

VÍN BLAÐIÐ

1. tbl. desember 2003

*Vöruskrá
Nýtt í vínbúðinni
Kampavín
Listamaður ársins
Jólabjórinn – jólavínin*

VÍN  BÚÐ

EFNISYFIRLIT

FRÁ RITSTJÓRN 3

Vínkynning
Vínblaðið

MOLAR ÚR ÝMSUM ÁTTUM 4

FRÉTTIR 6

Vinbud.is valinn besti fyrirtækjavefurinn
Vín með jólamatnum
Vínskóli vínbúða

LISTAMAÐUR ÁRSINS 7

JÓLAVÖRUR 8-9

Jólabjór
Jólavín

KAMPAVÍN 10

NÝTT Í KJARNA 15

GJAFAPAKKNINGAR 17

RIESLING 18

Vínblaðið, 1.tbl. 1. árg. desember 2003 Útgefandi: Áfengis- og tóbaksverslun ríkisins, ÁTVR Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal Ritstjóri: Þórdís Yngvadóttir Ritstjórn: Einar Snorri Einarsson, Páll Sigurðsson, Þórdís Yngvadóttir Greinar eftir Christina Heina Liman, Pál Sigurðsson, Þorra Hringsson Samantekt á vöruskrá: Skúli Þ. Magnússon Myndir: Andreas Bennwik, Áslaug Snorradóttir, Gunnar Sværriðsson, Sigrún Kristjánsdóttir Hönnun: Fiton ehf. Umbrot: ÁTVR Prentun: Gutenberg.

Öll verð og verðbreytingar birtast í vöruhluta á heimasíðu ÁTVR, www.vinbud.is Áskiliinn er réttur til leiðréttinga.

VÖRUSKRÁ 20

Rauðvín	20
Hvítvín	36
Rósavín	45
Freyðivín	45
Styrkt vín: Sérri, Madeira, Portvín	47
Síder	48
Ávaxtavín	48
Sake	48
Kryddvín	48
Aperitif	49
Cognac	49
Armagnac	49
Brandí	50
Calvados	50
Grappa	50
Viski	50
Romm	51
Tekíla	52
Vodka	52
Gin	52
Sénever	52
Akvavit	52
Anís	53
Snafs	53
Likjör	53
Bitter	54
Áfengt gos	55
Aðrar tegundir	55
Bjór: Lager, Öl, Hveitibjór, Lambik	56

VÖRUR Í STAFRÓFSRÖÐ 59

OPIÐ YFIR HÁTÍÐIRNAR 79

AFGREIÐSLUTÍMI VÍNBÚÐA 80



Gestir lyktuðu og smökuðu af mikilli einbeitti, enda glæsilegt úrval vína í boði



Hildur Petersen, stjórnarformaður ÁTVR, ræðir við Dúa Landmark, útgefanda bókarinnar *Vín eftir Þorra* Hringsson

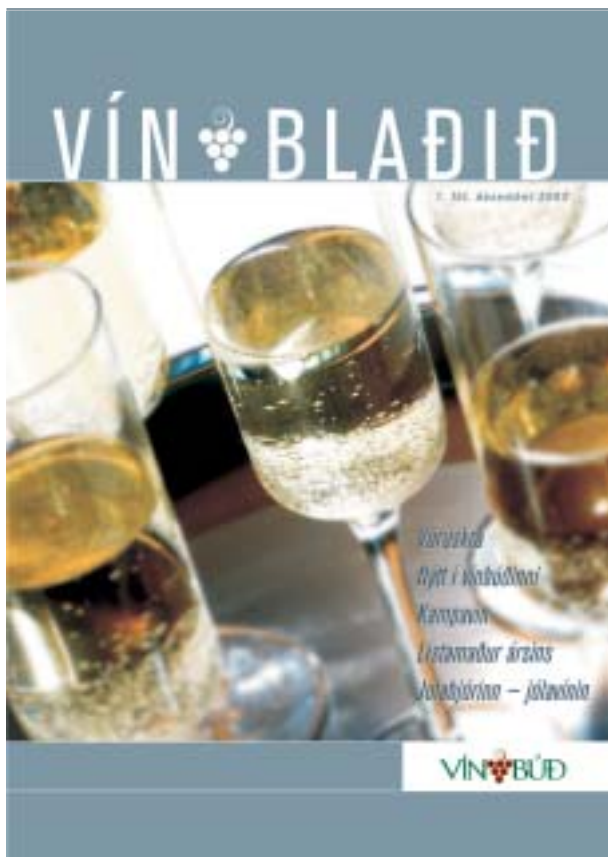
Vinkynning

Kynning á vinum með jólamatnum var haldin á Grand Hótel 6. desember sl. í tilefni að útkomu bæklingins **Vín með jólamatnum**.

19 birgjar kynntu vinnu sem eru í bæklingnum og hægt var að smakka á mat sem kemur helst við sögu á jólum. Fjöldmargir gestir gengu á milli borða og brögðuðu á frábæru úrvali vína, en þeim stóð til boða að smakka á u.þ.b. 80 tegundum. Kynningin heppnaðist afar vel og voru allir sem að henni stóðu mjög ánægðir með árangurinn. Áformað er að endurtaka leikinn með sambærilegum vinkynningum á næsta ári.



Um áttatíu vintegundir voru á vinkynningunni og gafst gestum kostur á að smakka á þeim öllum



Vínblaðið

Vínblaðið kemur nú út í fyrsta sinn. Í blaðinu, sem er samsett af tveimur áður útgefnum bæklingum; Vöruskrá ÁTVR og Nýtt í vínbúðinni, er að finna vöruskrá ÁTVR og þær vörur sem eru nýjar í kjarna. Auk þess er að finna ýmsan annan fróðleik. Vínblaðið mun koma út annan hvern mánuð.

Við kynnum jólabjórinn og jólavínin, tókum okkar fyrsta viðtal við vinþrúgu, Riesling! En hún lýsir sérkennum sínum á persónulegan og einfaldan hátt svo flestir ættu að muna eftir henni næst þegar farið er í vínbúð. Þorri Hringsson skrifar einnig um Riesling þrúguna og einnig ítarlega grein um kampavín.

Meðal nýjunga er að hægt er að fletta upp á vöru í stafrófsröð og finna blaðsíðutal hennar í vöruskrá.

Er ætlun okkar í ritstjórn að þróa skemmtilegt og spennandi blað sem gefur góðar upplýsingar um þær vörur sem vínbúðir okkar hafa að bjóða. Blað sem er skemmtileg, fróðlegt og gagnlegt fyrir viðskiptavinum vínbúðanna, en umfram allt þægilegt í notkun.

MOLAR

Ú R Ý M S U M Á T T U M

Vissir þú ...

Að veðráttá hefur áhrif á bragð vína. Vín af sólríkum vinsvæðum eru sætari, vín frá kaldari ræktunarsvæðum eru yfirleitt sýrumeiri og steinefnaríkari og vín frá heitum rætnarsvæðum eru ávaxtaríkari.



Flöskurnar í endurvinnsluna

Sorpa borgar 9 krónur fyrir allar einnota drykkjarumbúðir og það á líka við um allar vínflöskur, bjórflöskur, sem gosflöskur og dósir. Verum dugleg að senda í endurvinnsluna.

Jólaflaskan

Margir eiga skrautlegar jólaflöskur sem eru fylltar með styrktu víni til að bjóða gestum upp á í lítil staup, þegar þeir koma í heimsókn. Yfirleitt er rautt portvín haft í þessum flöskum en það eru aðrir góðir drykkir til tilbreytingar. Þar má nefna kirsuberjavín og rautt Pineau Des Charentes, sem er gert úr ógerjuðum vínberjasafa og koníaki. Öll þessi vín eru góð með súkkulaði, súkkulaðikökum og súkkulaðieftirréttum.

Að kæla/hita vín

Flest rauðvín njóta sín best við 15-18° og því er stofuhiti sem er 22-23° aðeins of heitt. Gott ráð er að kæla vínið í ísskáp u.þ.b. einn og hálfan tíma fyrir neyslu. Venjulegur ísskápshiti er í kringum 3-5° og við þær aðstæður kólnar vínið um 4° á klst. Sé ætlunin að hita t.d. hvítvín fyrir neyslu sem kemur beint úr ísskáp, þá hitnar óopnuð flaska um 4-5° með því að standa á stofuborðinu.

Freyðvín: 4-10°

Hvítvín: 5-13°

Rósavín: 5-7°

Rauðvín: 12-20°

Styrkt vín: 8-18°

Heimild: Vín eftir Þorra Hringsson

Jólaglögg að sænskri fyrirmynd

Jólaglögg var vinsæll drykkur á aðventunni hér á landi sem og á hinum Norðurlöndunum. Þó vinsældir glöggsins hafi dvínað þá er oft spurt um það, og einnig hvort til sé uppskrift af slíkri blöndu. Hér er ein uppskrift:

1 flaska rauðvín
12 cl. vodka
7 kanilstangir.
20 stk. negulnaglar
1 biti engifer fersk
1 tsf mulinn kardimommukjarni.
börkur af einni appelsínu.
2 dl stráskykur.
1 tsf vanillasykur.
möndlur og rúsínur.

Byrjið á því að mylja kardimommuna í mortéli og brjótið í sundur kanilstangirnar. Setjið allt kryddið í glerkrukku með loki og hellið vodkanu yfir. Látið þetta standa yfir nótt svo kryddbragðið dragist út. Sigið kryddið frá. Blandið kryddvökvanum, víninu, sykri og vanillusykri saman við. Hitið glöggið upp og drekkið með möndlum og rúsínum. Má geyma í tvær vikur í kælskápi. Þeir óþolinmóðu geta flýtt fyrir með því að láta allt nema áfengið í 2,5 dl af vatni og sjóða það í 10 mínútur. Sigið kryddið frá og blandið vodka, rauðvíni, rúsínum og möndlum saman við og hitið upp.

Vínið í veisluna

Það er alltaf gott að gripa með sér víNFLösku til að gefa gestgjafanum þegar manni er boðið í fína veislu. Ef um hvítvín eða freyðivín er um að ræða er góður vani að hafa vínið kalt.



Matartáknin í vínblaðinu

Notuð eru tákn sem gefa til kynna hvaða matur geti passað við tiltekin vín.

a Fordrykkir, smáréttir
c Fiskur
b Skelfiskur
i Grænmetisréttir
d Ljóst kjöt/svínakjöt
e Nautakjöt

f Lambakjöt
h Villibráð
j Grillað kjöt
k Austurlenskur matur
l Ostar
m Pasta/Pítsa

n Ábætisréttir
o Sólþallavín
x Tilbúið til að drekka
y Tilbúið að drekka, en má geyma
æ Batnar við geymslu

Notað með leyfi AS Vínmonopolet Noregi



Matreitt með víni

Vín er upplagt:

\$ til hvers kyns marineringar á kjöti
\$ til að bragðbæta sósur
\$ sem kraftur í súpur
\$ í ávaxta- og berjarétti
\$ til að auka fjölbreytnina í sultum og marmelaði.
\$ til að nota í salatsósur í staðinn fyrir vinedik

\$ Ekki nota vín í mat sem ekki þykir nógu gott til að drekka

\$ Vínandi vinsins gufar upp eftir stutta suðu.

\$ Alkahól rýkur úr við lægri hita en suðumark vatns.

\$ Látið vín aldrei bullsjóða - heldur „malla“ við vægan hita.

\$ Þegar vín er notað í salatsósur í staðinn fyrir vinedik skal sjóða það við vægan hita, kæla vel og blanda svo við olíu og annað hráefni.

Vinbud.is valinn besti fyrirtækjavefurinn

Vinbud.is hlaut verðlaun sem besti fyrirtækjavefurinn þegar Íslensku vefverðlaunin voru afhent við hátíðlega athöfn á Apótekinu í október. Það eru ÍMARK og Vefsýn sem standa fyrir verðlaununum, en þau eru styrkt af ISNIC. Þetta er í þriðja sinn sem verðlaunin eru veitt. Tilgangur þeirra er að auka metnað íslenskra fyrirtækja í vefmálum og stuðla að aukinni atvinnumennsku við smíði vefa á Íslandi. Söfnun tilnefninga fór fram 8.-18. október á vef Vefsýnar, www.vefsyn.is og íslenska vefakademían sem skipuð er fimm reyndum einstaklingum úr vef- og markaðsiðnaðinum, valdi úr tilnefningunum sigurvegara í hverjum flokki. Alls bárust um 10.000 tilnefningar og voru verðlaun veitt í fimm flokkum.



Vínskóli vínbúða - nýjung í menntun starfsmanna ÁTVR

Vínskóli vínbúða hóf starfsemi sína 26. nóvember s.l. þegar fyrsta námskeiðið var haldið á vegum hans. Þetta er stór áfangi í sögu ÁTVR þar sem Vínskólinn mun sníða starfsemi sína að þörfum starfsfólks í vínbúðunum og leita fanga hjá bestu sérfræðingum sem völ er á hverju sinni. Áður hafa verið haldin námskeið á vegum ÁTVR og hafa reynst vel, en með stofnun skólans standa vonir til að enn betur megi standa að sérfræðslu og auka þannig þekkingu starfsfólks um vín og mat. Slík fræðsla skilar sér vonandi í betri þjónustu og ánægðari viðskiptavinum.

Vín með jólamatnum

Í byrjun desember var dreift í allar vínbúðir bæklingnum **Vín með jólamatnum**. ÁTVR gaf bæklinginn út til að auðvelda viðskiptavinum jólaundirbúninginn. Allir birgjar léttra vína áttu kost á að velja vín sem koma sérstaklega við sögu með jólamat og völdu 21 birgir samtals 86 vín sem eiga vel við alls konar jólamat.

Hægt er að fá **Vín með jólamatnum** í næstu vínbúð.



TOLLI

L I S T A M A Þ U R Á R S I N S

Tolli - listamaður ÁTVR ársins 2004

ÁTVR hefur valið listamann ársins 2004. Það er Þorlákur Kristinsson - Tolli.

Tolli mun sýna verk sín í tólf vínþúðum árið 2004 og munu öll verkin vera komin upp í apríl. Þetta er í fyrsta sinn sem listamaður ársins er útnefndur hjá fyrirtækinu og mun ÁTVR kynna listamann ársins, Tolla, á vinbud.is og í sýningarskrá sem kemur út í byrjun ársins 2004.

Myndirnar í vínþúðunum ná vel til almennings og viðskiptavinum þúðanna gefst kostur á að njóta og kynnast list um leið og verslað er.



Tolli segir um verk sín

„Listamenn komast ekki langt frá náttúrunni. Það eru einhver yfirsíkilvitleg öfl sem hafa þessi áhrif á okkur sem vinnum við myndlist. Þau okkar sem fara til útlanda skera á naflastrenginn en þá verður bara til nýr farvegur fyrir túlkun á íslenskri náttúru. Hún er föst í sinni og hjarta flestra... Íslensk myndlist hefur fram á þennan dag verið bundin áhrifum frá landinu ekki bara fjöllum og firnindum heldur líka birtuni, en það er hin síbreytilega birta sem er á bak við töfra þessa lands.“

(úr bókinni YZT, 2003)



Náttúran til fólksins Fólkið til náttúrunnar

Nýbylgjan í íslenskri málalílist sem snýr að náttúrustemmunum er ekki gömul. Myndasmiðurinn Tolli er einn þeirra sem hafa lagt þar fram nokkuð stóran skerf. Umdeildur? Kannski. Virtur? Vafalítið. Vinsæll? Vissulega. Hann býr til öflugar eða blíðar myndir, kaldhamraðar eða hlýlegar, dreymnar eða ofsafegnar eins og tilfinningarnar blása honum í brjóst enda maður meiri öfga en margir aðrir; ekki stjórnláusra, heldur agaðra. Hann drekkur í sig umhverfið af næmni þess sem hefur séð tímana tvenna en er rótfastur í nútímanum og endurskapar töfraheim sem sumir geta séð í eitthvað sem þeir þekkja en aðrir bara ókunna en forvitnilega stigu.

Tolli stendur á fimmtugu og stundaði myndlistarnám hér heima og í Berlín. Hann hefur rekið vinnustofur á Íslandi og í Berlín og mun brátt hefjast handa í Kaupmannahöfn. Hann hélt þrjár einkasýningar hér á landi 2003 og tvær erlendis, í Mónakó og London og fleiri eru í undirbúningi.

JÓLAVÖRUR

J Ó L A B J Ó R

Átta sérstakir jólabjórar verða seldar í vín-
búðum ÁTVR fyrir jólin. Hver með sín
sérkenni í bragði, ljósis, dökkir og þar á milli.

Egils Malt Jólabjór

Dökkbrúnn. Bragðmikill, með sætum malt og
lakkriskeim.

330 ml, 5,6%
Ísland 189 kr.

Víking Jólabjór

Gullinn. Meðalfylling, mjúkur með malt og
humla keim.

330 ml. 5,2%
Ísland 169 kr.

Royal X-Mas

Ljósbrúnn. Bragðmikill, mjúkur með brenndum
karamellukeim.

330 ml, 5,6%
Danmörk 169 kr.



Tuborg Julebryg

Dökkullinn. Bragðmikill, mjúkur með sætum
karamellukeim.

330 ml. 5,6%
Danmörk 189 kr.

Albani Jule Bryg

Dökkullinn. Kröftugur, mjúkur með sætum ávaxtakeim.
Létt beiskja.

330 ml. 7%
Danmörk 219 kr.

Egils Jólabjór

Gullinn, Meðalfylling, sætuvottur með léttri beiskju.

330 ml. 4,8%
Ísland 163 kr.

Faxe Christmas

Dökkullinn. Meðalfylling, frisklegur með karamellukeim.

1.000 ml. 5%
Danmörk 379 kr.

Víking Jólabjór

Gullinn. Meðalfylling, mjúkur með malt og humla keim.

500 ml. 5,2%
Ísland 210 kr.



Vín sem sérstaklega eru ætluð jóluum fást í flestum vínbúðum og er við hæfi að kynna þau hér á síðunni:

Barton & Guestier Beaujolais Nouveau ADMOX

Frakkland 2003

Fjólurautt. Ilmrikt. Létt ferskt og berjaríkt.

750 ml 12,5% 1.090 kr.

Piat Beaujolais Nouveau ADMOX

Frakkland 2003

Fjólurautt. Ferskt, létt og berjaríkt með kirsuberjakeim.

750 ml 12% 1.090kr.

Bolla Novello Ítalía 2003

750 ml 11,5% 1.090 kr.

Georges Duboeuf Beaujolais Nouveau

Frakkland 2003

750 ml 12,5% 1.090 kr.

Chateau de Rions Jólavínið 2003 E F H L Y

Frakkland 2002

Dökkrautt. Bragðmikið, nokkuð tannískt með krydduðum eikar og súkkulaðikeim.

750 ml 12% 1.690 kr.

Chateau de Rions Jólavínið 2003 A B C X

Frakkland 2002

Ljósugult. Meðalfylling, ferskt, ávaxtaríkt, með jarðarkeim.

750 ml 12% 1.280 kr.



Rauð Jól - Altozano

Spánn

750 ml 13% 980 kr.

Hvít Jól - Altozano

Spánn 2002

750 ml 12,5% 980 kr.

Aalborg Jule Akvavit

Danmörk

Tært með sterkum hreinum kúmenkeim. Mjúkt.

700 ml 47% 4.290 kr.





KAMPAVÍN

P O R R I H R I N G S S O N

Þrátt fyrir þá staðreynd að kampavínshúsið Moët og Chandon hafi reist ábótanum Dom Pérignon stytta við höfuðstöðvar sínar í bænum Epernay til að heiðra hann sem manninn er fann upp kampavínið, má þó líklega eigna Englendingum heiðurinn af því að uppgötva þá aðferð að koma af stað seinni gerjun í lokaðri flösku og hafa þannig fundið upp freyðivínið, snemma á 17. öldinni. Flestir eru þó sammála um að nú á dögum geri Frakkar betri freyðivin en flestar aðrar þjóðir og auðvitað ber kampavínið höfuð og herðar yfir önnur freyðivin.

HVAR ER KAMPAVÍNÍÐ GERT?

Samkvæmt lögum má ekki kalla hvaða freyðivin sem er, kampavín og til þess að öðlast þá upphefð verður vínið sem um ræðir að vera framleitt innan þeirra 34.500 hektara af skilgreindu landi í sýslunni Champagne-Ardenne, rúmlega 100 kílómetrum austur af höfuðborginni París.

Landslagið í þeim hluta Champagne þar sem vínið er ræktað telst líklega seint vera stórkostlegt á íslenskan mælikvarða en þar skiptast á breiðir dalir og lágir ásar þar sem einstaka hæðir rísa ögn hærra upp og innfæddir hika ekki við

að kalla fjöll. Það sem gerir hinsvegar þetta land kjörið til ræktunar á þrúgum til kampavínsgerðar er hinn kalkríki jarðvegur sem þar má finna og einnig sú staðreynd að þetta er nyrsta og kaldasta vínræktarsvæði Frakklands.

Kampavín hefur þá sérstöðu að það er jafnan blandað úr þrúgum sem koma frá mörgum og ólíkum stöðum innan sýslunnar og mjög sjaldgæft er að fá kampavín sem aðeins er frá einum vingarði eins og algengast er t.d. í Bordeaux eða Bourgogne.

FRAMLEIÐENDURNIR

Ólíkt flestum gæðavínum er frægð kampavína bundin vörumerkjum sem flestir kannast við svo sem Veuve Cliquot, Bollinger eða Krug. Þessi frægu kampavínshús („maisons“ eins og þau eru jafnan nefnd á frönsku) eiga reyndar sjálf ákaflega lítið land en ýmist kaupa þrúgur eða jafnvel fullgerja að vín af nokkrum af þeim 19.000 ræktendum sem skráðir eru innan svæðisins. Sumir rækta aðeins ber, aðrir bæði rækta ber og framleiða vín og enn aðrir rækta ekkert en framleiða eingöngu vín úr þrúgum sem þeir kaupa. Í Champagne eru líka mörg stór vínsamlög sem taka við vín-

berjum frá félagsmönnum sínum og gera úr þeim vín sem þeir svo selja undir mörgum vörumerkjum eða sem hráefni til annarra fyrirtækja.

Á hverju ári eru rúmlega 9.200 mismunandi vörumerki á markaðnum sem gerð eru af meira en 2.500 framleiðendum og 3.000 ræktendum. Sé það tekið með í reikningin að flest vörumerki koma í fjórum mismunandi útgáfum má reikna með að á hverju ári séu um 50.000 ólík kampavín framleidd.

PRÚGURNAR

Langflest kampavín eru gerð úr þremur tegundum af þrúgum og eru tvær þeirra rauðar og aðeins ein hvít. Hvíta þrúgan er sú fræga Chardonnay sem gefur af sér finlegt og margslungið vín sem getur þroskast í langan tíma. Rauðu þrúgurnar eru frændurnir Pinot Noir og Pinot Meunier og gefa þær af sér ákaflega ólík vín. Vín úr Pinot Noir eru bragðmikil og sýrurík en vínin Pinot Meunier eru ilmriök og mjúk. Þegar svo gera á hið endanlega kampavín er þessum ólíku vínnum blandað saman í mismunandi hlutföllum, allt eftir því hverskonar kampavín víngerðarmaðurinn vill fá fram. Oftast er einhverju af þeim öllum blandað saman en stundum er bara blandað saman Chardonnay og Pinot Noir svo dæmi sé tekið. Sé kampavínið eingöngu gert úr Chardonnay þá kallast það "Blanc de Blancs" en sé það eingöngu gert úr Pinot Noir og/eða Pinot Meunier kallast það „Blanc de Noirs“.

Aðrar þrúgur sem leyfilegt er að rækta í Champagne og nota í kampavín (þótt fæstir viðurkenni það) eru Pinot Blanc, Pinot Gris og Gamay.

KAMPAVÍN VERÐUR TIL

Þegar þrúgurnar hafa náð réttum þroska eru þær tindar og fluttar í víngerðina þar sem safinn er pressaður úr þeim eins fljótt og auðið er því þrúgur, eins og önnur ferskvara, þola sjaldnast að bíða of lengi. Hvort sem þrúgurnar eru hvítar eða rauðar er safinn sjálfur gulgrænn að lit og hann er síðan látinn gerjast á hefðbundin hátt. Nú á dögum er vínið yfirleitt gerjað í stáltönkum þótt stundum sé einhver hluti hans látinn gerjast í eikartunnum en það er þó breytilegt eftir víngerðarhúsum. Þegar gerjun lýkur hefur vínið yfirleitt náð u.þ.b. 10.5 -11% alkahólinnihaldi og þá hefst sú meðferð sem umbreytir hinu einfalda og léttu hvítvíni í einhvern munúðarfyllsta drykk sem mannkynið hefur fundið upp.

Það sem greinir freyðivín frá hvítvínnum er kolsýran og til að koma henni í vínið þarf að nota eins finlega aðferð og möguleg er til þess að loftbólurnar í víninu verði ekki of grófar. Finlegasta aðferðin er auðvitað sú að láta gersvepp-ina sjálfa um að koma kolsýrunni í vínið, en við gerjun mynda gersveppirnir bæði alkahól og kolsýru og eigi gerjunin sér stað í lokuðu rými sleppur kolsýran ekki, heldur sameinast víninu.

Hvítvíninu er dælt í þær hefðbundnu kampavinsflöskur sem við þekkjum en í stað þess að fylla þær alveg með hvítvíninu er litlum skammti af sykri og gersveppum bætt út í áður en þeim er lokað með venjulegum gosflöskutappa.

Þá hefst seinni gerjunin í víninu og þar sem hún fer fram í lokuðu rými sleppur kolsýran ekki. Um leið hækkar alkahólinnihaldið um 1-2%. Þessi gerjun fer fram í köldum kjöllu-urum víngerðarhúsanna og tekur yfirleitt nokkra mánuði og eru flöskurnar láttnar liggja á hliðinni meðan þetta fer fram.





gert með setja út í kampavínið blöndu af hvítvíni og sykri en þegar seinni gerjuninni lýkur er nánast enginn ógerjaður sykur eftir í víninu og það því ansi þurr. Algengast er að kampavín sá „Brut“ eða þurr og þá eru yfirleitt 4 - 8 gr. af sykri í hverjum lítra vins en það getur þó verið allt frá 0 - 15 gr. Sætt kampavín kallast „Demi Sec“ og í því eru 35 - 50 gr. af sykri.

BLEIK KAMPAVÍN

Bleik kampavín eru ekki með öllu óþekkt og eru þau gerð með sömu aðferð og að ofan er lýst með þeirri undantekningu þó að eftir gerjun er örlitlu af rauðvíni blandað út í hvítvínið. Eina skilyrðið er að rauðvínið verður að vera úr Pinot Noir þrúgunni og koma frá þorpinu Bouzy sem er í Champagne. Bleikt kampavín er eina vínið sem gert er á þennan hátt því önnur hefðbundin rósavín eru eingöngu gerð úr rauðum þrúgum og þá er hrtið látið liggja í stuttan tíma með safanum svo hann tekur hæfilegan lit.

ÁRGANGSKAMPAVÍN

Þegar náttúran sýnir allar sínar bestu hliðar kjósa margir framleiðendur að gera sérstök árgangskampavín úr sínum bestu þrúgum. Þau eru gerð á sama hátt og venjuleg kampavín en yfirleitt ekki sett á markað fyrir en 6 - 8 árum eftir að berin voru týnd enda vilja framleiðendur tryggja það að

Einn er þó galli á gerjun í flösku en hann er sá að við gerjunina myndast botnfall sem ekki er æskilegt að sé í flöskunni og því þarf að ná út með ákveðinni aðferð sem fundin var upp í lok 19. aldar. Fyrst þarf að koma öllu grugginu fremst í stútinn og það er gert á þann hátt að flöskurnar eru settar í sérstakar grindur og í upphafi eru þær láréttar en síðan er flöskunum snúið ofurhægt, u.þ.b. einu sinni á dag, alltaf örlítið meira og meira uns þær á endanum standa á haus og allt gruggið er komið fremst í stútinn. Allt þetta ferli getur tekið nokkra mánuði og er þar komin ein skýring á því af hverju kampavín eru svona dýr. Eftir þetta eru flöskurnar fluttar, ofur varlega, að sérstakri vél sem dýfir stútnum ofan í vökva sem er um 20 gráðum undir frostmarki en við þessa kælingu frýs gruggið eldsnöggt. Þegar flöskurnar koma úr þessu baði er gosflöskutappinn tekin af þeim og þá spýtist ísmoli ásamt grugginu út vegna þrýstingsins inni í flöskunni. Áður en hinum fræga kampavínstappa er komið í flöskuna þarf fyrst að bæta við þeim vökva sem tapaðist og það er



vinin séu orðin vel þroskuð áður en koma fyrir sjónir almenningis. Þessi kampavín eru auðvitað tölvvert dýr en jafnframt einhver bestu vín sem gerð eru í heiminum á hverju ári.

AÐ NJÓTA KAMPAVÍNA

Kampavín hefur þann ótvíræða kost að þess er hægt að njóta nánast hvenær sem er. Á hvaða tíma sólarhringsins og í allskonar félagsskap og varla er til það tilefni þar sem ekki er við hæfi að taka upp flösku af kampavíni. Kampavín er hinn eini sanni fordrykkur á undan máltíð því fáir ef nokkrir drykkir sameina eins vel það hlutverk að örva matarlystina og koma neytendum í gott skap.

MEÐ MATNUM

Þvert ofan í það sem margir halda eru kampavín sérlega góð með mat og líklega er ekkert vín eins fjölhæft þegar kemur að því að para saman mat og vín með góðum árangri. Þurr kampavín ganga nánast með öllum mat nema ef vera skyldi súkkulaði og disætum kökum, en þá koma sætu kampavínin einmitt í góðar þarfir.

Ostrur og kampavín er klassik samsetning sem allir ættu að prófa einhvern tímann á ævinni en þurrt kampavín og fiskur eru alltaf góð saman. Bleik kampavín og villibráð er óvenjuleg en prýðileg samsetning sem fáir hafa reynt og gera máltíðina sérlega eftirminnilega.



AÐ TAKA UPP KAMPAVÍNSFLÖSKU

Ætli flestir hafi ekki einhvern tímann séð í bíómyndum þegar söguhetjan tekur upp kampavínsflösku með miklum hvell og gusugangi. Hversu gaman sem það getur verið að horfa á þetta á hvíta tjaldiru þá er þessi aðferð sérlega sóðaleg og ópraktísk í heimahúsum, svo maður tali ekki um hvað mikið af kampavíninu fer til spillis á þennan hátt. Réttu aðferðin við



að taka upp kampavínsflösku er þvert á móti að láta sem minnst heyrast þegar tappinn er losaður og auðvitað á aldrei að skjóta honum úr flöskunni, hver veit nema að hann lendi í næstu ljósakrónu eða á logandi kerti.

Best er að vefja tauservíettu eða diskapurrrku um tappann og halda honum föstum á meðan flöskunni er snúið afar hægt. Halda svo á móti þegar tappinn fer að losna og leyfa kolsýrunni að sleppa varlega út. Auðvitað á aldrei að hrista kampavínsflöskur áður en þær eru teknar upp. Því kaldari sem flaskan er því minni þrýstingur er í flöskunni.

HITASTIGIÐ

Ekki á að bera fram kampavín beint úr ísskápnum eða láta það liggja í langan tíma í ísfötu. Venjulegt kampavín er best við 6-8° en fullþroskað árgangskampavín fer ekki að njóta sín til fullnustu fyrr en það er 10-12°.

GLÖSIN

Ekki er sama í hvaða glösum kampavín er borið fram og hingað til hefur tilhneigingin verið sú að bera það fram í of grunnum og víðum glösum. Til þess að kolsýran haldist eins lengi og mögulegt er í víninu er best að glasið sé hátt og mjótt og ekki sakar að það mjökki lítillega inn að ofanverðu svo að ilmur vínsins sleppi ekki eins hratt út. Stór hluti þess að smakka kampavín er einmitt að horfa á fingerðar loftbólurnar stiga tignarlega upp frá miðjum glasbotninum í stöðugum straumi.

Aldrei má þrifa kampavinsglös með sápu þar sem leifar af henni vilja sitja eftir inni í glasinu og ef það gerist losna loftbólurnar ekki úr læðingi og vinið verður flatt.

AÐ GEYMA KAMPAVÍN

Vegna hinnar miklu sýru sem er til staðar í kampavíni og eins vegna þess hversu mikill þrýstingur er í flöskunni má geyma kampavín lengur en flest önnur hvítvín. Sumir mæla jafnvel með því að venjuleg kampavín sem eru án árgangs séu geymd í 1-2 ár frá því að þau eru keypt þar til að þeirra er neytt því að við geymsluna öðlast þau meiri þroska og flóknara bragð. Árgangskampavín koma sjaldnast á markað fyrir en 6-8 árum eftir að þau eru gerð og á þeim tíma ná þau að þroskast vel. 10-15 ára gömul árgangskampavín eru ákaflega margslungin, bragðmikil og stórfengleg vín sem hljóta að teljast til bestu vína sem hægt er að fá.

NÝTT Í KJARNA

R A U Ð V Í N



Stone Cellars Cabernet Sauvignon DFJ X

Nokkuð góð fylling með keim af dökku ávöxtum, kaffi og tóbaki. Gott með lambakjöti, nautakjöti og villtum fuglum.

Megineinkenni:

Rautt. Ilmrikt. Meðalfylling, mjúkt með krydduðum eikarkeim.

Árgangur:	2000
Uppruni:	Bandaríkin, Kalifornía
Framleiðandi:	Beringer
Magn og vínandi:	750 ml, 13%
Berjategund:	Cabernet Sauvignon
Vörunúmer:	05032
Verð:	1190



Chateau Saint Nicolas Cotes du Roussillon DFJ LX

Þetta er fyllt vín framleitt úr Grenache Noir, Syrah og Carignan sem eru ræktaðar í Cotes du Roussillon í Frakklandi. Fallegur djúpur sprengju-rauður litur, þægilegur keimur af þroskuðum jarðarberjum með votti af pipar, kröftugu og krydduðu ávaxtabragði og þægilegu eftirbragði. Víníð er gott með villibrað og ostum.

Megineinkenni:

Fjólurautt. Ilmrikt. Meðalfylling, berjaríkt með mjúkum grösugum keim.

Árgangur:	2002
Uppruni:	Frakkland, Languedoc-Roussillon, Cotes du Roussillon
Framleiðandi:	Vignerons du Roussillon
Magn og vínandi:	750 ml, 12,5%
Kjörtími og kjörhiti:	16-18°C
Berjategund:	Syrah, Grenache
Vörunúmer:	03586
Verð:	990



Angove's Bear Crossing Cabernet Sauvignon Merlot DMX

Víníð hefur djúpraðan lit og ávaxtaríkan keim, bragðið er hálfþurr en rúnnað og létt kryddað. Fyllt vín með löngu og þægilegu eftirbragði. Þetta vín hefur vakið heimsathygli, ákveðin upphæð af hverri flösku rennur til sjóðs til verndar villtum Kóalabjörnum í Ástralíu. Víníð má drekka með kalkún, svínakjöti sem og flestum kjötréttum, pizzum og mismunandi ostum.

Megineinkenni:

Fjólurautt. Meðalfylling, ferskt berjabragð.

Árgangur:	2002
Uppruni:	Suður-Ástralía
Framleiðandi:	Angove's
Magn og vínandi:	750 ml, 13,5%
Kjörtími og kjörhiti:	16-18°C
Berjategund:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Vörunúmer:	04409
Verð:	1090



Angove's Sarnia Farm Padthaway Cabernet Sauvignon EFJ MX

Í þessu víni er sól, regn, jörð og tíminn hornsteinn gæðanna. Víníð hefur fallegan dökk fjólubláan lit og ríkan angan af blómum og berjum. Bragðið er sérstaklega djúpt, með ávöxtum og eik, sem saman gefa víninu fyllingu og kraft. Glæsilegt, fyrsta flokks vín. Víníð er mjúkt og er gott með villibrað og þá sérstaklega hreindýri.

Megineinkenni:

Ryðrautt. Bragðmikið með sultuðum og krydduðum ávaxtakeim.

Árgangur:	2002
Uppruni:	Suður-Ástralía, Padthaway
Framleiðandi:	Angove's
Magn og vínandi:	750 ml, 13,5%
Kjörtími og kjörhiti:	18-20°C
Berjategund:	Cabernet Sauvignon
Vörunúmer:	07863
Verð:	1390



Accademia del Sole DF MX

Þetta vín er framleitt úr þrúgunum Nero D'Avola (80%) og Cabernet Sauvignon (20%) sem ræktaðar eru í Jato dal á Sikiley. Litur er rauð-fjólublár, finlegur keimur og ávaxtarikur með djúpu og einbeittu ávaxtabragði og kröftugu löngu eftirbragði. 15% vinsins hefur verið geymt í 3 mánuði á eikartunnum. Sérlega gott með önd og órlítið kröftugum kjötréttum.

Megineinkenni:
Fjólurautt. Bragðmikið. Mildur ávöxtur, stamt í lokin.

Árgangur:	2001
Uppruni:	Ítalía, Sikiley
Framleiðandi:	Addademia del Sole
Magn og vínandi:	3000 ml, 13,5%
Kjörtími og kjörhiti:	18-20°C.
Berjategund:	Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Vörunúmer:	04644
Verð:	4290



Tabiso Shiraz J MX

Þetta vín kemur úr mjög litlum víngarði í Suður Afríku þar sem markmiðið er að bjóða Norðurlanda-búum upp á eðalvín í þessum flokki. Takmarkað magn er framleitt árlega til að viðhalda gæðunum. Litur er rauður með fjólubláum tönnum, bragðið er mjúkt og ávaxtaríkt. Á sérlega vel með reyktu kjöti, hangikjöti og hamborgarhrygg og er afbragðsgott með svínabóg með puru.

Megineinkenni:
Dökkfjólurautt. Höfugt með dökkum kryddtönnum.

Árgangur:	2002
Uppruni:	Suður Afríka
Framleiðandi:	HEB
Magn og vínandi:	3000 ml, 14%
Kjörtími og kjörhiti:	16-18°
Berjategund:	Syrah
Vörunúmer:	09038
Verð:	3890



Trapiche Malbec Oak Cask E F L X

Orðið trapiche þýðir "gömul vínpressa". Þetta vín er framleitt úr Malbec þrúgunni sem þykir hæfa argentínskrí vingerð mjög vel. Vínið hefur mikið lífandi rauðan lit, ávaxtaríkan keim og þurr en um leið mjúkt rúnnað bragð. Vínið hefur verið geymt á nýjum frönskum eikartunnum, sem gefa því vott af vanillu og létt reykt bragð. Gott með reyktu kjöti, hamborgarhrygg eða hangikjöti, grilluðu kjöti, nautakjöti og kröftugum ostum.

Megineinkenni:
Dökkrautt. Höfugt með eikar og kryddkeim.

Árgangur:	2001
Uppruni:	Argentína, Mendoza
Framleiðandi:	Bodegas Trapiche
Magn og vínandi:	750 ml 13,5%
Kjörtími og kjörhiti:	Gott núna en má geyma í nokkur ár 18-20°C.
Berjategund:	Malbec
Vörunúmer:	07992
Verð:	1290



Zonnebloem Cabernet Sauvignon E F L X

Aðeins mjög góðar þrúgur eru notaðar í þessu vín og hefur Zonnebloem verið þekkt sem eitt af bestu vinmerkjum Suður Afríku. Hefur fallegan lit og mjög ávaxtaríkan ilm, bragðið er fyllt og ávaxtaríkt. Best er að umhella þessu víni u.þ.b. 4 tímum fyrir neyslu. Gott með grilluðu kjöti, nauti eða lambi.

Megineinkenni:
Dökkrauðbrúnt. Kröftugt, grösugt með þroskuðum keim. Létt stemma.

Árgangur:	1998
Uppruni:	Suður Afríka, Stellenbosch
Framleiðandi:	Zonnebloem
Magn og vínandi:	750 ml 13,5%
Kjörtími og kjörhiti:	Gott núna - má geyma í 15 ár 16-18°C
Berjategund:	Cabernet Sauvignon
Vörunúmer:	08552
Verð:	1190



Willm Pinot Gris C DI Y

Ferskt og frískandi með smjör- og hnetukenndu bragði. Finna má ljúffenga suðræna ávexti svo sem banana, ananas, mangó og fl. Nokkuð langt og silkmjúkt eftirbragð. Vínið nýtur sín vel með sushi, gufusoðnum eða bökuðum lax, hvítu kjöti og foie gras. Vínkrur: Í miðjum hliðum vínkranna snúa í suð - suðaustur.

Megineinkenni:
Fölgult. Ilmríkt. Meðalfylling, ferskt, grösugt og ávaxtaríkt. Mjúkt

Árgangur:	2002
Uppruni:	Frakkland, Alsace
Framleiðandi:	Willm
Magn og vínandi:	750 ml 12,5%
Berjategund:	Pinot Gris
Vörunúmer:	07039
Verð:	1290



Kvöldsól L NX

Íslensk náttúruafurð. Kraftmikið og mjúkt krækiberjavin framleitt úr úrvals hráefnum íslenskrar náttúru. Kvöldsól smakkast sérlega vel með villibráðarkjöti, ostum, skyrtertum eða eitt og sér.

Megineinkenni:
Dökkfjólurautt. Hálsætt, bragðmikið, með krydd og berjatratskeim.

Árgangur:	2002
Uppruni:	Ísland
Framleiðandi:	Sólbrekka
Magn og vínandi:	750 ml 12%
Berjategund:	Krækiber/bláber
Vörunúmer:	08010
Verð:	1790



Löwenbräu Original

Saga Löwenbräu nær allt aftur til 14 aldar þó svo að nafnið hafi verið skráð árið 1746. Löwenbräu er án vafa einn þekktasti bjór í heimi og einnig hér á landi þó ekki hafi hann fengist á Íslandi í um áratug. Nú er hann komin aftur og Original frá München.

Megineinkenni:
Gulur. Meðalfylling, mjúkur, þéttur.

Uppruni:	Þýskaland, München
Framleiðandi:	Löwenbräu
Magn og vínandi:	330 ml 5,2%
Vörunúmer:	01471
Verð:	111



Faxe Strong

Faxe Strong 8,4% er alveg nýtt brugg frá Faxe í flokki sterkra lagerbjóra. Faxe Strong er settur á markað til að koma í stað hins þekkta Giraf Strong, frá Albani Bryggerierne AS sem er systurbrugghús Faxe. Markmiðið var að viðhalda bragðgæðunum og myktinni, sem er mikil þrátt fyrir styrkleika. Þennan bjór má drekka með bragðmiklum mat, svo sem pizzum eða kröftugum grillréttum eða einan og sér og á góðra vína fundi.
Megineinkenni:
Gullinn. Kröftugur, beiskur, nokkur sæta.

Uppruni:	Danmörk
Framleiðandi:	Faxe Bryggeri
Magn og vínandi:	500 ml 8,4%
Vörunúmer:	04842
Verð:	349

G J A F A P A K K N I N G A R

GJAF AÖSKJUR Í VÍNBÚÐUM

Það er vinsælt að gefa víNFLösku í jólagjöf eða afmælisgjöf.

Í vínbúðum ÁTVR er hægt að fá gjafaöskju utan um flöskuna.

Tvenns konar gjafaöskjur fást; vínrauðar og gylltar.

Þær eru í tveimur stærðum, annars vegar fyrir eina flösku og hins vegar fyrir tvær.

Askja fyrir eina flösku kostar hundrað krónur, en askja fyrir tvær flöskur kostar 150 krónur.





RIESLING

P O R R I H R I N G S S O N

Það er engum vafa undirorpið að Riesling er einhver besta hvítvinsprúga sem menn þekkja og jafnframt einhver sú vanmetnasta. Þrátt fyrir gæðin er hún tiltölulega lítið ræktuð á heimsvísu og sjaldgæft er að finna hana utan Evrópu. Hún er upprunin í Þýskalandi en kom að öllum líkindum frekar seint til sögunnar og fyrstu heimildir um þessa þrúgu eru frá 15. öld.

Vinviðurinn sjálfur er ákaflega harðger og það kann að skýra vinsældir hans í Þýskalandi en hann þolir m.a. frost betur en nokkur annar vinviður. Hann blómgastr frekar seint á vorin en berin þroskast tiltölulega snemma þótt langir og heitir haustmánuðir séu nauðsynlegir til að draga það besta fram í þrúgunni.

Riesling getur gefið mikið af sér án þess að glata gæðunum og ekki er óþekkt að bændur séu að uppskera um 70 hektólitra af hverjum hektara í Þýskalandi og jafnvel enn meira í Frakklandi, sem t.d. er rúmlega tvöfalt það magn sem menn uppskera af Cabernet Sauvignon í Bordeaux. Riesling er ákaflega sýru- og bragðmikil þrúga sem hefur mjög skýr einkenni hvar svo sem hún er ræktuð þótt hún sýni bestu hliðarnar í jarðvegi sem er rikur af steinefnum og þar sem hiti er ekki of mikill. Vin úr henni hafa jafnan keim af grænum eplum, blómum og sítrónum og við ákveðin skilyrði má greina í henni ilm af steinefnum, sem getur minnt á stein- eða smurolíu þegar vínið þroskast. Þrátt fyrir gæðin er hún ekki sérlega vinsæl meðal neytenda enda eru vin úr henni hvorki jafn mjúk né alkahólrík og t.d. vin úr Chardonnay. Það kemur mörgum á óvart en vin úr Rieslingþrúgunni eru einhver endingarbestu vín heimsins og geta þau geymst áratugum og jafnvel öldum saman, en þessi ending stendur í beinu hlutfalli við það magn af vinsýru sem þrúgan inniheldur, en það er eitt það hæsta sem þekkest. Vegna hins háa sýruinnihalds er hún mjög heppileg til framleiðslu á sætum vínunum og hver sá

sem hefur smakkað Trockenbeerenauslese- eða Selection des Grains Nobles-vín úr Riesling er ekki samur maður á eftir. Hún er ein af þeim þrúgum sem batnar ekki við snertingu við nýjar eikartunnur þótt einhverjir framleiðendur hafi reynt að gerja Rieslingvín í þeim, með afleitum árangri.

Bestu Rieslingvínin koma frá einhverjum köldustu vingerðarsvæðum Evrópu við Rínarfljótið og þverár þess, svo sem Mosel, Main, Saar og Ruwer. Þorp eins og Bernkastel, Johannisberg, Wehlen og Rudesheim hafa borðið hróður þessarar þrúgu um víða veröld þótt eftirspurn eftir þýskum vínunum hafi dregist mikið saman undanfarin ár. Í Þýskalandi eru Riesling-vín jafnan hálfþurr og lág í áfengi en hinum megin við Rínarfljótið, Frakklandsmegin í Alsace þar sem vínin eru gerjuð að fullu, eru þau þurr án þess að glata hinum mikla ilm og hinu sérstæða bragði. Ræktun á Riesling er að aukast litillega á hinum hefðbundnu vínræktarsvæðum í Þýskalandi og í Alsace og einnig í Austurríki þar sem skilyrði fyrir hana virðast sumsstaðar vera mjög heppileg. Eitthvað er ræktað af Riesling á Norður-Ítalíu og í öðrum löndum Mið-Evrópu en það hefur valdið nokkrum ruglingi að alls óskyldar og lakari þrúgur ganga víða undir nafninu Riesling. Eitt sinn var Riesling mest ræktaða hvíta þrúga Ástralíu og ennþá er töluvert ræktað af henni þar þótt aðrar hvítar þrúgur svo sem Chardonnay séu nú á dögum mun útbreiddari.

Hálfþurr, þýsk Rieslingvín eru líklega best ein og sér eða þá með mjög einföldum vatnafiski en hin frönsku og austurrísku Rieslingvín þola býsna bragðmikinn mat allt frá fiski og upp í svínakjöt. Þau eru einnig heppileg með feitum og súrsætum mat. Áströlsk vín úr Riesling hafa hingað til gengið mjög vel með austurlenskum mat og hinu alþjóðlega fjúsjóneldhúsi.

RIESLING

ÞÝSK ÍSPRINSESSA

Hún er vinsæl af mörgum vinneytendum og elskuð af sérfræðingum. En sumir forðast hana eins og sjálfa pestina. Þjóðverjar eru stoltir af henni.

Texti: Christina Heinä Liman Myndskreyting: Andreas Bennwik
Lauslega þýtt: Páll Sigurðsson
Áður birt í Bolaget, 4.tbl. 2002. Fréttablaði Systembolaget.
Birt með góðfúslegu leyfi Systembolaget í Svíþjóð

Vetrarþrúgan er tigin dama af gamalli aðalsætt. En hún er frekar súr í bragði. - Fersk segir hún sjálf. Mjög fersk. Kynnist Fräulein Riesling!

Er veturinn virkilega góður tími fyrir Riesling?

-Ja, ganz! Fáar aðrar þrúgur þola jafn mikinn kulda. Ég þrífst og stend mig best í köldu loftslagi, eins og í mínu kæra Þýskalandi.

En yfirleitt hugsar maður frekar um riesling vín sem eitthvað sem hentar best á sumrin. Hálfþurr og svalandi rabbvín.

-Nein, það er síður en svo rétt, þó svo ég njóti mín vel í laufskálum. En göfug vín sem hæfa konungum, er mín sterkasta hlið. Seint uppskorin, þá verð ég frábær.

Þú ert jú eðalborin. Hvað þá með kynblöndun? Þú hefur blandað kyn þitt með óæðri þrúgum eins og trollinger og silvaner.

-Jamm! Þessar kynblöndur hafa gerst í dauðhreinsuðum tilraunastofum. Og er ég ábyrg fyrir þeim öllum saman. Annars er sú vinsælasta af þeim öllum, müller-thurgau, ein-skonar sjálfsblöndun, ég blönduð með mér sjálfri.

Er það virkilega þú sem ert í öllum flöskum sem stendur riesling á?

-Ack nein! Ég hef EKKERT að gera með vín þar sem stendur ítalskt riesling, laski riesling eða welschriesling á miðanum. Það er allt önnur þrúga, hún er einföld og þess vegna tekur hún sér mörg nöfn, sem hún felur sig á bakvið. Standi hins vegar riesling, þá er það örugglega ég!

Tja, það er sjálfsagt vegna þess að þú ert svo ofsalega súr?



-FERSK, með leyfi. MJÖG fersk. Eg verð sætari því lengur sem ég hangi á vínviðnum á haustin. En af því að ég er svo FERSK, má eftir sem áður merkja frábæra og ljúffenga sýruna, hversu sætt sem vínið er.

Vel á minnst, fersk, það leggst sjaldan á þig sveppasyking.

-Fersk í tvöfaldri meiningu það er ég. Nein, eðalmyglu þjáist ég sjaldan af. En þegar það gerist þá verða vinin þeim mun betri.

Riesling í stuttu máli

Litur: Ljósugul. Sætu vinin eru gullin

Illmur: Ung riesling vín ilma oft af sitrónu og epli, í þroskuðum vínnum má einnig oft finna hunang og olíuangan.

Bragð: Dæmigert fyrir að minnsta kosti þýskan riesling er fersk sýra. Bragðið minnir venjulega á sitrónu, hunang og steinefni. Ung vín geta oft verið örlítið lokuð.

Passar við: Súrsætan asiskan mat, skeldýr, kryddaða rétti með kjúklingi eða svínakjöti. Selskapsvín.

Ræktað: Riesling er ræktað víða í heiminum og gefur af sér rikulega uppskeru. Í Frakklandi er hún aðeins í Alsace, eða í mesta lagi 5 mílur frá landamærum Þýskalands.