

Vínblaðið

3. tbl. 10. árg. september 2012

FRÍTT EINTAK!

Fer til útlanda – sýni vegabréf
Fer í bío – sýni miðann
Fer í Vínbúðina – sýni skilríki

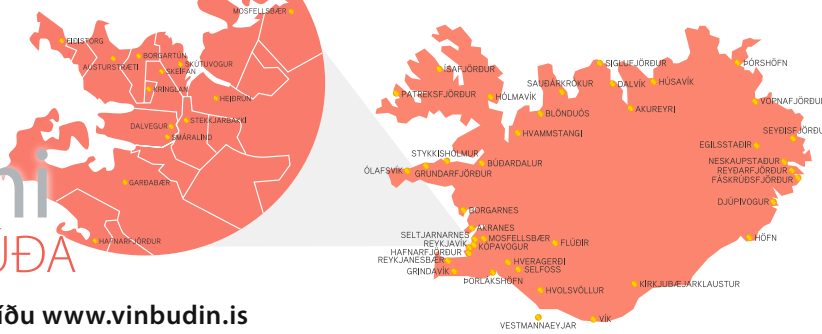


Þetta er ekkert persónulegt
Vinsamlegast sýndu skilríki



Afgreiðslutími

VÍNBUÐA



Sjá upplýsingar um afgreiðslutíma á heimasíðu www.vinbudin.is

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

Landsbyggðin	mán.-fim.	fös.	lau.	sími	teg	heimilisfang
Akranes	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	431-2933	300 Þjóðbraut 13, 300 Akranes
Akureyri		11-18	11-19	11-18	462-1655	700 Hólabraut 16, 600 Akureyri
Blönduós	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 13-19	lokað 11-14	452-4501	200 Aðalgötu 8, 540 Blönduós
Borgarnes	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	431-3858	300 Borgarbraut 58-60, 310 Borgarnes
Búðardalur	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	434-1303	100 Vesturbraut 15, 370 Búðardalur
Dalvík	Vetur Sumar	14-18 11-18	12-19 11-19	lokað 11-14	466-3430	200 Hafnarbraut 7, 620 Dalvík
Djúpivogur		17-18	14-18	lokað	478-8270	100 Búlandi 1, 765 Djúpivogur
Egilsstaðir	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	471-2151	300 Miðvangi 2-4, 700 Egilsstaðir
Fáskrúðsfjörður		17-18	14-18	lokað	475-1530	100 Skólavegi 59, 750 Fáskrúðsfjörður
Flúðir	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	487-8701	100 Akurgerði 4, 845 Flúðir
Grindavík		14-18	12-18	lokað	426-8787	200 Víkurbraut 62, 240 Grindavík
Grundarfjörður		17-18	14-18	lokað	438-6994	100 Hrannarstíg 3, 350 Grundarfjörður
Hella*	Vetur Sumar	14-18 11-18	14-19 11-19	11-14 11-16	200	Suðurlandsvegi 1, 850 Hella
Hólmavík	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	461-2114	100 Höfðatúni 4, 510 Hólmavík
Húsavík	Vetur Sumar	14-18 11-18	14-19 11-19	lokað 11-14	464-2230	200 Garðarsbraut 21, 640 Húsavík
Hvammstangi		17-18	14-18	lokað	455-2321	100 Höfðabraut 6, 530 Hvammstangi
Hveragerði	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-16 11-16	481-3932	300 Breiðumörk 1, 810 Hveragerði
Hvolsvöllur	Vetur Sumar	14-18 11-18	14-19 11-19	11-14 11-16	486-1886	200 Austurvegi 3, 860 Hvolsvöllur
Höfn	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 11-19	lokað 11-16	471-3267	200 Miðbær, Litlabrú 1, 780 Höfn
Ísafjörður	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	456-3455	300 Aðalstræti 20, 400 Ísafjörður
Kirkjubæjarklaustur	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	487-4628	100 Skaftárskála, 880 Kirkjubæjarklaustur
Neskaupstaður		14-18	14-18	lokað	477-1890	200 Hafnarbraut 6, 740 Neskaupstaður
Ólafsvík		14-18	14-18	lokað	436-1226	200 Mýrarholti 12, 355 Ólafsvík
Patreksfjörður	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-18:30 14-19	lokað 11-14	456-1177	200 Þórsgötu 10, 450 Patreksfjörður
Reyðarfjörður		14-18	14-19	11-14	474-1406	200 Hafnargötu 2, 730 Reyðarfjörður
Reykjanesbær		11-18	11-19	11-16	421-5699	700 Krossmóum 4, 260 Reykjanesbær
Sauðárkrókur	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	453-5990	300 Smáragrund 2, 550 Sauðárkrókur
Selfoss		11-18	11-19	11-16	482-2011	700 Vallholti 19, 800 Selfoss
Seyðisfjörður		17-18	14-18	lokað	472-1101	100 Hafnargötu 4a, 710 Seyðisfjörður
Siglufjörður	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 13-19	lokað 11-14	467-1262	200 Eyrargötu 25, 580 Siglufjörður
Stykkishólmur	Vetur Sumar	14-18 14-18	14-19 13-19	lokað 11-14	430-1414	200 Aðalgötu 24, 340 Stykkishólmur
Vestmannaeyjar	Vetur Sumar	12-18 11-18	11-19 11-19	11-14 11-16	481-1301	300 Strandvegi 50, 900 Vestmannaeyjar
Vík í Mýrdal	Vetur Sumar	17-18 17-18	14-18 14-19	lokað 12-14	486-8660	100 Ránarbraut 1, 870 Vík
Vopnafjörður		17-18	14-18	lokað	471-2200	100 Hafnarbyggð 4, 690 Vopnafjörður
Þorlákshöfn		17-18	14-18	lokað	481-3963	100 Selvogsbraut 41, 815 Þorlákshöfn
Þórshöfn		17-18	14-18	lokað	468-1106	100 Langanesvegi 2, 680 Þórshöfn

*Sjá upplýsingar um netföng á **www.vinbudin.is***

**Opnar mánaðarmótin júní/júlí. · Sumar: júní – ágúst / Vetur: sept. – maí*



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 eikudum 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 tómatsósunni á pítsunni. Ítalska þrúgan Sangiovese hefur þann skemmtilega eiginleika að skíla af sér vínum með eilítið súrum ávexti sem smellpassar við súruna 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
Kokteilar	4
Fréttir úr Vínheiminum	6
Ber og lamb	10
Bjórsmökkun	9
Grugg í glasi	11
Bjór til matargerðar	12
Belgía og bjór	14
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	62
• Óáfengt	62
• Bjórkútar	62
• Viðurkennd lífræn vottun	63

Matartákn

64

Vínblaðið, 3. tbl. 10. árg. september 2012

Útgefandi: Áfengis- og tóbaksverslun ríkisins, ÁTVR

Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal

Ritstjóri: Guðfinna Ásta Birgisdóttir

Ritstjórn: Gissur Kristinsson, Guðfinna Ásta Birgisdóttir, Jóna Grétarsdóttir,

Júlíus Steinarsson, Páll Sigurðsson og Skúli Þ. Magnússon

Hönnun, umbrot og prentun: Oddi umhverfissvottuð prentsmiðja / P12.03.969

Forsíðumynd: Þingvellir, Öxarárfoss / Skarphéðinn Bráinsson / www.skarpi.is



ISSN-1670-7532

Öll verð og verðbreytingar birtast í vörulista á heimasíðu ÁTVR, www.vinbudin.is

Öll verð eru birt með fyrirvara um prentvillur. Áskilinn er réttur til leiðréttinga.



Leiðarri

Bjórinn er merkilegri en maður heldur

Bjór er meginuppistaða þess áfengis sem selt er í Vínbúðunum – um 80% af því magni sem selt er, er bjór. Magnið sem selst er gríðarlega mikið: í söluhárrí Vínbúð dæmigerðan föstudag í júlímánuði má gera ráð fyrir því að seld séu milli 15 og 18 bretti af bjór og líklega eru 14 bretti af þeim seld á milli kl. 14 og 19, þannig að útstreymi vörunnar er mikið á skömmum tíma. Í mörg ár var öllum bjór umstaflað á svokallaða vagna og oftast þurfti að raða upp á marga slíka vagna fyrir söluhæstu vörunnar á föstudögum með tilheyrandi erfiði og tímahraki. Fyrir nokkrum árum breyttum við um hönnun í söluhærrí Vínbúðunum og tókum í notkun svokölluð bjórrými þegar Vínbúðir voru endurnýjaðar. Rými þessi eru þannig hönnuð að hægt er að fara með bjór beint inn á brettum og því sparaðist sá tími og vinna sem áður fór í að raða upp í vagna. Fyrirkomulagið hentar því vel viðskiptavinum og starfsfólki. Það má segja að þetta skipulag Vínbúða sé það vinsælt að viðskiptavinir hafa víðast hvar gert kröfu um að slík rými sé að finna í Vínbúðinni þeirra. Til að koma til móts við þessar óskir höfum við bætt við slíkum rýmum í þær búðir sem hafa gengið í gegnum endurnýjun, líkt og Vínbúðin á Dalvegi í ár, og svo höfum við haft slík rými í nýjum Vínbúðum, eins og Vínbúðinni Skútuvogi. Markmið okkar er síðan að söluhærrí Vínbúðir verði með slíku rými.

En bjór er ekki bara bjór; margir flokkar af bjór eru skilgreindir og síðan enn fleiri undirflokkar. Síðast þegar ég taldi helstu flokka bjórs voru þeir ellefu og undir þeim 54 undirflokkar. Ljós lagerbjór (pale lager), er með yfirburðastöðu á markaðnum, en um 93% af allri bjórsölunni tilheyr þessum undirflokki bjórs. Hinir 53 undirflokkarnir skipta með sér um 7% af sölnni. Það er því ljóst af sölutölum að margir hafa líklega ekki stigið fæti út fyrir „landsteina“ ljósa lagerbjórsins og okkur langar að kynna fyrir þeim sem eiga eftir að hleypa heimdraganum frá lagerbjórnum heimkynni annara bjórflokka. Í október ætlum við að leggja sérstaka áherslu á fræðslu um öðruvísi bjór í Vínbúðunum og gefum meðal annars út bækling þar sem matur verður sérstaklega tengdur við bjór. Í þessu blaði leiðir hins vegar Júlíus vínráðgjafi okkur í gegnum ferlið við að smakka bjór og nota öll skynfærin til þess. Ég get lofað því að upplifunin við að smakka á bjór verður allt önnur ef leiðbeiningum Júlíusar er fylgt eftir. Páll vínfræðingur fer síðan með okkur í gegnum notkun á bjór í matargerð, en bjórnotkun í matargerð á sér aldagamlar hefðir í Belgíu og víðar í Evrópu og er nú að verða vinsælli en áður á Norðurlöndunum og þar á meðal á Íslandi. Að lokum fer Gissur vínfræðingur með okkur í ferðalag til bjórlandsins Belgíu, en nú eru starfandi um 180 brugghús í þessu litla landi sem er aðeins einn þriðji af stærð Íslands og hefur lengi verið þekkt sem eitt merkasta bjórframleiðsluland í heimi.

Njótið vel!

Einar S. Einarsson

framkvæmdastjóri sölu- og þjónustusviðs



ÁTVR og UN Global Compact

ÁTVR hefur gerst aðili að UN Global Compact sem og undirritað yfirlýsingu um að fylgja 10 meginreglum Sameinuðu þjóðanna og innleiða þær inn í vörukaupaferli fyrirtækisins.

Í því fellst að ÁTVR gerir kröfu um að vörur sem birgjar bjóða upp á séu í samræmi við sáttmálann sem kveður á um afnám barnaþrælkunar, virðingu mannréttinda, aðbúnað á vinnstað, umhverfismál og varnir gegn spillingu.

Með undirrituninni skuldbindur ÁTVR sig til að fylgja reglunum og að stefna, starfshættir og vörukaupaferli fyrirtækisins taki mið af þeim. Árlega mun ÁTVR gera grein fyrir árangri og/eða verkefnum sem styrkja meginreglurnar 10, eins og fyrirtækjum er gert að gera. Global Compact er ákall til fyrirtækja um allan heim um að taka þátt í að búa til ramma um samfélag og umhverfi sem tryggir opna og frjálsa markaði sem allir hafi jafna möguleika á að njóta.

Global Compact eru stærstu samtök á sviði samfélagsábyrgðar fyrirtækja. Í dag eru um 8.000 þátttakendur, þar af 6.000 fyrirtæki í 135 löndum, sjá nánar á slóðinni <http://www.unglobalcompact.org>.



Ný skýrsla um tóbaksneyslu á Íslandi

Embætti landlæknis hefur birt ítarlega skýrslu um tóbaksneyslu á Íslandi. Könnunin var símakönnun framkvæmd í mars og apríl 2012.

Talnabrunnur, fréttabréf landlæknis, fjallar um könnunina og kemur þar fram að 1,9% karla taka daglega í nefið og 3,1% sjaldnar en daglega. Hlutfallslega fleiri taka tóbak daglega í vörina eða 3% og 1% tekur sjaldnar en daglega.

Neysla reyklauks tóbaks er afar mismunandi eftir aldri og eftir því hvort notkun er í nef eða vör. Dagleg notkun karla á tóbaki í nef er hæst í aldurshópnum 35–44 ára eða 7% en 4% þess aldurshóps notar tóbak í vör daglega.

Langhæst er tíðni notkunar á tóbaki í vör í yngsta aldurshópnum 18–24 ára. Í þessum aldurshópi nota 15% tóbak í vör daglega en 4% nota tóbak í vör sjaldnar en daglega. Tölfræðilega marktækur munur er á tíðni milli aldurshópa. Einungis 1% 45 ára og eldri nota tóbak í vör.

Út frá niðurstöðum um magn tóbaksnotkunar og þróun á sölu neftóbaks má ætla að á bilinu 70–80% af framleiðslu ÁTVR á íslensku neftóbaki séu notuð í vör.



Sögulegir flutningar í Ólafsvík

Þann 9. ágúst opnaði Vínbúðin í Ólafsvík í nýju og glæsilegu húsnæði að Ólafsbraut 55. Á sama tíma lokaði gamla Vínbúðin sem opnuð var árið 1987 í samstarfi við barnafataverslun. Vínbúðin var á sínum tíma fyrsta Vínbúðin sem ÁTVR opnaði í samstarfi við annan rekstraraðila og markaði sú opnun tímamót í þjónustu við viðskiptavinum.

Í dag eru breyttir tímar og Vínbúðirnar hafa smám saman breyst í sérhæfðar verslanir með sjálfsafgreiðslu þar sem áherslan er eftir sem áður lögð á gott vöruúrval og framúrskarandi þjónustu.

Elsa Bergmundsdóttir verður áfram verslunarstjóri á nýja staðnum og opnunartíminn verður ennþá mánudaga til föstudaga frá 14:00 – 18:00. Við bjóðum viðskiptavinum velkomna á nýja staðinn.

Bjór og matur í Vínbúðunum

Í október verður áhersla á fræðslu um bjór í Vínbúðunum. Gefinn verður út bæklingur með spennandi uppskriftum af mat sem á vel við með bjórnum.

kokteilar

Á Slippbarnum er horft til fortíðarinnar við sköpun kokteila. Ásgeir Már Björnsson hefur umsjón með barnum og leggur áherslu á að notast við gamlar og góðar hefðir í barmenskunni. Hann tekur sígilda kokteila og gefur þeim nýtt líf ásamt því að gera sína eigin kokteila. Hann leggur áherslu á að nota aðeins ferskt hráefni og gerir sjálfur límonaði og síróp. Kokteilar eru góðir þegar maður lagar þá sjálfur, en þeir verða enn betri þegar horft er á fagmanninn laga drykkinn fyrir mann. Það er ánægjulegt að vita til þess að kokteilmenningin er að eflast hér á landi. Fyrir ykkur sem viljið spreyta ykkur á kokteílum með aðstoð Ásgeirs þá eru hér nokkrir úr smiðju hans.



Cuban Manhattan

4,5 cl dökkt romm

4,5 cl rauður vermouth

1 skvetta angostura bitter

Kokteilglas er sprejjað að innan með angostura bitter. Allt hráefnið er hrært í klaka, síað og hellt í glasið og að lokum skreytt með kokteilberi.



Apple Cup

Höfundur Ásgeir Már Björnsson

½ grænt epli

5 cl vodka

2 cl ferskur sítrónusafi

2 cl sykursíróp

6 mintublöð

Eplið er sett í hristara og marið, síðan er vodka, sítrónusafi og síróp sett úti ásamt klaka, mintan þar ofan á og allt hrist vel saman. Drykkurinn er því næst síaður í gegnum fint sigti í viskíglas og fyllt með klaka. Að lokum er kokteillinn skreyttur með eplasneiðum og mintulaufi og kanil stráð yfir.



Cherry Pop

Höfundur Ásgeir Már Björnsson

- 4 cl kirsuberjalíkjör
- 4 cl dökkt romm
- 2,5 cl ferskur sítrónusafi
- 1,5 cl Averna bitter
- 1 cl sykursíróp
- 1 heil eggjahvíta

Allt sett í hristara og blandað með töfrasprota. Þá er klaki settur út í og allt hrist saman. Drykkurinn er sigtaður í kokteilglas og skreyttur með kirsuberi á glasbarminn.

t-9

Höfundur Ásgeir Már Björnsson

- 4 cl Birkir
- 3 cl sterkt earl grey te
- 3 cl hunangssíróp (1 hluti hunang leyst upp í 1 hluta af vatni)
- 1,5 cl Triple sec líkjör
- 1,5 cl Limoncello
- 2,5 cl ferskur sítrónusafi

Allt sett í hristara með klaka og hrist vel. Sigtað með kokteilsigti og fínu sigti í kokteilglas. Þessi kokteill var skreyttur með graslauksblómi, endilega notið hugarflugið við að skreyta kokteila.



Bourbon milkshake

Höfundur Ásgeir Már Björnsson

- Safinn úr ½ appelsínu
- 3 cl vanillumjólk (vanillustöng látin liggja í 250 ml af mjólk í 3 tíma)
- 6 cl Bourbon viskí
- 3 ísskeiðar vanillúis

Allt blandað með töfrasprota eða í mixer. Setjið klaka í hátt glas og hellið drykknum í. Skreytið með appelsínuberki og kirsuberi.



Ásgeir Már Björnsson

Límonaði Slipþarsins

óáfengur drykkur

Höfundur Ásgeir Már Björnsson

- 12 cl heimalagað límonaði
- 2 cl mündlusíróp
- 8 blöð mintu

Allt hrist og hellt í viskíglas, toppað með sóðavatni eftir smekk.

Heimalagað límonaði: Börkur (án hvíta hlutans) af appelsínu, sítrónu og límónu settur í skál og þakið með hrásykri. Látið standa í 2 ½ tíma, þá er safanum úr ávöxtunum blandað saman við og hrært í þar til sykurinn er uppleystur. Sigið þá börkinn frá.

Þennan drykk má gera áfengan og nota þá 6 cl tequila á móti 6 cl af límonaði.



LETTIÐ ER DÍN HEIMINUM UR VÍNHEIMINUM



HÓFLEGA DRUKKIÐ VÍN GLEÐUR MANNSINS HJARTA

Nú er búið að sanna þessa fullyrðingu með könnun í Kanada. Svo framarlega sem áfengi er drukkið af skynsemi og í hæfilegu magni bætur það lífsgæði og líkamlega og andlega heilsu fólks. Þetta hefur kanadísk rannsókn á miðaldra fólki leitt í ljós. Rannsóknin tók til 5.400 miðaldra einstaklinga og var unnin í samstarfi við Ríkisháskólann í Oregon. Þessi hópur hélt neyslunni innan skynsamlegra marka og átti á þeim tíma við minni veikindi að stríða ásamt því sem skapið var léttara.

Miðað var við tvö glös af léttvíni á dag fyrir karlmenn en eitt fyrir konur. Þeir sem fylgdu þessum leiðbeiningum komu langbest út úr könnuninni. Aðrir, sem fylgdu öðruvísi drykkjumynstrum, komu verr út og voru áhyggjufyllri og stressaðri.

Við viljum því minna á það, eina ferðina enn, að hófleg neysla áfengis er gleðigjafi, meðan ofneysla hefur í för með sér eintóm leiðindi.

VÍNFRAMLEIÐANDI VINNUR EITT AF STÓRU GOLFMÓTUNUM



Það var gaman að fylgjast með því þegar Ernie Els vann Opna Breska Meistaramótið nú á dögum. Hann náði þessu á lokametrunum karlinn. Og ekki var síður gaman að liðin voru ein 10 ár frá því að hann vann svona stórt mót síðast. Úr því að við erum að fjalla um hann héra er rétt að geta þess að Ernie Els er vel þekktur í vínheiminum sem framleiðandi á gæðavíni í Suður-Afríku. Þar fór hann í samstarf við einn virtasta víngerðarmann landsins og saman hófu þeir að framleiða vín. Ernie var sem sagt peningamaðurinn á bak við ævintýrið. Það er bara eðlilegt, ef við horfum til þess hver verðlaunin eru fyrir að vinna mót eins og British Open. En það eru ekki einu tekjurnar eins og allir vita, heldur eru það auglýsingasamningarnir sem skila enn meiru. Það er því gott að vita að Ernie Els er ekki á flæðiskeri staddur og á vel fyrir saltinu í grautinn.

Einnig er áhugavert að verðlaunagripurinn á British Open er glæsileg vínkanna sem á ensku er kallaður „The Claret Jug“. Þetta er sem sagt kanna eins og fínna Bordeaux vín var borið fram í á heimilum breskra aðalsmanna hér áður fyrir.



UPPSKERAN Í HÆTTU Í BÚRGUND

Hið virta víngerðarsvæði Búrgund í Frakklandi hefur þetta sumarið barist við miklar rigningar og upplifað eitt votviðrasamasta ræktunartímabil í manna minnum. Nú þegar er rigningarmagnið orðið helmingi meira en í venjulegu árferði.

Sumarið hefur farið í að sinna margskonar björgunaraðgerðum, eins og að koma í veg fyrir myglu í berjaklósunum og útþynningu uppskerunnar. En þar með er ekki öll sagan sögð. Haglél hafa valdið gríðarlegu tjóni á víngörðum á ákveðnum svæðum innan héraðsins. Þar sem ástandið er verst hafa klasarnir hreinlega eyðilagst og berin rifnað af vinnviðnum. Þar sem klasar hafa síðan lifað haglélið af eru berin, eða hýði þeirra, skemmd. Þetta mun leiða til þess að vínið verður stálkennt, eða bragð vínanna verður með málmkeim, ef vínbændur passa ekki upp á að flokka skemmd ber frá í víngerðinni seinna í haust.

Framleiðendur í Búrgund líkja sumrinu 2012 einna helst við sumarið 2004, en uppskera þess árs var að stórum hluta mjög sérstök. Þetta mátti finna á þeim sýnishornum sem bærust hingað til lands af uppskerunni 2004, en vínin mátti þekkja við smökkun á mjög sérstökum og afgerandi keim. Auðvitað er ekki hægt að fullyrða neitt um útkomu uppskerunnar í ár fyrr en vínin koma á markað, en það er algerlega klárt nú þegar að uppskeran verður mun minni en í venjulegu ári.



ÍSLENSKUR SCREAMING EAGLE?

Í nýjasta hefti tímaritsins Decanter er grein um eitt af eftirsóttustu vínnum heims; hið svokallaða „cult“ vín frá víngerð er kallað Screaming Eagle í Napa dalnum í Kaliforníu. Þetta vín er svo eftirsótt að allar þær flöskur sem mögulegt er að framleiða á hverju ári eru seldar fyrirfram, í gegnum póstlista. Menn gerast sem sagt áskrifendur að þeim flöskum sem eru til sölu og fer ekki ein einasta flaska í sölu á almennum markaði. Ef flaska af víninu kemst á uppboð einhversstaðar má fullyrða að lágmarksverð fyrir hana sé eitt þúsund dollarar. Það gerir rétt um 120.000 krónur íslenskar.

Screaming Eagle má að sumu leyti þakka þessa frægð sína hinum virta vínsmakkara Robert Parker. Þegar hann smakkaði flösku af Screaming Eagle í fyrsta sinn gaf hann því einkunnina 99 af 100. Það voru nú engar smá fréttir fyrir vín sem var að koma á markað í fyrsta skipti. Síðan þá hefur búgarðurinn hreinlega aldrei annað eftirspurn. Það er auðvitað draumur hvers framleiðanda að detta svona í lukkupottinn. Eini möguleikinn til þess að nálgast flösku af Screaming Eagle í dag er því að fara á biðlistann þeirra. Hann telur þúsundir manna, sem allir vonast eftir því að fá tilkynningu um að þeir fái að kaupa einhverjar flöskur af víninu.

En það voru ekki þessar staðreyndir sem vöktu áhuga minn, þar sem ég hafði vitneskju um þetta vín fyrir áratugum síðan, heldur sú að nýrðinn víngerðarmaður þessa þekkta búgarðs ber íslenskt eftirnafn. Þessi kornungi maður heitir sem sagt Nick og er Gíslason, sem er klárlega nafn sem á rætur að rekja til Íslands. Þær upplýsingar sem ég gat fundið í fljótu bragði um þennan mann var að hann er lærður í efnafræði frá háskóla í Washington fylki, en fer síðan í víngerðarnám í University of California Davis. Hann hefur því greinilega haft eitthvað til að bera að vera ráðinn sem víngerðarmaður víns, sem allt er selt fyrirfram á hverju einasta ári.



Gissur Kristinsson
vínráðgjafi

VÍNRAÐGJAFAR VÍNBÚÐANNA AÐSTOÐA ÞIG

Vínráðgjafarnir veita þér faglega ráðgjöf við val á víni með mat og hjálpa þér að ákvarða magn af víni fyrir veislur.

Þeir eru með alþjóðlega gráðu frá vínskólanum í WSET í London og skrifa fróðleik um vín á vinbudin.is.

Leitaðu til vínráðgjafa í Vínbúðinni þinni
– þeir aðstoða þig með ánægju.



BJÓR SMÖKKUN

„Er þetta ekki allt eins á bragðið?“ heyrir stundum þegar talað er um bjórsmökkun. Bjórinn er fjölbreyttur og margir stílar til innan bjórfjölskyldunnar. Lager er sú tegund sem við þekkjum sjálfsagt best en síðan eru til stílar sem eru ilmríkari og bragðmeiri.

Fyrir óvana er gott að fíkra sig áfram með lager í fyrstu smökkunum, þar er mikið úrval þó að lagerar séu yfirleitt bragð- og lyktarminni. Þá er bara að byrja! Bjórnum er hellt í gott bjórglas, en mörgum tegundum fylgir sér glas. Glasinu er hallað og hellt frekar rólega og glasið rétt af í lokin.

Næsta skref er að skoða bjórinn í glasinu. Er hann tær eða skýjaður? Hvernig froðu myndar bjórinn; þetta eða gisna sem hverfur fljótt?

Nú er komið að lyktinni. Grösugir og blómkenndir tónar eru frekar algengir. Það eru humlarnir sem gefa þessa kryddun en ávaxtatónar geta komið frá gerinu. Auk þessa er korn og í bragðmeiri bjórum jafnvel reykur og sætari lykt eins og af karamellu eða kaffi.

Lokahnykkurinn er síðan að bragða bjórinn en þá er tekinn sopi og hann látinn leika um munninn. Nú leitum við eftir fyllingu í munni, sætleika, beiskju, snerpu og mýkt. Bragðið er oft svipað og lyktin, en getur þróast og farið inn á aðrar brautir.

Til að skynja beiskju vel í bjór er nauðsynlegt að kyngja smá sopa því skynjunin fyrir beiskjuna liggur aftarlega á tungu eða í koki. Eftirbragðið er einnig mikilvægur þáttur og staðreynd að góður bjór skilar yfirleitt ríkulegu eftirbragði.

Það er því um að gera að setja sig í stellingar og njóta þess að skoða og smakka bjór, fyrst lagera og síðan bragðmeira öl og kynnast því sem góður bjór getur boðið uppá.



BER & LAMB

Á haustin þegar ber eru tínd víða um land og sultun og söftun lokið vakna spurningar um hvað eigi að gera við berin sem eftir verða, sérstaklega í góðu berjaári eins og núna. Hvers vegna ekki að nota berin meira í eldamennsku, sérstaklega með lambinu okkar góða? Það er eitthvað sérstakt þegar lambakjöt og ber notast saman því berja- og lyngtónar eru fullkomin pörun með lambi.

Algengast er að nota ný eða frosin bláber í marineringu með lambi en einnig er vert að prófa krækiber, rifsber og sólber. Gott að nota lambalæri þó fleiri hlutar henti einnig. Hægt er að marinera lærið með beini, en best er þó að úrbeina lærið og pakka því inn með marineringunni. Mikilvægt er að leyfa marineringunni að ganga inn í kjötið því hún gerir það enn mýkra og gott að leyfa því að bíða í um sólarhring á köldum stað. Hægeldun eða grillun á einstaklega vel við berjamarineringu en þá þarf bara að passa að grilla ekki á of miklum hita.

Græn krydd eins og timjan (garðablóðberg), rósmarín og birkilauf eiga einstaklega vel við og margir nota smá berjasultu í marineringuna (og auðvitað í sósuna).

Hér eru tvær uppskriftir að ljúffengum marineringum og svo er auðvitað skemmtilegast að leika sér aðeins með samsetningarnar og hráefnin. Njótið vel!

BLÁBERJAMARINERING

3-4 dl bláber, ný eða frosin

2-3 msk. bláberjasulta

2-3 msk. olía

3-4 hvítlauksrif

ferskar kryddjurtir eða þurrkaðar,
t.d. timjan (garðablóðberg), rósmarín

2 msk. balsamikedik

rauðlaukur, saxaður

smá dass soyasósa

salt og pipar eftir smekk

RIFSBERJAMARINERING

3-4 dl rifsber án stílka

2-3 msk. rifsberjasulta

2-3 msk. olía

Ferskur kerfill og timjan (garðablóðberg)

Salt og pipar eftir smekk

Vín sem henta með
berjakrydduðu lambi þurfa
gjarnan að hafa til að bera
dökk skógarber og lyngtóna.

Júlíus Steinarsson
vínráðgjafi



GRUGG Í GLASI?

Það kannast eflaust einhverjir við það að sjá dreggjar eða grugg þegar komið er neðarlega í flöskuna eða glasið. Gruggið er skaðlaust en frekar hvítleitt. Botnfall eða úrfelling myndast bæði í víngerðinni og við þroskun á flösku. Í víngerðinni eru þessar dreggjar dauðt ger, litarefni og tannín sem síðan er skilið frá og filterað.

Þegar vínið er komið á flöskur er botnfall yfirleitt aðeins að finna í rauðvínunum sem hafa legið í geymslu í nokkur ár. Þessum vínunum þarf síðan að umhella gætilega til að skilja botnfallið frá áður en skenkt er.

Botnfall getur þó verið í yngri og dýrari vínunum sem ekki hafa verið filteruð, en sumir víngerðarmenn vilja meina að með því að filtera vínið missi það mikið af bragðeinkennum sínum. Það er oftast tekið fram á bakmiða hafi vínið ekki verið filterað enda er það talið gæðamerki. Það þarf einnig að umhella þessum vínunum, því þó botnfallið sé skaðlaust er engin ástæða til að láta dreggjarnar falla í glas.

Stundum má sjá í hvítvínunum og rauðvínunum kristalla sem minna á sand eða glerbrot. Þetta eru vínkristallar eða vínsteinar sem eru skaðlausir og bragðlausir en vissulega til óþæginda. Oft er þetta talið gæðamerki, kristallarnir eru vísýra sem fellur út við kulda. Í nútímavíngerð er vínið látið fara í kaldfellingu, það er að segja vínið er kælt niður þannig að vínkristallarnir myndast og þeir síðan filteraðir frá. Margir betri framleiðendur nota ekki þessa aðferð því þeir telja að með henni tapi vínið gæðum. Þeir halda sig því við eldri hefðbundnar aðferðir og þar af leiðandi má gjarnan sjá þessa vínkristalla í hvítvínflöskum. Ef þið verðið vör við kristalla í víninu, þá einfaldlega umhellið þið víninu og njótið!



Páll Sigurðsson
vínráðgjafi





BJÓR

TIL MATARGERÐAR

Bjór er góður til að svara þorstanum og þá sérstaklega svokallaðir lagerbjórar. Dökkir og bragðmiklir bjórar eru margir hverjir þeirrar náttúru að sitja þarf lengi yfir þeim og velta fyrir sér hverjum sopa. Það eru til bjórar til að neyta og bjórar til að njóta, þeir eiga það þó sameiginlegt að það er hægt að nota þá í matargerð, ekki bara brauðsúpu heldur allskonar kræsingar.

Belgía er þekkt fyrir góðan bjór, en það vita ekki allir að þar er bjór gjarnan notaður til matargerðar. Carbonnades flamandes er flæmskur pottréttur, einn af þjóðarréttum Belgíu.

CARBONNADES FLAMANDES

Fyrir 4

- 1 kg nautagúllas
- 2 msk. hveiti
- ½ tsk salt
- ¼ tsk pipar
- 2 msk. olía
- 2 msk. smjör
- 4 meðalstórir laukar, niðursneiddir
- 1 hvítlauksgeiri, fínt saxaður
- 1 msk. púðursykur
- 2 msk. fínt söxuð steinselja
- 1 lárviðarlauf
- ¼ tsk. timian
- 330 ml dökkur bjór (helst belgískur)
- 250 ml kjötsoð
- 1 msk. eplaedik

Aðferð:

Saltið og piprið kjötið og veltið því upp úr hveitinu, steikið það síðan í olíu á pönnu þar til það er orðið vel brúnað. Takið þá kjötið af pönnunni og setjið laukinn, hvítlaukinn og púðursykurinn á pönnuna og steikið þar til laukurinn hefur karamellast. Setjið svo kjötið út í ásamt lárviðarlaufi, timian, bjór og kjötsoði. Setjið lok á og látið sjóða við lágan hita í 1½ - 2 tíma þar til kjötið er orðið meyr. Takið þá af hitanum og hrærið edikinu og steinseljuni saman við.



Fer til útlanda – sýni vegabréf
Fer í bíó – sýni miðann
Fer í Vínbúðina – sýni skilríki



Þetta er ekkert persónulegt
Vinsamlegast sýndu skilríki



BELGÍA

OG BJÓR

Belgar eru harðgert fólk sem hefur mátt þola ýmislegt vegna legu landsins milli mikilla hernaðarvelda gegnum tíðina. Þjóðirnar allt í kring áttu sífellt í einhverjum erjum á öldum fyrr. Þar voru helstu leikendurnir Frakkland, Þýskaland og Holland sem börðust gjarnan um yfirráð í norðanverðri Evrópu og er saga landsins því mjög mörkuð af þessu brólti nágrannaþjóðanna. Allan þennan tíma hafa Belgar varðveitt ótrúlega fjölbreytta bjórgerðarhefð, en mikið af henni hefur fyrir löngu verið aflagt í löndunum í kring. Þessi sterka bjórgerðarhefð hefur lifað í Belgíu vegna þess að þar voru ekki aðstæður til þess að stunda vingerð líkt og í nágrannalöndunum. Hefðin sem þeir hafa viðhaldið hefur skapað Belgum ómælda virðingu í bjórgerðarheiminum. Það er ekki nokkur vafi að þeir þykja gera einhverja bestu bjóra heimsins. Belgar eru stoltir af því að njóta þessarar virðingar, en þó ekki algerlega sáttir við þá athygli sem þeir hafa vakið erlendis. Þeir eru nefnilega svolítið eigingjarnir á þessa bjóra og finnst eðlilegt að þeir séu framleiðdri til heimabruks. Þeir gefa jafnvel ekki upp fjölskylduuppskriftir, sem margar fela í sér framleiðsluferli sem enginn annar hefur vitneskju um. Þessa þekkingu verja þeir og framleiðendur berjast hver og einn í sínu horni til þess að halda sérstöðu sinni á belgíska markaðinum. Slíkt er stoltið yfir vel gerðum bjór.

Árið 1579 sóttust þrjú kaþólsk fylki, Hainaut, Artois og Doui, sem þá voru hluti af Suður – Hollandi, eftir sjálfstæði frá norðurhluta landsins sem hafði tekið Lútherstrú. Þessi fylki lögðu í ferð til að finna einhvern völdugan þjóðhöfðingja sér til verndar. Það var konungur Spánar Philipus II sem steig fram til þess að verja yfirráð kaþólskunnar í þessum syðsta hluta Hollands. Hann vildi verja sjálfstæði þessara héraða og tryggja áfram kaþólska trú á svæðinu. Á þessum tíma var þetta svæði gjarnan kallað Spænsku-Niðurlönd. En friðurinn var hér með úti og þarna voru stanslausar erjur og styrjaldir í gangi, þá sérstaklega við nágrannann í suðri, Frakkland. Þegar Spánverjar áttu síðan í sinni eigin borgarastyrjöld féll þetta landssvæði þeim úr höndum og undir yfirráð austurrískra habsborgara árið 1714. Í um 130 ár hafði því verið barist fyrir því að verja sjálfstæði þessa suðurhluta Hollands, vegna trúarskoðana líkt og svo oft áður í mannkynssögunni. En friðurinn var strax úti. Nágrannarnir í suðri voru ekki sáttir við yfirráð austurríska keisaraveldisins og þegar Austurríki átti í miklum erjum heimafyrir þá réðust Frakkar inn og náðu yfirráðum á svæðinu, í framhaldi af frönsku byltingunni. Frá 1789 til 1795 var stanslaust stríðsástand á svæðinu, þar sem yfirráð yfir því færðust frá

einni þjóð til annarrar. Eftir þetta varð Belgía (Spænsku-Niðurlönd) hluti af Frakklandi í skamman tíma, þar til landið var innlimað í Holland. Þetta gat auðvitað ekki gengið svona áfram með stanslausum erjum milli norðurhluta landsins, er talaði hollensku, og syðri hlutans er talaði frönsku. Það er síðan árið 1830 sem gerð er uppreisn í Belgíu og norður- og suðurhlutinn sameinaðist um sjálfstæði frá Hollendingum og Frökkum undir forystu konungs Saxe-Coburg, að nafni Leopold. Belgía varð því sjálfstætt ríki árið 1831.

Á næstu áratugum, eftir að landið hlaut sjálfstæði, hófst mikil uppbygging í Belgíu. Klaustur sem höfðu verið lögð í rúst í styrjöldunum voru nú endurreist og munkarnir hófu strax bjórgerð. Mikil hefð var fyrir bruggun bjórs í klaustrunum, en til að byrja með var þessi framleiðsla alls ekki hugsuð til sölu utan klaustranna heldur eingöngu til afnota fyrir munkana sjálfa og magnið sem framleitt var miðaðist algerlega við það. Framleiðslan var mjög fjölbreytt og aðferðirnar sem beitt var við hana voru ólíkar og hráefnið af mörgum toga. Klaustrin notuðu ýmist hafra, hveiti eða bygg, sem er aðal hráefni bjórframleiðslu í dag. Bjórarnir voru af



Belgía er fyrir bjór líkt og Kúba er fyrir vindla, eða Frakkland fyrir borðvín

öllum tegundum og gerðum, allt frá mjög sætum bjór til algerlega þurrs og súrs. Þetta var ýmist gert viljandi eða þá að hlutir gerðust bara svona af sjálfum sér, þar sem vísindaleg þekking á bjórgerðarferlinu var ekki til staðar. Eitt áttu þó allir þessir bjórar sameiginlegt en það var notkun gers sem vann ofanfrá, líkt og það ger sem þekkt er í framleiðslu á bresku öli, eða ale. Innflutningur á bjór varð einnig mjög mikill, eftir að sjálfstæðinu var náð og hafði hann auðvitað mikil áhrif á bjórgerð í Belgíu. Það varð æ algengara að breskur Pale Ale, og tékkneskur eða þýskur pilsner eða pilsnerlíki væri framleitt í Belgíu. Þessi þróun átti sér stað frá því landið hlaut sjálfstæði og þar til næsta ógæfa dundi yfir, en það var að sjálfsgöðu fyrri heimsstyrjöldin. Þá ruddist þýski herinn inn í landið og lagði bjórgerðirnar í rúst til að ná sér í málmana sem bruggtækni voru gerð úr. Þetta var mikill hörmungartími fyrir belgíska bjórgerð og mörg brugghúsanna voru aldrei opnuð aftur.

Eftir fyrri heimsstyrjöldina fór belgísk bjórframleiðsla aftur af stað með miklum krafti. Til þess að flýta þessari þróun voru lög sett í Belgíu árið 1919, þar sem bannað var að selja eimaða drykki á börum eða öldurhúsum. Allir sterku drykkirnir voru því bannaðir, en það ýtti að sjálfsgöðu undir aukna neyslu á bjór. Gaman er að geta þess að þessi lög voru ekki afnumin fyrir

en árið 1984. Lögin urðu einnig til þess að bjórframleiðendur í Belgíu leituðu leiða til þess að framleiða þyngri og áfengismeiri bjóra, til þess að uppfylla óskir markaðarins um kraftmeiri drykki á öldurhúsum. Munkarnir í klaustrunum héldu einnig áfram að laga léttari bjóra til notkunar fyrir sig sjálfa, en til þess að afla fjár til góðgerðastarfsemi sinnar fóru Trappista-munkar að framleiða sterkara og bragðmeira öl, sem hugsað var til sölu utan klausturveggjanna. Þessi vara þeirra varð fljótlega mjög vinsæl í landinu og brugghús um allt land hófu að líkja eftir bjór Trappista-munkanna. Segja má að með þessu hafi þróun nútíma bjórs í Belgíu hafist. Öl Trappista-klaustranna urðu því upphafið að því sem við þekkjum í dag sem úrvals belgískan bjór.

En Adam var ekki lengi í paradís, því næst skall seinni heimsstyrjöldin á. Hafandi lært af reynslunni úr þeirri fyrri voru ótal margir bjórframleiðendur svo forsjalir að forða bjórgerðartækjunum frá þýska hernum. Algengt var að bjórgerðartæki væru grafin í jörðu til að forða þeim frá hernaðarbrótlitnu. Um leið og seinni heimsstyrjöldinni lauk mátti því sjá marga belgíska bjórframleiðendur úti á víðavangi, með skóflur í hönd, að grafa upp falinn bjórgerðarbúnaðinn.

Ljóst er að öll þessi ósköp sem Belgar hafa upplifað, styrjaldir og yfirgang nágrannanna, hafa haft djúpstæð áhrif á þjóðarsálina. Því er ekki undarlegt að íbúar landsins hafi svolítið aðra

sýn á heimsmyndina en aðrir. Þjóðin talar mismunandi tungumál og er skipt milli trúarbragða og margra ólíkra stjórnmálaskoðana. En gegnum allar þessar hörmungar hefur landið haldið sjálfstæði sínu og nýtur í dag sérstakrar stöðu meðal þjóða, sem aðsetur fyrir ólíkar skoðanir og helsta umræðugrundvöll sambands Evrópuríkja. Þetta litla land hýsir jú höfuðstöðvar Evrópusambandsins, sem hefur komið þessari þrautseigu þjóð í fremstu röð ríkja heimsins.

Belgískur bjór sameinar franskan glæsileika, þýska nákvæmni og hollenska þrautseigju. Belgískur bjór er oftast en ekki óflokkanlegur í einhvern einn bjórgerðarstíl. Rétt er þó að geta þess að almennt er talað um belgískan bjór sem hluta af svokölluðum pilsnerum. Langstærstur hluti þess bjórs sem seldur er sem belgískur flokkast sem lager eða pils. Þegar við tölum um belgíska sérbjóra þá er um yfirgerjaðan bjór að ræða, sem ber alltaf ákveðin belgísk einkenni. Þetta eru þá bjórar frá Trappista-munkum, sem og annar sérbjór eins og Lambic, Dubbel, Trippel og svo framvegis, en það er sá bjór sem fær hvað mesta athygli á útflutningsmörkuðum Belga.

Ef þú biður þrjá belgíska bruggara að skilgreina belgískan bjór eru mestar líkur á að þú fái þrjú mismunandi svör. Það er þó einn þáttur sem belgískir bjórar eiga sameiginlegan, en það er gerið. Svo öldum skipti deildu bruggarar um alla Evrópu með sér gertegundum, þar til svo var komið að ákveðin landssvæði voru þekkt fyrir sinn sérstaka stíl sem



orsakaðist af þessari útbreiðslu gersins. Þetta má sjá í tegundum eins og hinum fræga „weissbier“ í Bæjaralandi, en einnig í Belgíu þar sem mátti finna bjóra eða öl sem var yfirgerjað. Þessi gerjunaraðferð skilar öli með krydduðum keim, ávaxtatónum, karamellu, púðursykri og svo má lengi telja. Mjög gjarnan eru þetta bjórar með flókið bragð og hátt áfengisinnihald. Einkennin stafa af háu hlutfalli byggs í gerjuninni, en byggið skilar mikilli sætu í bjórinn og kryddkeimurinn er afleiðing frekar hás hitastigs í suðunni á bjórnum. Það skal þó tekið fram að þessir bragðmiklu belgísku bjórar eru flestir gerjaðir í botn og hafa því oftast ákaflega lítinn sykur í lokin. Belgar eru af þessu orsökum nokkuð nettir í humlanotkun, þar sem bjórinn hefur ekki mikla sætu til þess að vinna á móti biturléika humlanna.

Flestir belgískir bjórar eru framleiddir úr möltuðu byggi. Hveiti er notað í „witbier“ og í Payottenland héraði í hina frægu lambic bjóra. Hveitið ratar þó inn í fleiri gerðir bjóra ásamt höfrum, spelti og fleiri minna notuðum korntegundum. Nokkuð algengt er að humlarnir, sem krydd og bragðgjafi, hafi einhvern félagsskap í suðunni. Appelsínubörkur, kóríander, stjórnuanís, svartur pipar og fjöldi annarra krydda er þá notaður til þess að gefa ölinu eitthvert einkennandi bragð. Kryddin gefa bjórnum flóknari bragð- og ilmtóna og oftast en ekki er bjórframleiðandinn ekkert að segja frá því. Belgískir bjórframleiðendur eru gjarnan ekkert sérlega ánægðir með að heyra að talað sé um að bjórar þeirra séu kryddaðir. Þeir eru ekki sammála þessu og vilja meina að þó það sé nokkuð algengt að notuð séu krydd í suðuna þá sé það aldrei í því magni að það verði greinanlegt eða einkennandi í endanlegri vöru.

Annað atriði einkennir marga belgíska bjóra. Það er notkun á brúnum sykri, eða jafnvel kandís, í suðunni. Þetta er reyndar aðferð sem einnig er notuð í ölgerð á Bretlandi. Staðreyndin er sú að í ákveðnum dökkum belgískum bjórum er það þessi sykur sem gefur allan lit bjórsins, en ekki dökkristað malt, eins og venjan er í t.d. Stout. Sykurnotkun Belga skilar gjarnan keim af „crème brûlée“ og rúsínum, í stað kaffi og súkkulaðitóna sem dökkristað malt skilar í dökkt öl. Belgar nota einnig ljósari sykur í bjórgerðinni til þess að mýkja eða létta karakter áfengisríkra bjóra. Sykurnotkunin gerir þessa áfengisríku bjóra léttari og aðgengilegri. Hvítu bjórnir

Flöskuproskun á bjór er algengari í Belgíu en nokkru öðru bjórgerðarlandi

með sykurviðbótinni eru oftast en ekki tilvaldir til þess að para þá með mat.

„Methode Champenoise“ er þekkt framleiðsluaðferð í freyðivíni. Þetta er aðferð þar sem vínið fer í framhaldsgerjun á flöskunni, þar sem geri og sykri er bætt út í venjulegt hvítvín þegar því er átappað. Þá fer önnur gerjun í gang og þar sem flaskan er lokuð á meðan gerjunin á sér stað þá sleppur kolsýran ekki út og gerir því vínið freyðandi. Þessi aðferð var í raun og veru þróuð af bjórframleiðendum sem létu gjarnan bjórinn þroskast áfram á flöskunum og höfðu þá skilið eftir einhvern ógerjaðan sykur í safanum og gerið í bjórnum hélt því áfram að vinna úr sykrunum og skilaði loks fíngræði og mjög þéttu freyðingu í bjórinn. Flöskuproskun á bjór er algengari í Belgíu en nokkru öðru bjórgerðarlandi. Þá fer náttúrulega gerjaður bjórinn á flöskur og með smá sykurviðbót má fá í gang gerjun á flöskunum og það er þessi flöskugerjun sem skilar þéttu og fínlegri freyðingu í bjórinn. Það er aðeins mismunandi hvernig staðið er að þessu í Belgíu. Stundum er bjórinn með einhverja freyðingu í tönkunum áður en honum er átappað, en á því stigi er bætt í hann sykri og geri til þess að ná fram viðbótargerjun á flöskunum. Bestu flöskuproskuðu bjórnir eru átappaðir nærri því flatir, eða goslausir, en fá síðan alla sína freyðingu úr viðbótarfreyðingunni í flöskunum. Þeir bjórar verða undantekningarlaust mjög flóknir í bragði með mikinn ilm úr glasinu, þetta mikla froðu, og þessa fíngræðu freyðingu sem skilar sér í þéttu

kitli á tungunni í fyrsta sopa. Í Belgíu er slíkum bjór hellt ofurhægt í glösin til þess að þyrlla ekki upp botnföllnu gerinu á botni flöskunnar.

Það er ákveðin þrjúskaga og sérvitringsháttur bruggara í Belgíu sem skilar þessum mikla árangri þeirra í framleiðslu sérbjóra. Þeir varðveita sín leyndarmál í brugghúsunum eins og sitt eigið líf. Hin ótalmörgu litlu brugghús, er jaðra við að vera bílskúrsframleiðsla, eru gríðarlega spennandi og auka á hróður Belga sem meistara bjórgerðarinnar. Þeir eru sífellt að prófa sig áfram með nýja hluti og eyða heilu áratugunum í stanslausa tilraunastarfsemi með nýtt bragð sem heillað gæti landsins lýð. Það verður þá bara að hafa það ef bruggmeistarinn þarf að vinna aðra vinnu á daginn, ef hann bara fær frið til þess að þróa áfram bjórinn sinn á kvöldin og um helgar. Þessi ástríða hefur leitt til þess að í Belgíu má finna bjór sem á sér enga hliðstæðu á heimskringlunni.

Gissur Kristinnsson
vínráðgjafi



HUGSUM UM UMHVERFIÐ

Endurnýtum pokann

Í Vínbúðunum færðu margnota innkaupa-
poka sem nýtist þér aftur og aftur.

Auk þess að vera hagkvæmur kostur er
margnota poki hliðhollur umhverfinu.

Sýnum umhverfinu virðingu!



150
KRÓNUR

ÁRGANGATAFLA

Evrópa

2010 2009 2008 2007 2006 2005 2004 2003 2002 2001 2000 1999 1998 1997 1996 1995 1994



Frakkland

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



Ítalía

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



Þýskaland

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



Spánn

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



Portúgal

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



Chile

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



Argentína

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



Suður-Afríka

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



Nýja-Sjáland

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

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



Vöruskrá

gildir í september 2012