 ár.



### Lífrænt ræktað

Viðurkennd lífræn vottun

# EFNISYFIRLIT

Leiðari	2
Fréttir úr Vínbúðunum	3
Góð ráð fyrir fríð	4
Sumarveisla	6
Fréttir úr vínheiminum	8
Kokteilar	11
Argentínskar matarhefðir	12
Foreldrar, unglingar og áfengi	14
Tango fyrir tvo	17
Árgangatafla ÁTVR	18
Vöruskrá	20

## Vöruskrá

• Rauðvín	20
• Hvítvín	32
• Sætvín	42
• Rósavín	43
• Freyðivín	44
• Kassavín	46
• Aðrir gerjaðir drykkir	47
• Styrkt vín og kryddvín	48
• Bitter og líkjör	50
• Sterkt áfengi	52
• Annað áfengi undir 15%	57
• Bjór	58
• Gjafavara	61
• Óáfengt	61
• Bjórkútar	61
• Viðurkennd lífræn vottun	62

Matartákn	64
-----------	----

Vínblaðið, 2. tbl. 9. árg. júní 2011

Útgefandi: Áfengis- og tóbaksverslun ríkisins, ÁTVR

Ábyrgðarmaður: Ivar J. Arndal

Ritstjóri: Guðfinna Ásta Birgisdóttir

Ritstjórn: Gissur Kristinsson, Guðfinna Ásta Birgisdóttir, Jóna Grétarsdóttir, Júlíus Steinarsson, Páll Sigurðsson og Skúli P. Magnússon

Hönnun, umbrot og prentun: Oddi umhverfsvottuð prentsmiðja/ P11.00.724



ISSN-1670-7532

Öll verð og verðbreytingar birtast í vöruhluta á heimasíðu ÁTVR, [www.vinbudin.is](http://www.vinbudin.is)  
Öll verð eru birt með fyrirvara um prentvillur. Áskilinn er réttur til leiðréttinga.

# Afgreiðslutími

## VÍNBUÐA



Sjá upplýsingar um afgreiðslutíma á heimasíðu [www.vinbudin.is](http://www.vinbudin.is)

<b>Höfuðborgarsvæðið</b>	<b>mán.-fim.</b>	<b>fös.</b>	<b>lau.</b>	<b>sími</b>	<b>teg</b>	<b>heimilisfang</b>
<b>Austurstræti</b>	11-18	11-19	11-18	562-6511	700	Austurstræti 10a, 101 Rvk
<b>Borgartún</b>	11-18	11-19	11-18	561-8001	700	Borgartún 26, 105 Rvk
<b>Dalvegur</b>	<b>09-20</b>	<b>09-20</b>	11-18	564-5070	700	Dalvegi 2, 201 Kóp
<b>Eiðistorg</b>	11-18	11-19	11-18	561-1800	1000	Eiðistorgi 13, 170 Seltj.
<b>Hafnarfjörður</b>	11-18	11-19	11-18	565-2222	1000	Fjarðargötu 13-15, 220 Hafn
<b>Heiðrún</b>	11-18	11-19	11-18	560-7701	ALLT	Stuðlahálsi 2, 110 Rvk
<b>Kringlan</b>	11-18	11-19	11-18	568-9060	ALLT	Kringlunni 4-12, 103 Rvk
<b>Mosfellsbær</b>	11-18	11-19	11-18	586-8150	700	Pverholti 2, 270 Mosfellsbæ
<b>Skeifan</b>	<b>09-20</b>	<b>09-20</b>	11-18	588-3100	700	Skeifunni 5, 108 Rvk
<b>Skútuvogur</b>	<b>09-20</b>	<b>09-20</b>	11-18	568-9008	ALLT	Skútuvegi 2, 104 Rvk
<b>Smáralind</b>	11-18	11-19	11-18	544-2112	1000	Hagasmára 1, 201 Kóp
<b>Stekkjarkakki</b>	11-18	11-19	11-18	567-0400	700	Stekkjarkakka 6, 109 Rvk

<b>Landsbyggðin</b>	<b>mán.-fim.</b>	<b>fös.</b>	<b>lau.</b>	<b>sími</b>	<b>teg</b>	<b>heimilisfang</b>
<b>Akranes</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	431-2933	300 Þjóðbraut 13, 300 Akranes
<b>Akureyri</b>		11-18	11-19	11-18	462-1655	1000 Hólabraut 16, 600 Akureyri
<b>Blönduós</b>	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 11-19	lokað 11-14	452-4501	200 Aðalgötu 8, 540 Blönduós
<b>Borgarnes*</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	431-3858	300 Borgarbraut 58-60, 310 Borgarnes
<b>Búðardalur</b>	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	434-1303	100 Vesturbraut 15, 370 Búðardalur
<b>Dalvík</b>	Vetur Sumar	14-18 11-18	12-19 11-19	lokað 11-14	466-3430	200 Hafnarbraut 7, 620 Dalvík
<b>Djúpivogur</b>		17-18	14-18	lokað	478-8270	100 Búlandi 1, 765 Djúpivogur
<b>Egilsstaðir</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	471-2151	300 Miðvangi 2-4, 700 Egilsstaðir
<b>Fáskrúðsfjörður</b>		17-18	14-18	lokað	475-1530	100 Skólavegi 59, 750 Fáskrúðsfjörður
<b>Flúðir</b>	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	487-8701	100 Akurgerði 4, 845 Flúðir
<b>Grindavík</b>		14-18	12-18	lokað	426-8787	200 Víkurbraut 62, 240 Grindavík
<b>Grundarfjörður</b>		17-18	14-18	lokað	438-6994	100 Hrannarstíg 3, 350 Grundarfjörður
<b>Hella</b>		Vínbúðin Hellu er lokað tímabundið.				
<b>Hólmavík</b>	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	455-3110	100 Höfðatúni 4, 510 Hólmavík
<b>Húsavík</b>	Vetur Sumar	14-18 11-18	14-19 11-19	lokað 11-14	464-2230	200 Garðarsbraut 21, 640 Húsavík
<b>Hvammstangi</b>		17-18	14-18	lokað	455-2321	100 Höfðabraut 6, 530 Hvammstangi
<b>Hveragerði</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-16 11-16	481-3932	300 Breiðumörk 1, 810 Hveragerði
<b>Hvolsvöllur</b>	Vetur Sumar	14-18 11-18	14-19 11-19	11-14 11-16	486-1886	200 Austurvegi 3, 860 Hvolsvöllur
<b>Höfn</b>	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 11-19	lokað 11-16	471-3267	200 Miðbær, Litlabrú 1, 780 Höfn
<b>Ísafjörður</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	456-3455	300 Aðalstræti 20, 400 Ísafjörður
<b>Kirkjubæjarklaustur</b>	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	487-4628	100 Skaftárskála, 880 Kirkjubæjarklaustur
<b>Neskaupstaður</b>		14-18	14-18	lokað	477-1890	200 Hafnarbraut 6, 740 Neskaupstaður
<b>Ólafsvík</b>		14-18	14-18	lokað	436-1226	200 Mýrarholti 12, 355 Ólafsvík
<b>Patreksfjörður</b>	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-18:30 14-19	lokað lokað*	456-1177	200 Þórsgötu 10, 450 Patreksfjörður
<b>Reyðarfjörður</b>		14-18	14-19	11-14	474-1406	200 Hafnargötu 2, 730 Reyðarfjörður
<b>Reykjanesbær</b>		11-18	11-19	11-16	421-5699	700 Krossmóum 4, 230 Reykjanesbær
<b>Sauðárkrókur</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	453-5990	300 Smáragrund 2, 550 Sauðárkrókur
<b>Selfoss</b>		11-18	11-19	11-16	482-2011	700 Vallholti 19, 800 Selfoss
<b>Seyðisfjörður</b>		17-18	14-18	lokað	472-1101	100 Hafnargötu 4a, 710 Seyðisfjörður
<b>Siglufjörður</b>	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 11-19	lokað 11-14	467-1262	200 Eyrargötu 25, 580 Siglufjörður
<b>Stykkishólmur</b>	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 11-19	lokað 11-14	430-1414	200 Aðalgötu 24, 340 Stykkishólmur
<b>Vestmannaeyjar</b>	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	481-1301	300 Strandvegi 50, 900 Vestmannaeyjar
<b>Vík í Mýrdal</b>	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	486-8660	100 Ránarbraut 1, 870 Vík
<b>Vopnafjörður</b>		17-18	14-18	lokað	473-1403	100 Hafnarbyggð 4, 690 Vopnafjörður
<b>Þorlákshöfn</b>		17-18	14-18	lokað	481-3963	100 Selvogsbraut 4, 815 Þorlákshöfn
<b>Þórshöfn</b>		17-18	14-18	lokað	468-1106	100 Langanesvegi 2, 680 Þórshöfn

*Sjá upplýsingar um netföng á **www.vinbudin.is***
•\*Vínbúðin Borgarnesi opnar klukkan 11 mán-lau í september
• Sumar: júní – ágúst / Vetur: sept. – maí
•\*Vínbúðin Patreksfrði er opin laugardaga milli 11-14 í júní og júlí.



### Kröftugri villibráð

Íslensk villibráð eins og rjúpa og hreindýr er einhver bragðmesta villibráð sem völ er á og liggur beint við að nota kraftmikil og krydduð vín með slíkum mat. Fyrst upp í hugann koma hin glæsilegu vín frá Norður-Rhone, Bordeaux, Búrgund, Piemonte, Toscana, Ribera del Duero, Rioja, Napa, Sonoma og Washington svo einhver svæði séu nefnd.



### Grænmetisréttir

Rétt er að velja vín sem eru í bragðstyrkleika í samræmi við þann rétt sem borða á hverju sinni. Það er þekkt staðreynd að grænmetisréttir eru léttara fæði en kjöt og því eðlilegt að velja vín sem eru í léttari og ferskari kantinum.



### Grillað kjöt

Ristunin sem verður á matnum á grillinu hentar vel með eikuðum vínnum, sem eru vín sem hafa einhvern keim af eikartunnu sem þau hafa verið látin þroskast á. Grillmatur sem grillaður er með BBQ sósu þarf á annars konar vínnum að halda, en með slíkum mat henta sæt eða sérlega ávaxtarík vín.



### Austurlenskur matur

Hér koma margskonar vín til greina. Súrsætur matur kallar á sætkennd vín, sterkkryddaður á sæt og ávaxtarík vín, léttkryddaður á léttari vín og svo réttir eins og sushi á enn eina gerðina af víni.



### Sterkkryddaður matur

Vín merkt með þessu tákni eru þannig gerð að þau ættu að þola hvað best mjög heitkryddaðan mat með kryddstungu. Það eru ekki mörg vín sem þola slíkt og oft er vænlegra að drekka hreinlega bjór með mjög „spicy“ matartegundum. Sæt og ávaxtarík vín eru líklegust til að ráða við svona mat.



### Pasta og pítsur

Hvað varðar pítsuna er frumskýrði að velja vín sem getur farið með tómatósunni á pítsunni. Ítalska þrúgan Sangiovese hefur þann skemmtilega eiginleika að skila af sér vínnum með eilítið súrum ávexti sem smellpassar við sýruna sem er náttúruleg í tómatnum. Sangiovese vín eru því númer eitt á listanum með pítsunni og líka með öllum pastaréttum byggðum á tómat.



### Reykt kjöt

Hér fara mjúk vín best en mýktin gerir það að verkum að hvítvín eins og Pinot Gris, Gewürztraminer og léttir eilítið sætir þýskir Rieslingar henta sérlega vel með reyktu kjöti. Íslenska hangikjötið er einstaklega mikið reykt og saltað og það kallar á sætu. Þá er rétt að benda á hin sætu freyðivín frá hreppnum Asti á Ítalíu. Kalt reykt kjöt er best með kældum vínnum.



### Pottréttir

Sé verið að nota kjúkling eða eitthvað annað ljóst kjöt er rétt að velja rauðvín í léttari kantinum til að fara með. Ef lamb, naut eða villibráð er í pottréttinum er rétt að velja þung og kraftmikil vín með hátt sýrustig og mikil tannín. Slík vín mýkjast þegar þau komast í samband við eggjahvítuna í kjötinu og eða rjómann í sósunni.



### Ábætisréttir

Veljið vín sem er sætara en eftirrétturnin. Best þekkt eru styrktu vínin sérrí og portvín en flóran af góðum eftirréttarvínnum nær til mun fleiri vína. Fræg eru glæsilegu sætvínin frá Ungverjalandi, nefnd eftir héraðinu sem þau eru framleidd í eða Tokaji. Hin virtu eftirréttavín frá Frakklandi þekjja margir. Þar má nefna eftirréttarvínin frá Alsace sem eru svokölluð „Vendanges Tardives“ og „Selection de Grains Nobles“. Ekki má gleyma hinum virtu sætvínnum frá Sauternes sem þykja einhver glæsilegustu sætvín veraldar, ásamt hinum mörgu sætvínnum sem framleidd eru í Suður-Frakklandi.



### Eitt og sér

Vínin geta verið svo nett eða bragðlítill að þau hverfi algerlega ef þeirra er neytt með mat. Geta verið það sæt að þau henti ekki með mat, svo römm að þau geti skemmt fyrir öllum mat, svo þroskuð að þau henti ekki með mat eins og fersk samskonar vín.



### Drekkist strax

Best að neyta innan næstu 3 mánaða



### Tilbúið að drekka

Best að neyta innan næstu 12 mánaða. Batnar ekki við geymslu



### Tilbúið að drekka, má geyma

Góð til neyslu núna. Batna við geymslu í allt að 2 ár.



### Lífrænt ræktað

Viðurkennd lífræn vottun



# Leiðari

Eins og undanfarin ár munu Vínbúðirnar standa fyrir þemadögum í sumar. Að þessu sinni verða léttir réttir í aðalhlutverki en auk uppskrifta er að finna tillögur að vínnum sem passa hverjum rétti. Gefinn verður út bæklingur sem viðskiptavinir geta nálgast í næstu Vínbúð auk þess eru uppskriftir birtar hér í blaðinu og eru alltaf aðgengilegar á vef okkar vinbudin.is. Réttina er auðvelt að matbúa hvort heldur er fyrir notalega stund á pallinum, í veislu eða í útileguna. Að þessu sinni munu þemadagarnir standa frá 1. júní til 31. júlí. Þetta er nýmæli í takt við óskir viðskiptavina en venjan er að þemadagar standi aðeins í einn mánuð.

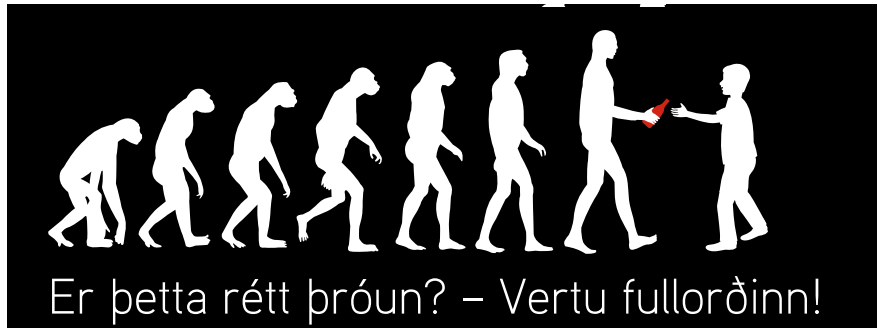
Nýlega gerðu Vínbúðirnar skoðanakönnun á meðal viðskiptavina þar sem þeir voru m.a. spurðir um viðhorf til þjónustu Vínbúðanna. Einnig voru þeir beðnir um að gefa þjónustunni einkunn á bilinu 1 til 5 þar sem 5 merkir lipur en 1 merkir ósveigjanleg. Auk þess gáfu viðskiptavinir starfsfólki einkunn fyrir viðmót. Niðurstaðan er einkar ánægjuleg en 89% viðskiptavina sögðust á heildina litið vera ánægðir með þjónustu Vínbúðanna, tæplega 76% viðskiptavina gáfu einkunnina 5 og tæp 10% einkunnina 4 þegar spurt er hvort þjónustan sé lipur eða ósveigjanleg og 94% sögðu að viðmót starfsfólks væri gott. Við þökkum viðskiptavininum jákvæða umsögn og munum áfram leggja okkur fram um að veita framúrskarandi þjónustu.

Vínbúðirnar hafa nýlega staðið fyrir auglýsingaherferð sem byggir á því að hvetja foreldra til að kaupa ekki áfengi fyrir unglunga. Herferðin er á léttu nótunum, þótt undirtónninn sé alvarlegur. Foreldrar gegna lykilhlutverki við að móta heilbrigðan lífsstíl barna með góðu fordæmi og hispurslausum samræðum. Rannsóknir hafa sýnt að umhyggja, aðhald og eftirlit foreldra draga mjög úr líkum á áhættuhegðun unglunga. Herferðinni hefur verið vel tekið og vonum við að hún vekji foreldra til umhugsunar og ýti undir þau skilaboð að ungt fólk bíði með áfengisneyslu þar til 20 ára aldri er náð.

Efni þessa blaðs er fjölbreytt að vanda en auk þemadagauppskrifta má finna umfjöllun um Argentínu, helstu þrúgur og einkenni þeirra auk umfjöllunar um argentínskar matarhefðir. Þá má finna góð ráð fyrir ferðalögin og sumarkokteila sem alltaf njóta mikilla vinsælda.

Það er von okkar að viðskiptavinir njóti vel um leið og við óskum öllum gleðilegs sumars.

Sigrún Ósk Sigurðardóttir  
aðstoðarforstjóri



## Er þetta rétt þróun?

Vínbúðirnar standa nú fyrir auglýsingaherferð sem byggir á því að hvetja foreldra til að kaupa ekki áfengi fyrir unglinginn. Herferðin er á léttu nótonum, þótt undirtóninn sé alvarlegur. Aðalhlutverkin eru í höndum Hilmis Snæs Guðnasonar og Atla Fjalarssonar.

Auglýsingarnar eru gerðar til að vekja athygli á því að þegar þú kaupir áfengi fyrir ungling minnkarðu ekki hættuna á að hann fari sér að voða, heldur eykur hana.

Með því að kaupa áfengi fyrir unglinginn viðurkenna foreldrar að það sé eðlilegur hluti af lífi ungs fólks að drekka áfengi. Mikilvægt er að foreldrar standi saman og sendi skýr skilaboð um að áfengi sé ekki leyfilegt fyrir unglina, en því fyrr sem börn byrja að drekka, því líklegra er að þau drekki of mikið og hætta eykst á að þau prófi önnur vímuefni.

Áfengisneysla á mótunartíma heilans getur skaðað ákveðnar stöðvar hans fyrir lífstíð og foreldrar gegna lykilhlutverki við að móta heilbrigðan lífsstíl barna með góðu fordæmi og hispurslausum samræðum.



## Sumarstemming í Vínbúðunum

Í júní og júlí verður sannkölluð sumarstemming í Vínbúðunum. Hægt er að nálgast bækling með sumarlegum, ítölskum uppskriftum sem Eypór Mar Halldórsson yfirmatreiðslumaður á UNO deilir með okkur. Uppskriftirnar eru einnig að finna á [vinbudin.is](http://vinbudin.is) og hér í Vínblaðinu.

Í þemabæklingi eru tillögur að sumarvíninu, en starfsfólk Vínbúðanna er einnig ávalt reiðubúið við að aðstoða við val á víni við hvert tækifæri.

## Vínbúðin á Vopnafirði

Í júní opnar Vínbúðin á Vopnafirði í nýju og stærra húsnæði á Hafnarbyggð 4. Mikið hagræði er í breytingunni fyrir viðskiptavinum því nú verður verslunin í sjálfsafgreiðsluformi en fram til þessa hefur verið afgreitt yfir borð. Verslunarstjóri Vínbúðarinnar verður Árný Árnadóttir.

Opnunartími Vínbúðarinnar er sá sami og áður en opið er á föstudögum frá klukkan 14 – 18 og mánudaga til fimmtudaga er opið frá 17 – 18.

# Þegar sól hækkar á lofti og ferðafiðringurinn gerir vart við sig

fæ ég gjarnan ferðatengdar spurningar eins og hvernig vín henti í ferðalagið, hvort hentugra sé að velja kassavín eða flösku og hvernig sé best að kæla vínið eða bjórinn. Á sumrin breytist gjarnan vínvalið og léttari, ávaxtaríkari og frískari vín verða gjarnan fyrir valinu. Rauðvín sem ferðast er með þarf að þola að kólna örlítið og þá henta léttari og ávaxtaríkari vín betur. Ávaxtarík og mjúk hvítvín eru mun vinsælli yfir sumartímann. Eins er sniðugt að vera með rósavín á sumrin því þau eru ótrúlega góð með léttum sumarmat.

Hér hef ég tekið saman nokkrar ráðleggingar fyrir sumarferðalögin.

## KÆLING Á BJÓR OG VÍNI

Á heitum sumardögum, sem vonandi verða margir í sumar, vilja margir bjórinn eða vínið vel kalt og sé maður staddur fjarri ísskápum eða rafmagnskælum eru góð ráð dýr. Margir eiga góð kælibox sem eru með kælieiningum eða klaka sem halda vel köldu og eru þau fin. En hvað skal gera þegar ekkert af þessu er við höndina?

Næsta á eða vatn er þá sniðugur staður til að kæla og gerist það frekar hratt. Upplagt er að hlaða steinum og gera smá lón ef hægt er, eða hafa það sem kæla á í poka eða neti til að eiga ekki á hættu að það fljóti burt.

## GÓÐA FERÐ!

## NEOPRENE UMBÚÐIR

Neoprene er einangrandi svampkennt efni tilvalið fyrir sumarferðalögin. Þær eru til fyrir bæði eina og tvær flöskur og einnig bjórkippu (gler). Kostir eru að umbúðirnar höggverja, halda köldu ef þarf eða varna því að varan kólni of mikið. Þetta eru sniðugar gjafaumbúðir sem hafa hagnýtt notagildi.

## KASSAVÍN OG KOSTIR SKRÚFTAPPA

Kassavínssala eykst á sumrin og þykir mörgum þetta þægilegar umbúðir til að ferðast með í bústað eða tjaldútilegu þar sem aðeins þarf að skrúfa frá krana og vínið geymist ágætlega. Annar þáttur sem spilar líklega inni er að þessi vín þola betur að kólna (oft ávaxtaríkari) sem gjarnan hendur á íslensku sumri. Það sama á við um skrúftappana að auðvelt er að opna og loka síðan aftur.



Júlíus Steinarsson  
vínráðgjafi

GÓÐ RÁÐ  
FYRIR FERIÐ

# SUMAR VEISLA

## LÉTTIR RÉTTIR

---

Það verður sannkölluð sumarveisla í Vínbúðunum í júní og júlí!  
Í Vínbúðunum býður þín bæklingur með sumarlegum  
uppskriftum og ráðleggingum um vínið með. Allar  
uppskriftir er einnig að finna á [vinbudin.is](http://vinbudin.is).  
Verði þér að góðu!





# SUMAR VEISIA

Í janúar 2011 opnaði UNO, nútímalegur ítalskur veitingastaður, í Hafnarstræti 1-3.

UNO býður upp á ferskt ítalskt eldhús þar sem ítalskar matarvenjur og íslenskt hráefni mynda frábæra heild. Sannkallaður skemmtistaður fyrir bragðlaukana.

Á UNO er lögð áhersla á ferskt, árstíðabundið hráefni og ósvikið bragð. Pastað er búið til daglega í ítalskri pastavél sem ber nafnið Rósa.

Á matseðli UNO er fjöldi spennandi ítalskra rétta, stórra og smárra svo hægt er að fá sér matarmikinn rétt eða marga smárétti sem jafnvel má deila með borðfélögunum. Á UNO finna allir eitthvað við sitt hæfi; carpaccio, brakandi bruschetta og ferskt heimager pasta, í bland við spennandi salöt, bragðmiklar steikur og sæta eftirrétti.

Yfirmatreiðslumaður UNO er Eypór Már Halldórsson sem áður var yfirmatreiðslumaður á Carpe Diem og Íslenska barnum. Hann féllst góðfúslega á að deila nokkrum gimilegum uppskriftum með lesendum Vínblaðsins.

Njótið vel!



## BRUSCHETTA MOZZARELLA

Ólífulóía

1 hvítlauksgeiri

1 stk ferskur mozzarella

Ítölsk steinselja til skrauts

Aðferð:

1. Grillið brauðið
2. Penslið með ólífulóíu
3. Nuddið hvítlauksgeiranum við brauðið
4. Setjið „tómataklassík“ ofan á brauðið
5. Skerið mozzarella í fallega bita og raðið ofan á
6. Skreytið með steinseljunni

## CIABATTA BRAUÐ

11 g þurrger

18 g salt

250 ml volgt vatn

500 g hveiti

35 g olía

Aðferð:

1. Hrærið hveiti, þurrgeri og salti saman
2. Hellið því næst vatninu og olíunni í mjörri bunu saman við blönduna og hnoðið þar til deigið hefur fengið slétta áferð
3. Látið það hefa sig í 30 mínútur
4. Mótið síðan deigið í lengjur og látið hefa sig aftur í um 30 mínútur
5. Bakið á 220 °C í um 13 mínútur eða þar til það er orðið gullinbrúnt

## TÓMATAKLASSÍK

500 gr tómatar

25 gr basil

Hvítlaukur eftir smekk

Aðferð

1. Skerið tómata í tvennt, saxið hvítlaukinn og bakið í um 10 mínútur á 180°C
2. Takið hýðið af tómötunum
3. Saxið basilið og blandið öllu saman
4. Skerið tómata í grófa teninga
5. Kryddið með salti og pipar
6. Munið eftir að sigta vökvann frá. Hægt er að nota vökvann í tómatsúpu



## KJÖTPLATTI

Chorizo

Lítill chorizo

Salami

Prosciutto

Mozzarella

Prima donna ostur

Chili-sulta

Ítölsk steinselja til skrauts

Aðferð:

1. Raðið öllu fallega saman á platta
2. Setjið chili-sultuna á prima donna ostinn
3. Skreytið með ítalskri steinselju

## UNO OLÍFUR

50 g grænar ólífur, La española

50 g svartar ólífur

10 g basil

10 ml sólblómaolía

1 sitróna, skorin smátt

Svartur pipar

Salt

½ stk chili

Bragðbætt með sitrónuolíu

Aðferð:

1. Basil, sitróna og chili skorin niður
2. Öllu blandað saman
3. Látið bíða í kæli í sólarhring til að fá meira bragð í ólífurnar

## CHILI-SULTA

1 stk chili

200 gr frosin rauð paprika

2 hvítlauksgeirar

80 g tómatar í dós

150 g sykur

25 ml hvítvínseðik

Aðferð:

1. Setjið allt í pott og sjóðið í 30 mín
2. Maukið með töfrasprota

## MOZZARELLA

Mozzarella

Smá basil

Ólífulóía eftir smekk

Svartur pipar

Aðferð:

1. Skerið mozzarella ostinn í fallega bita
2. Saxið basil og blandið öllu saman



## HUMAR- OG RISARÆKJU LINGUINE

fyrir 3

**300 g humar**  
**200 g pilluð risarækja**  
**260 g ferskt linguine**  
**20 g rucola**

**Aðferð:**

1. Linguini er soðið í saltvatni eins lengi og stendur á pakkanum
2. Humarinn er steiktur á pönnu ásamt risarækjunni
3. Sósunni er hellt yfir og látið malla í 2 mínútur
4. Þegar pastað er klárt skal bæta því við
5. Loks er rucolanu bætt við og öllu hrært vel saman

## SÓSA

**200 g tómatar í dós**

**1 stk chili**  
**1 stk laukur**  
**1 stk paprika**

**Aðferð:**

1. Píllið humarinn
2. Steikið skelina á pönnu
3. Saxið chili, lauk og papriku og setjið á pönnuna
4. Næst hellið þið tómötunum yfir
5. Sjóðið í 20 mínútur. Gott er að fylgjast með og bæta vatni við sósuna ef þörf er á
6. Veiðið skelina upp úr
7. Smakkið til með humarkrafti, salti og pipar



## KJÚKLINGA FUSILLI

fyrir 3

**280 g kjúklingalundir**  
**5 stk sveppir**  
**½ rauðlaukur**  
**½ chili**  
**260 g ferskt fusilli**

**Aðferð:**

1. Pastað er soðið í þann tíma sem tilgreindur er á pakkanum
2. Kjúklingurinn er steiktur á pönnu
3. Því næst eru sveppirnar saxaðir ásamt rauðlauk og chili og bætt á pönnuna
4. Þegar pastað er klárt er því hellt út á sveppina
5. Rucola pestó er sett á pönnuna eftir smekk og öllu hrært saman
6. Stráið parmesan yfir diskinn

## RUCOLA PESTÓ

**100 g rucola**  
**2 hvítlauksgeirar**  
**40 g basil**  
**40 g furuhnetur**  
**100 ml sólblómaolía**  
**50 g parmesan**

**Aðferð:**

1. Setjið allt saman í matvinnsluvéi og smakkið til með salti



## HUMARSALAT

fyrir 1

**Romaine salat**  
**Rucola salat**  
**100 g af humri á mann**  
**Hvítlaukssmjör**  
**Kirsuberjatómatar**  
**Melóna (kantaloþa)**  
**Mangó**  
**Paprika**  
**Rauðlaukur**  
**Svört sesamfræ**  
**Örlítið japanskt soya**  
**Ítölsk steinselja til að skreyta**  
**Radísa, skorin í þunnar sneiðar**

**Aðferð:**

1. Rífið og skolið salatið
2. Grillið eða bakið humarinn með hvítlaukssmjöri
3. Skerið niður tómátana, melónuna, rauðlaukinn, paprikuna og mangóið
4. Blandið mangóddressingunni við
5. Ristið sesamfræin og hellið soyasósunni yfir
6. Raðið humrinum fallega ofan á
7. Stráið sesamfræunum yfir og skreytið með steinseljuni

## MANGÓDRESSING

**100 g mangó**  
**75 g lime safi**  
**175 g olía**

**Aðferð:**

1. Setjið mangó og lime safann í matvinnsluvéi og maukið
2. Blandið olíunni varlega saman við meðan matvinnsluvélin gengur



## HVÍTT SÚKKULAÐI OG SKYR-PANNACOTTA

fyrir 8

**500 g rjómi**  
**200 g skyr**  
**200 g mjólk**  
**1 stk. vanillustöng**  
**200 g sykur**  
**4 stk matarlímsblöð**  
**100 g hvítt súkkulaði**  
**1 stk lime**  
**1 stk hafrakex**

**Aðferð:**

1. Setjið mjólkina og rjóma í pott ásamt sykrinum
2. Skerið vanillustöngina eftir endilöngu og skafið innan úr henni og bætið henni við blönduna (ásamt því sem þið skafið innan úr)
3. Matarlímsblöðin eru sett í vatn og látin linast

4. Takið blönduna til hliðar þegar súðan er komin upp og bætið matarlímsblöðunum við ásamt hvíta súkkulaðinu og hrærið þangað til súkkulaðið er bráðnað
5. Takið vanillustöngina upp úr og hrærið skyrinu saman við blönduna
6. Hellið í falleg form og látið kólna í 6 tíma
7. Brjótið hafrakex yfir
8. Raspið lime börk og hvítt súkkulaði yfir formið áður en borið er fram

# FRÉTTIR ÚR VÍ



## ALLT AÐ VERÐA VITLAUST ÚT AF 2010 ÁRGANGINUM Í BORDEAUX

Nú er enn eitt árið runnið upp þar sem sælkerar fylgjast með niðurstöðum úr tunnusmakki á 2010 árgangi Bordeaux. Það er orðið nokkuð ljóst að eitt topp árið enn er runnið upp í Bordeaux. Helstu smakkarar heims keppast nú um að dásama 2010 árganginn. Það leiðir til þess að dýrt ár er á ný runnið upp fyrir vinsafnara heimsins. Það bætist því í hóp margra ára á síðasta áratug sem nær væntanlega topp hæðum í verðlagningu. Fyrst var það 2000 árgangurinn sem þótti einstakur, síðan komu tvö mögur ár en aftur glöddust hjörtu framleiðenda í Bordeaux þegar hitabylgjuárið 2003 skilaði glæsilegum vínunum. Þá kom 2004 sem ekki þótti neitt sérstakt, framleiðendur í Bordeaux kölluðu það klassískan árgang. Allt varð síðan vitlaust þegar gæði 2005 árgangsins komu í ljós. Þá gátu menn ekki nóg samlega dásamað gæði vínanna. Árgangurinn 2005 fékk gjarnan þá umsögn að hér væri á ferðinni besti árgangurinn frá hinu stórkostlega uppskeruári 1982. Þessi 2005 árgangur var nú toppurinn í ótrúlega háum verðum fyrir bestu búgarðana. Menn höfðu aldrei séð annað eins.

Áfram höldum við í gegnum áratuginn ótrúlega og 2006, 2007 og 2008 þóttu bara í miðlungi góð. Þetta stefndi því í venjulegan áratug í Bordeaux, þar sem í gegnum tíðina hafa tvö til þrjú ár náð að verða súper góð. Árgangarnir 2000, 2003 og 2005 höfðu skilað því sem þótti vera normalt fyrir vingerð í Bordeaux. En ballið var ekki búið; 2009 varð dýrasti og einhver umtalaðasti árgangur Bordeaux og nú voru verðin, þrátt fyrir alheimskreppuna, í hæstu hæðum. Það getum við þakkað nýjum markaði fyrir lúxusvöru eins og flottustu búgarða Bordeaux. Kínverjar höfðu nú

fengið augastað á þessari frægu lúxusvöru. Það er síður þeirra í Kína að gefa glæsiggjafir til þess að liðka fyrir samningum, eða til þess að gleðja vini eða ættingja á merkum tímamótum. Nýríkir Kínverjar vilja einnig bara bjóða upp á það besta og því vilja þeir geta boðið gestum sínum upp á eitthvað sem þykir einstakt og þar koma hin frægu vín frá Bordeaux inn. Þeir kaupa bara það besta og þá er rándýr lúxusvara eins og Chateau Lafitte Rothschild, Chateau Mouton Rothschild, Chateau Margaux, Chateau Haut-Brion og Chateau Latour tilvalið til þess að bjóða gestum, eða til gjafa.

Þessi ný markaður í Kína hefur því haldið uppi verðinu á dýrustu vínunum Bordeaux. Auðvitað hækkuðu þeir minna frægu ekki eins mikið, en hækkuðu þó gríðarlega í þessum frábæra árgangi 2009. Þessi frábæru vín eru því ekki lengur á færi hins venjulega borgara. Það er miður, þar sem að vínin eru auðvitað ekki bara fræg, heldur einnig dæmi um það besta sem gerist í vingerð heimsins. Mikið væri nú gaman ef við hefðum öll tækifæri til þess að fá okkur eina og eina flösku af þessum vínunum til hátíðarbrigða, svona rétt til þess að lyfta andanum aðeins.

En hátíðin virðist sem sagt halda áfram hjá þessum frægu vingerðarhúsum, með frábærum árgangi árið 2010. Þetta er algerlega ótrúlegt þar sem að þetta hefur aðeins einu sinni áður gerst á einum og sama áratug. Fimm frábær uppskeruár á sama áratug gerðist síðast þegar 1982, 1985, 1988, 1989 og 1990 náðu öll að skila topp vínunum. Það var oft umtalaður áratugur

fyrir það að hafa bjargað fjárhag margra búgarða í Bordeaux. En nú er kominn annar slíkur áratugur og fjárhagur þeirra frægustu vænkar gríðarlega. Bara til þess að þið lesendur getið gert ykkur grein fyrir verðunum þá erum við að selja árganginn 2006 af Chateau Mouton Rothschild í Vínbúðinni á 79.997,- krónur og það er árgangur sem ekki þykir dýr miðað við þá flottustu undanfarið. Slíkt verð fyrir eina flösku af víni segir allt sem segja þarf um ríkidæmi þeirra sem eiga verðmætustu búgarðana.

Það er ljóst á fyrstu verðum sem gefin hafa verið út fyrir þekkta búgarða að verðið verður ekki lægra en á árganginum á undan. Það segir allt sem segja þarf.

En það er ekki þar með neitt tilefni fyrir okkur hin að órvænta, þar sem að góð uppskeruár koma líka til minni spámanna í Bordeaux. Þau Chateau sem ekki eru í frægðarhöll Bordeaux búgarðanna verða á viðráðanlegu verði, ef hægt er að segja svo. Væntanlega verður hægt að finna góða búgarða sem koma næstir á eftir þeim frægustu fyrir einhversstaðar á milli 7.000 til 15.000 krónur flöskuna. Það er líka hægt að færa sig niður í Cru Bourgeois búgarðana og þessa sem flokkast sem Medoc eða Haut-Medoc fyrir enn lægra verð eða c.a. á milli 5.000 til 8.000 krónur flöskuna. Einhverjum kann að þykja þetta há verð, en fyrir góða flösku til hátíðarbrigða þá er gott Chateau vín frá Bordeaux það besta.

# VÍNHEIMINUM

## TÍMARITIÐ DECANTER GEFUR TOPP EINKUNNIR FYRIR 2010 ÁRGANGINN Í BORDEAUX

Hinir virtu smakkarar frá Decanter tímaritinu hafa gefið fleiri 100% einkunnir á búgarða Bordeaux en oft áður. Til að nefna dæmi þá eru tveir búgarðar í Pauillac hreppnum sem fá einkunnina hið fullkomna vín eða 20 af 20 mögulegum. Þetta eru búgarðarnir Chateau Lafite-Rothschild og Chateau Latour. Rétt á hælum þeirra kemur síðan Chateau Mouton-Rothschild með 19,5 í einkunn. Þetta eru því lúxusvínin sem munu seljast á stjarnfræðilegum verðum.

Í hreppnum St-Julien er síðan Chateau Léoville-Las-Cases með 19,5 og Chateau Ducru-Beaucaillou með 19. Þarna eru því líka til stjórnur að mati Decanter.

Í Margaux hreppnum eru einnig stjórnur og auðvitað fær Chateau Margaux 20 í einkunn og svo trítlar Chateau Palmer þar rétt á eftir með 19,5.

Í Pessac-Leognan eru tveir klassíkerar með topp einkunnir en það eru Chateau Haut Brion með 19,5 og nággranninn Chateau La Mission Haut-Brion með 19.

Áfram heldur gjafmildi þeirra í Decanter í St-Emilion. Þar fær hinn frægi búgarður Chateau Cheval Blanc 20 í einkunn og Chateau Ausonne fylgir fast á eftir með 19,5.

En sagan er ekki öll sögð ennþá, þar sem við færum okkur yfir til Pomerol. Þar fær Chateau Lafleur 19,5 í einkunn og hinn frægi og rándýri búgarður Chateau Petrus fylgir fast á eftir með 19 ásamt Vieaux Chateau Certan.

Að lokum skulum við kíkja á sætvinin frá Sauternes svæðinu, en þar eru nokkrir búgarðar efstir með 19 í einkunn, en það eru Chateau Coutet, Chateau d'Yquem, Chateau La Tour-Blanche, Chateau Suduiraut og Chateau Clos Haut-Peyraguey.

Þessi gjafmildi þeirra snillinganna frá tímaritinu Decanter virðist algerlega staðfesta það sem kom fram í greininni hér á undan, að árgangurinn 2010 sé einn af þeim betri.



## CARLSBERG VERKSMIÐJURNAR HANNA NÝJAN BJÓR SEM Á AÐ KEPPA VIÐ HVÍTVÍN OG KAMPAVÍN

Alþjóðleg tilraunadeild Carlsberg verksmiðjanna í Kaupmannahöfn hefur nú hannað nýjan bjór sem kallast Carlsberg Copenhagen. Þetta er bjór sem setja á á markað í Evrópu og Asíu á næstu tveimur árum.

Hráefnið er hveiti, bygg og hrisgrjón og er bjórinn hannaður sérstaklega fyrir þá sem gætu hugsað sér léttan bjór sem tilbreytingu frá hvítvíni eða kampavíni. Bjórinn verður framleiddur í Litháen og Danmörku. Verð á bjórnum hefur ekki verið gefið upp enn en vitað er að hann verður með 4,5% áfengisinnihald.

Bjóráhugamenn geta því glaðst og ef til vill geta vínáhugamenn tekið undir þann áhuga. Allavega er þetta mjög forvitnilegt framtak og spennandi verður að sjá þessa nýju vöru og smakka.



## NÚ LIGGJA KÍNVERSKIR FORSTJÓRAR Í ÞVÍ!

Einn yfirmanna kínverska olíurísans Sinopec, sem er í eigu kínverska ríkisins, hefur nú verið lækkaður í tign eftir að upp komst um kaup hans á vínnum fyrir milljónir úr sjóðum fyrirtækisins. Þessi ágæti maður keypti aðallega bestu vín Bordeaux og kínverskan líkjör er kallast Moutai.

Í fréttum af hvarfi hans úr yfirmannsstöðunni kemur fram að félaginn eyddi rúmunum 28 milljónum íslenskra króna í að kaupa 1996 árganginn af Chateau Lafite-Rothschild og Moutai líkjörinn.

Það skal sagt þessum ágæta herra til einhverra málsbóta, ef mögulegt er, að hann ætlaði þessar dýrðlegu flöskur til gjafa til ráðamanna í sínu héraði, til þess að liðka fyrir samningum milli olíurísans og sveitarstjórnar héraðsins.

Auðvitað ætlaði hann ekki að drekka þetta sjálfur!!



## MIKLAR FROSTSKEMMDIR Á VÍNGÖRÐUM Í ÞÝSKALANDI

Einhverjar mestu skemmdir vegna frosts riðu yfir þýska víngarða dagana 3. og 4. maí síðastliðinn. Þetta eru verstu frostskegmdir í víngörðum landsins í ein 30 ár. Þau svæði sem verst urðu úti eru Pfalz, Rheinhessen, Franken og Württemberg.

Þýska Vínstofnunin (DWI) segir of snemmt að spá því hverjar endanlegar afleiðingar þessa frosts verði fyrir uppskeru ársins 2011. Það eru helst snemmsprottnar tegundir eins og Dornfelder og Spätburgunder sem urðu fyrir skaða, er nýspröttið brum þessara tegunda eyðilagðist í frostinu.

Að sögn DWI voru það helst víngarðarnir sem liggja mjög lágt, eða í dalverpum, sem fóru illa þar sem kalda loftið leggst við jörðu á lægstu svæðunum. Frost eru nokkuð tíð ógn við víngarða Þýskalands, en á síðustu áratugum hefur ekki komið jafn mikið næturfrost og þessa tvo daga nú í maí.

Þetta er áfall fyrir vínframleiðendur í Þýskalandi sem voru að vonast eftir met uppskeru þetta árið eftir mjög rýra uppskeru árið 2010. Uppskeran á síðasta ári var sú minnsta í 25 ár og hafði þær afleiðingar að verð vinnanna hækkaði nokkuð, þar sem skortur var á sjálfu hráefninu, berjunum.



## ENN BEIÐ EFTIR NÝRRI FLOKKUN BÚGARÐA Í ST-EMILION

Líkt og frægt varð fyrir um tveimur árum síðan þá ógiltu franskir dómsstólar flokkun búgarðanna í St-Emilion í Bordeaux. Það var hefð fyrir því að flokka búgarða St-Emilion í gæðaflokka á tíu ára fresti. Síðast þegar þetta var gert kærðu þeir búgarðar sem féllu niður úr efsta flokki þessarar flokkunar, þar sem þeim þótti ekki rétt að þeirra vín væru dæmd af samkeppnisaðilum í hreppnum. Dómnefndin hafði nefnilega, um áratuga skeið, verið skipuð vínframleiðendum héraðsins, sem til þess voru skipaðir af framleiðendasamtökum St-Emilion. Þessi háttur hafði verið hafður á í marga áratugi, en nú gekk þetta ekki lengur, þar sem að þeir sem felldir voru niður um flokk sættu sig ekki við að samkeppnisaðilar væru að ákveða slíkt, með tilvísan til þess að þeir vildu bara bola samkeppninni í burtu eða hygla öðrum framleiðendum. Dómstóll í Bordeaux féllst á að ógilda þessa nýju flokkun og gildir því enn flokkun sem unnin var 1996.

Síðan þetta gerðist hefur verið reynt að koma einhverju skipulagi á þessa flokkun. Nú bíða framleiðendur í St-Emilion eftir því að ný flokkun verði unnin. INAO, sem er eftirlitsstofnun franska landbúnaðarins, hefur nú samþykkt að hafa yfirumsjón með flokkuninni og hefur samið reglur sem smakkararnir eiga að vinna eftir. Í dómnefndina verða skipaðir sjö aðilar frá INAO og enginn þeirra verður frá Bordeaux. Tíu árgangar verða smakkaðir frá 1999 til 2008 og gæði vinnanna mun ráða flokkun búgarðanna. Ef þetta er spurning um að viðkomandi búgarður flytjist upp í efsta flokk, Grand Cru Classé, þá verða

smakkaðir 15 eldri árgangar, eða 5 fleiri en fyrir aðra búgarða. Auk þess að meta gæði vína viðkomandi búgarðs verða tekin inn í matið og flokkunina fleiri atriði eins og tæknivæðing víngerðarinnar sjálfrar, hreinlæti í víngerðinni og orðspor viðkomandi búgarðs í gegnum tíðina. Það er þó smakkið, eða gæði vinnanna, sem mun vera ráðandi þáttur í flokkun búgarðanna.

En líkt og áður sagði þá bíða framleiðendur í St-Emilion í ofvæni eftir því að ný flokkun fari fram. Nýjar reglur um flokkunina voru settar fram fyrir 3 mánuðum, þegar INAO skilaði tillögum sínum að nýrri skipan mála til franska landbúnaðarráðuneytisins. Nú er bara eftir að fá samþykki frá landbúnaðarráðherra Frakklands, og birta reglurnar í "Journal Officiel de la République Française", einskonar Lögbirtingablaði þeirra fransmanna.



Gissur Kristinsson  
vínráðgjafi

# KOKTEILAR

Að þessu sinni skoðum við í ísskápinn og nýtum okkur hráefni úr honum til að laga gómsæta kokteila.

Það má gera margskonar kokteila án þess að eiga allskonar líkjöra. Auðvelt er að laga sykursíróp með ýmiskonar bragðefnum sem geta svo komið í staðinn fyrir líkjör. Eina sem þarf er gott ímyndunarafl og velbúinn ísskápur.

## ÁVAXTASÍRÓP

500 g ávextir eða ber  
400 g sykur

Maukið ávöxtinn og látið standa í kæli yfir nótt til að ná fram sem mestu bragði. Sigtíð í gegnum fínt sigti í pott, bætið sykrinum í og hrærið saman. Látið sjóða við lágan hita og hrærið í á meðan þar til sykurinn hefur leyst upp. Kælið og setjið á flösku eða krukku. Geymist í kæli í mánuð.



## BASIL FURSTI

4 cl vodka  
1,5 cl basilsíróp  
2 cl jarðarberjasíróp  
safinn úr einum sítrónubát

Allt hrist saman, sett í martiniglas og skreytt með vanillustöng

## JARÐARBERJASÍRÓP

500 g jarðarber  
400 g sykur

Látið jarðarberin í mixer og maukið. Látið bíða í kæli yfir nótt. Sigtíð í gegnum fínt sigti í pott, bætið sykrinum út í og hrærið saman. Látið sjóða við lágan hita og hrærið í á meðan þar til sykurinn hefur leyst upp, látið sjóða í 3-4 mínútur.

Kælið og setjið á flösku.

## BASILSÍRÓP

1 búnt basil  
30 g sykur  
30 cl vatn

Sjóðið vatn og sykur. Hreinsið basilikuna og setjið í sykurlögin og látið standa í einn dag. Sigtíð og sjóðið vökvann í ca 20 mín.



## KIWIFIZZ

3 cl gin  
3 cl kiwisíróp  
1,5 cl sítrónusafi  
6 cl sódatvatn

Allt nema sódatvatnið er hrist saman, sett í highballglas og fyllt upp með sódatvatni.

## KIWISÍRÓP

500 g kiwi  
400 g sykur

Afhýðið kiwiávéxtina og maukið í mixer. Látið maukið bíða í kæli yfir nótt, bætið sykrinum út í og hrærið saman. Sigtíð í pott og látið sjóða við lágan hita í 3-4 mínútur og hrærið í á meðan þar til sykurinn hefur leyst upp. Kælið og setjið á flösku.

Geymist í kæli í mánuð.



## DALADRAUMUR (BOLLA)

1 líter hvítvín  
1/2 líter sprite  
1/2 líter trönuberjasafi  
safn úr einni sítrónu

Öllu blandað saman í stóra skál. Smakkað til með Ribena sólberjasafa til að fá lit og sætu.

Skreitt með smátt skornum sítrónubitum.



Páll Sigurðsson  
vínráðgjafi



# ARGENTÍNS

Þegar talað er um mat frá Argentínu kemur nautakjöt strax upp í hugann og þá gjarnan grillað. Maður sér fyrir sér gauchos, en það kallast argentínsku kúasmalarnir, þeysast um grösugar sléttunar rekandi nautgripina. En það er einnig rík hefð fyrir að grilla eða elda heilu lambaskrokkana yfir grilli eða opnum eldi. Asado, eða barbecue, er vinsælt og er þá kjötið lítið kryddað og helst salt til að kalla vel fram hið góða kjötbragð. Þegar landsmenn grilla eru gjarnan pylsur með á grillinu, ekki pylsur eins og við þekkjum heldur kryddaðar svínapylsur eða chorizo og eins eru blóðpysur vinsælar.

Annars er argentíska eldhúsið undir töluverðum áhrifum frá evrópu þó þeirra útfærsla sé svolítið önnur.

## EMPANADAS:

Eru fylltar bökur gjarnan með skinku, osti eða annari kjötfyllingu en bökurnar eru þó heldur minni en við eigum að venjast. Fyrir páskahátíðina er hefð fyrir því að fylla þær með túnfiski eða þorski.

## MILANESAS:

Er vinsæll skyndibiti í Argentínu en þá er þunnskornu kjötstykki velt upp úr raspi og síðan steikt og minnir þetta á þýskt schnitzel.

## FOGAZA:

Minnir á ítalska focaccia brauðið og er gjarnan borið fram með osti.

## PROVOLETA:

Hugsið ykkur; góður skammtur af steiktum bræddum osti kryddaður með oregano namm...

## PASTA OG PIZZUR:

Þetta er mjög vinsæll matur í Argentínu en pastað er borið fram með meiri rjóma- eða kjötsósum. Pizzurnar eru einnig brauðmeiri en þær ítölsku.

## DULCE DE LECHE:

Þegar komið er að eftirréttum slær fátt þennan út en hann er gerður úr niðursoðinni karmellukenndri mjólk og til eru mörg afbrigði af þessum rétti sem landsmenn elska.

Argentínumenn rækta síðan sín frábæru vín sem smellpassa með þessum mat, þá ekki síst grillaðu nauti.

# SKAR MATARHEFÐIR



## EMPANADA

- 1 1/2 bolli hveiti
- 1 tsk. lyftiduft
- 1/4 tsk salt
- 1/2 bolli palmín jurtafeiti
- 1/3 bolli mjólk

Blandið hveiti, lyftidufti og salti saman í stórrí skál. Blandið Palmín feitinni samanvið (gott er að nota til dæmis tvo hnífa til að blanda harðri feitinni við þurrefnin) þar til áferðin líkist grófu mjöli.

Blandið smá mjólk samanvið blönduna. Hrærið í með gaffli þar til blandan tollir saman, deigið á ekki að vera klístrað. Hnoðið deigið með smá hveiti þar til það myndar mjúkan bolta. Látið deigið hvílast í ísskáp í minnst hálf tíma en helst yfir nótt.

Skiptið deiginu í margar litlar kúlur á stærð við golfkúlur og fletjið þær út í 15 cm hringi. Setjið matskeið af uppáhaldsfyllingunni ykkar á hverja köku, penslið kantana með vatni og lokið þeim þannig að þær myndi hálfmána. Notið gaffal á barmana til að loka þeim eða þrýstið með fingrunum.

Bakið í ofni eða djúpsteikið þar til bökurnar fá á sig fallegan lit.

## KJÚKLINGAFYLLING

- 2-3 kjúklingabringur
- 1 lárviðarlauf
- 1 kjúklingakraftsteningur
- ¼ bolli olía
- 2 stórir laukar, í litlum bitum
- 1 msk. paprikuduft
- 1 tsk. kúmin
- ½ tsk. chiliduft
- 1,5 msk. sykur
- Salt og pipar
- 3 harðsoðin egg, í litlum bitum
- ½ bolli grænar ólífur, í bitum
- 1 eggjarauða
- 1 msk. Vatn

Setjið kjúklingabringurnar í pott ásamt kjúklingakraftinum og lárviðarlaufinu og bætið vatni í svo það fljóti yfir bringurnar. Sjóðið á lágum hita í 15-20 mínútur, látið kjúklinginn kólna í soðinu. Skerið kjúklinginn niður í litla bita og bleitið upp í honum með 1-2 msk. af soðinu.

Hitið olíu á pönnu og bætið á hana lauk, paprikudufti, kúmin, chilidufti, sykri og bragðbætið með salti og pipar eftir smekk. Steikið á lágum hita í 15-20 mínútur þar til laukurinn er glær. Takið pönnuna af hitanum og hrærið kjúklingnum, eggjunum og ólífunum saman við. Fyllingin er best ef hún fær að biða í ísskáp yfir nótt.

## NAUTAHAKKSFYLLING

- 500 g nautahakk
- 1 laukur
- 1 hvítlausrif
- 2 harðsoðin egg, skorin í litla bita
- 1/2 bolli rúsínur
- Salt og pipar
- Olía til steikingar

Steikið hakið á pönnu ásamt lauki og hvítlauki og hellið afgangsfitu frá. Bætið eggj og rúsínum í blönduna.



Júlíus Steinarsson  
vínráðgjafi



# FORELDRAR, UNGLINGAR OG ÁFENGI

Vorin og sumrin er oft sá tími sem ungt fólk prófar að drekka áfengi í fyrsta sinn. Prófin eru búin og halda á upp á það með ýmsum hætti, s.s. veislum eða útilegum. Unglingar sem eru að þreifa sig áfram í heimi fullorðinna telja sig oft geta - og jafnvel eiga - að gera áfengi hluta af sínum lífsstíl. Flestum er þó ljóst hvaða afleiðingar áfengisdrykkja getur haft á heilbrigði og félagslegt umhverfi þess sem drekkur. Á þetta ekki síst við um áfengisdrykkju ungmenna sem enn eru að taka út þroska.

Foreldrar eru lykilaðilar í að beina börnum sínum inn á heilbrigðan lífsstíl. Rannsóknir hafa sýnt að umhyggja, aðhald og eftirlit foreldra dregur mjög úr líkum á áhættu hegðun unglunga. Foreldrar ættu hér að hafa nokkur atriði í huga:

Því fyrr sem börn byrja að drekka því líklegra er að þau drekki of mikið og meiri hættu er á að þau prófi önnur vímuefni.

Foreldrar þurfa að vera ófeimnir við að ræða við börn sín um kosti þess að fresta að byrja áfengisneyslu og hvernig gott er að segja nei þegar áfengi er í boði. Þannig verður unglungurinn betur í stakk búinn til að standast hópþrýsting. Hann þarf að vita að sá sem ekki lætur undan þrýstingi er sterkastur. Ef unglungurinn vill ekki ræða þessi mál við foreldra þá gæti verið gott að finna ættingja eða góðan vin til að ræða við hann.

Það skiptir unglunga miklu máli að vera eins og hinir, að samsama sig hópnum. Þess vegna er mikilvægt að þeim sé ljóst að meirihluti 15 og 16 ára unglunga á Íslandi neytir ekki áfengis.

Foreldrar unglunga þurfa að standa saman og senda skýr skilaboð um að áfengi sé ekki leyfilegt fyrir unglunga. Mikilvægt er að fullorðnir láti sig annarra börn varða og láti vita ef þeir verða varir t.d. við drykkju eða reykningar í vinahópnum. Rannsóknir á viðhorfum foreldra sýna að langflestir foreldrar vilja fá að vita um slíkt.

Ef unglungur kemur drukkinn heim er ekki besta ráðið að hella sér yfir hann með skömmum þá stundina, þó freistandi sé. Mun betra er að koma honum í háttinn og ræða við hann í rólegheitum daginn eftir. Mikilvægt er að barnið finni að ást foreldra er skilyrðislaus og þó þeir hafi orðið fyrir vonbrigðum með þetta atvik þá muni þeir styðja það og elska áfram.

Með því að útvega unglungum áfengi hefur foreldri gefið samþykki sitt fyrir því að barnið drekki. Ef foreldrar setja ekki mörk þá er líklegra að barnið drekki meira. Skammturinn sem foreldrar nista barnið með út á lífið verður viðbót við aðra drykki.

Eftirlitslaus party eða helgarferðir geta verið unglungnum erfiðar. Þótt foreldrar treysti sínu barni þá geta aðstæðurnar orðið þannig að barnið ráði ekki við þær.

Foreldrar eru mikilvægar fyrirmyndir og unglungurinn lærir drykkjuvenjur foreldranna. Það er umhugsunarvert hvort við séum e.t.v. að kenna börnum okkar að ef það á að slappa af eða skemmta sér þá sé áfengi haft um hönd.

Ekki hika við að leita aðstoðar ef þig grunar að einhver í fjölskyldunni eigi við vandamál að stríða.

Hildur Björg Hafstein

*Birt með góðfúslegu leyfi doktor.is*



## Í ÞÍNUM HÖNDUM

Íslenskar jurtir vaxa og dafna í hreinu lofti og ómenguðum jarðvegi. Þær hafa löngum verið notaðar til lækninga og matar, en ekki má gleyma ánægjunni sem þær veita með tilvist sinni; fegurð og angan. Hlúum að flórunni okkar og búum henni hin bestu vaxtarskilyrði.

Ál- og plastumbúðir á víðavangi eru mikil sjónmengun í náttúrunni. Með því að endurvinna umbúðir komum við í veg fyrir sóun á óendurnýtanlegri orku.



# Með ánægju

Við erum brosandi út að eyrum eftir að viðskiptavinir okkar settu Vínbúðina í efsta sæti í flokki smásölu fyrirtækja og annað sæti allra fyrirtækja í Íslensku ánægjuvöginni.

Við þökkum ykkur fyrir jákvæða umsögn sem verður okkur hvatning til að gera framtíðina enn ánægjulegri!

 VÍNBÚÐIN

# TANGÓ

Argentína er þekkt fyrir bæði nautakjöt og tangó. Nautakjötið vegna þess hversu bragðgott og meyrð það er, ljúft undir tönn og gleðigjafi fyrir bæði bragðlauka og soltna maga. Tangóinn, sem upprunnin er í Argentínu, er dans sem tengir tvær manneskjur nánar en nokkur annar dans, bæði líkamlega og tilfinningalega. Tangóinn heillar ekki aðeins dansarið sjálft, heldur getur maður algjörlega fallið í stafi við að sjá góða dansara taka sporin. Hvað er síðan sumarlegra en að taka létt dansspor á pallinum á meðan steikin eldast á grillinu, fá sér sopa af hvítu Torrontés og færa sig svo yfir í Malbec þegar steikin er tilbúin? Já, það eru einmitt vínin frá Argentínu sem hafa náð hylli vinnuendna víða um heim en Argentína er komin í hóp þeirra stærstu í vínframleiðslunni og framleiða bæði hvít- og rauðvín úr margvíslegum þrúgutegundum.

Þrúgurnar Malbec og Torrontés, parið sem kynnt verður hér, má telja einkennandi fyrir argentínsk vín og sóma sér vel sem vinsendiherrar landsins.

Malbec, sem kemur upprunalega frá Cahors í Frakklandi, fluttist til Argentínu frá Bordeaux. Í Cahors er þrúgan blönduð með öðrum þrúgum. Vegna dökks litar þrúgunnar voru vínin kölluð svörtu vínin, en þau voru ekki bara dökk heldur áttu þau til að vera ansi tannísk. Segja má að helsta hlutverk þrúgunnar hafi verið að gefa víni lit. Þrúgur eru sjaldan nefndar á flöskumiðum í Frakklandi sem skýrir hve lítið var fjallað um þessa þrúgu fyrir nokkrum árum og hún svotil óþekkt.

Í Argentínu fékk Malbec aftur á móti að njóta sín og er af mörgum talinn einn sá besti í heimi, loftslagið og jarðvegurinn hentar honum einstaklega vel og dregur

fram ýms einkenni sem hafa afað vínunum úr þessari þrúgu sífellt meiri vinsælda.

Dansherran Malbec hefur dökkt yfirbragð og stæltan vöxt, virkar oft nokkuð harður og hjúfur á sínum yngri árum, en gefi maður honum smá tíma sýnir hann á sér mýkri hliðar. Um æðar hans rennur dökkur kröftugur þrúgusafi með keim af kirsuberjum, jarðarberjum og plómum og á stundum má greina mintu og krydd. Vanillu og ristaða eikartóna má svo finna í þeim reynslumeiri en þeir yngri verða að láta sér nægja ferskan berjablaæ.

Malbec hentar einstaklega vel með rauðu kjöti eins og nautasteik og lambakjöti, grillsteikunum, ostunum og jafnvel pasta í rauðri sósu. Það er sama hvað meðlætið er, það er fátt sem slær hann út af laginu. Það er greinilegt hver stjórna dansinum, að sjálfsgöðu Malbec.

Torrontés, dansfélagi Malbec, er aftur á móti rótgróinn Argentínubúi. Hún er ljós yfirlitum, hressandi og fersk í fasi. Það sem einkennir hana þó einna mest er ilmurinn sem ekki fer fram hjá manni þegar maður er nálægt henni eða, ég tala nú ekki um, ber hana að vörum sér. Ungfrú Torrontés notar gjarnan dágóðan skamt af ilmefnum, sem minna á rósir, jasmínu og önnur blóm, oft með netta kryddundirtóna. Þessi ilmeinkenni minna gjarnan á aðrar þrúgur eins og Gewurztraminer eða Muscat, sem er eðlilegt þar sem hin Evrópska Muscat er að því að sumir vilja halda fram fjarskyldur ættingi Torrontés.

Torrontés hefur frísklegt ávaxtabragð með finlega hunangs og kryddtóna sem hressa upp á samkomur þar sem spjallað er yfir smáréttum og yfirbragðið þarf að vera létt og skemmtilegt. Torrontés leiðist heldur ekki með krydduðum indverskum og asískum mat. Ekki má gleyma að þetta eru frábær vín fyrir minni hittinga svona til að hressa upp á talandann, sumir kalla það ísbrjót.

Báðar þrúgurnar Malbec og Torrontés eru verðugir fulltrúar argentískra vína og vel þess virði að kynna sér þau af eigin raun.



Páll Sigurðsson  
vínráðgjafi

# FYRIR TVÖ



# ÁRGANGATAFLA

2008 2007 2006 2005 2004 2003 2002 2001 2000 1999 1998 1997 1996 1995



## Frakkland

Bordeaux-Medoc	4	3-4	3-4	5	3-4	5	4	2-3	5	4	3-4	2-4	3-5	3-5
St-Emilion/Pomerol	4	4	4	4-5	4	4	2-3	3	4	4	3-5	2-3	3-4	4-5
Sauternes	3-4	4-5	4-5	4	3-4	4	3-4	4-5	4	5	3-4	3-4	5	4
Bourgogne-Cote d'Or	4	4-5	3-4	4-5	3-4	4-5	4	3	3-4	4-5	3-4	4	4-5	4-5
Cote de Beaune hvítt	4	4-5	4-5	4-5	2-3	4-5	4	4	4-5	3-4	4	4-5	5	4-5
Chablis	4	4-5	4	4-5	3-4	4-5	5	3	3-4	3-4	2-3	4	5	4-5
Alsace	4	5	3-4	4	4	4-5	3	3-4	5	2-3	3-4	5	4	4
Rhone-Norður	3-4	4-5	4-5	4	4	3	2	5	4	5	4	3-4	3-4	4-5
Chateaufeuf du Pape	3-4	5	4	4-5	4	3	1	4	2-3	4	5	3	2-3	4
Languedoc-Roussillon	4	4-5	3-4	4	4	3	2	4-5	3	2	4-5	2-3	1	4



## Ítalía

Piemonte	4-5	5	4-5	2-3	4	4	1	3-4	4	3-4	4-5	4	5	2-3
Toscana	4	5	4-5	3-4	5	4	1-2	3-5	3-4	5	2-4	5	2	3-4



## Þýskaland

Mosel	4-5	5	5	4-5	4	4-5	4	5	2-3	3-5	3-4	4-5	2-4	5
Rín	4	5	4-5	4-5	4	4-5	3	4	1-3	2-4	4-5	3-4	5	2-3



## Spánn

Rioja	4	3-4	4-5	4	3-4	3-4	1-3	4-5	3	2	4	1-2	4	5
Ribera del Duero	4	3-4	4-5	4-5	4-5	4	2	5	3-5	4	3	1	5	5
Katalónía	4	3-4	3-4	4-5	4-5	4-5	3	4	4	4	4-5	3-4	4	4



## Portúgal

	4-5	5	3-4	4	4	5	1-2	3-4	4	1-2	2-4	4	2-3	
--	-----	---	-----	---	---	---	-----	-----	---	-----	-----	---	-----	--



## Bandaríkin

Kalifornía - rautt	4-5	5	4-5	3-4	3-4	4-5	4	5	2-4	3-5	2-3	4-5	3-4	4-5
Kalifornía - Chardonnay	4-5	4-5	4-5	3-4	3-4	4-5	4	3	3	4	2-3	5	5	5



## Chile

	4-5	5	4-5	4	3	5	3	5	1-3	4-5	1-3	4-5	3-4	4-5
--	-----	---	-----	---	---	---	---	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----



## Argentína

	3-4	4-5	4-5	4	5	4	5	3-4	2-3	2-4	1-3	2-3	3	5
--	-----	-----	-----	---	---	---	---	-----	-----	-----	-----	-----	---	---



## Suður-Afríka

	3-4	5	4-5	3-4	4	4-5	3	4-5	2-4	2-4	3-4	4-5	1-2	3-4
--	-----	---	-----	-----	---	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



## Ástralía

New South Wales	4	4	4-5	4	3-4	4	2-4	1-3	2-3	2-4	3-5	4-5	4	1-3
Victoria	4-5	4-5	4-5	4-5	4	4	4-5	3	1-4	1-5	5	4-5	2-4	2-3
South-Australia	4-5	4-5	4-5	4-5	4-5	5	4-5	3-4	2-3	1-3	5	2-4	4-5	2-4
West-Australia	5	5	3-4	4	4-5	4	3	3-4	2-5	3-5	2-4	3-4	3-4	3-5



## Nýja-Sjáland

	4-5	5	4-5	4-5	4	5	3-4	2	3-4	2-4	2-4	1-3	2-4	3-5
--	-----	---	-----	-----	---	---	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----

5 frábært / 4 mjög gott / 3 gott / 2 í meðallagi / 1 slakt



# Vöruskrá

gildir í júní 2011