



# Vintips

Det finns många olika vintyper och ännu flera vinsorter... Visste Ni att Systembolaget har omkring 500 olika märken i sitt sortiment. På grund av de speciella omständigheter som för närvarande råder är urvalet dock starkt begränsat. Vi hoppas emellertid att så snart som möjligt återigen kunna erbjuda viner i full utsträckning. Att fler och fler under de senaste åren har gått över till vin i stället för sprit beror inte minst på att det blir så mycket billigare med vin. En femma räcker till en helbutelj rött eller vitt vin av god kvalitet.

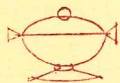
Det är lätt att bjuda på vin också. Det passar till nästan allt. Vilket vin man sedan väljer är mycket en smaksak. Numera finns det inga "måste", utan man tar det vin man tycker om, vitt eller rött, torrt eller sött. Det hindrar inte att vinet kan komma ännu bättre till sin rätt med någon liten omtanke. Därför har vi sammanställt några små tips just för ER. Och vill Ni veta mera, fråga gärna i Er systembutik.

Vad är vad? Vi börjar med att dela in vinerna i tre gängse huvudgrupper: röda och vita lättviner (alkoholhalt 9—14 volymprocent), mousserande viner (ca 12 procent) och starkviner (17—22 procent). Rödvinerna har en angenäm syrlighet (vilket dock inte är det samma som surt). Vita och mousserande viner finns både torra och söta, med alla nyanser däremellan. Samma gäller starkvinerna, där vi framförallt tänker på madeira, portvin, sherry och vermouth.



Vilket vin skall jag välja? Det är i första hand en smaksak. Men det beror också i någon mån på vad vinet skall användas till. Utan att man för den skull behöver känna sig alltför bunden av seder och bruk. Till mat passar ett lättvin allra bäst. En gammal regel lyder: rött till kött och vitt till fisk. Vilket inte hindrar att man ibland kan göra tvärtom. Till ljust kött och tamfågel t. ex. passar det utmärkt med ett vitt vin av den torra typen. Mörkt kött och vilt däremot gör sig bäst tillsammans med ett ganska kraftigt rödvin, medan kokt fisk och skalldjur i alla former är typiska vitvinsrätter. Numera nöjer man sig ofta med ett enda eller högst två viner till en middag.

Mousserande viner bjuder man kanske på när det är särskilt högtidligt. Antingen som välkomstskål eller till maten. Dyrast är champagnen, men det finns också andra mousserande viner.



Ett starkvin rätt igenom hela måltiden avråder vi från. Men gärna om Ni vill till soppan och desserten. En allmän

tumregel när det gäller vin och mat: torra viner till för- och varmrätter, söta viner till desserter och frukt.



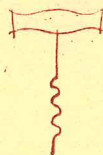
Ost och vin är en särskilt lyckad kombination. Ett bra sätt att bjuda lätt: ostbricka och rödvin. Är ostarna milda går det bra med vitvin också. Till mycket lagrad ost med stark smak föredrar kännarna ett fylligt portvin.



Till tårta och frukt bjuder man antingen på ett sött vitvin eller portvin. Madeira och söt sherry går också bra. Som apéritif före en middag serverar man antingen ett svalt inte för sött vitvin, halvtorr sherry eller torr vermouth. Däremot inte starkare drinkar eller snaps. Det dövar smaknerverna för mycket.



Vinet smakar allra bäst om det tempereras rätt. Och "rät" för rödvinerna är låg rumstemperatur, 16—18°, för vitvinerna källarsvalt, 8—12°, (ju sötare vin ju kallare) och för starkvinerna 13—15° — som apéritif gärna något svalare. 2—4 timmar i låg rumstemperatur för rödvinerna och någon halvtimme i kylskåp för vitvinerna brukar ge lagom serveringstemperatur.



Man kan antingen servera vinet direkt ur buteljen eller i karaff. Duka gärna med större glas för lättvin och mindre

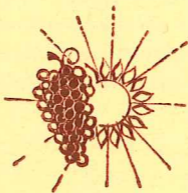
för starkvin. Vinet kommer bäst till sin rätt i oslipade färglösa glas, gärna insvängda upptill (tulpanform). En helbutelj lättvin räcker till 6—8 glas och starkvinet till 12—14 glas. Lättvinerna bör inte sparas mer än något dygn sedan korken dragits ur. Starkvinerna är dock hållbarare. Inte heller oöppnade bör de billigare lättvinerna lagras någon längre tid, inte gärna över halvåret. Förvara flaskorna mörkt och relativt svalt.

## HÄRTAPPAT VIN

Att ett vin är härtappat betyder att det kan säljas till extra förmånligt pris. För kvaliteten borgar våra svenska vinexperter, som även i vinländerna har namn om sig att vara bland världens mest kunniga på sitt område. En speciell typ av härtappningar är de årgångsbetecknade slottsvinerna från Bordeauxdistriktet i Frankrike. De håller en för sitt pris mycket hög kvalitet.

## TILL SIST

... och till Er som nyligen har börjat med vin i stället för sprit. Tycker Ni kanske att rödvinerna är för syrliga för Er smak? Varför inte försöka med ett vitt, något sötare vin nästa gång.



# SYSTEMBOLAGET