



MYND: ÁLVUR HARALDSEN

LITURIN ER GÓÐ RÆTTISKEIÐ

MYRKT REYÐVÍN TIL **MYRKT** KJÖT, OG **KLÁRT** HVÍTTVÍN TIL **SOLTANAN** FISK. **LITIR** OG **MATUR** FYLGJAST ALOFTAST, **TÁ** TÚ SKALT **FINNA** RÖTTU **JAVNVÁGINA** MILLUM **VÍN** OG **MAT**



VÍN

Jákup Mørk
jakup@sosialurin.fo

Soleiðis sigur annar av høvuðstænar-unum á Hotel Føroyum, Gunnar Sørensen, tá vit spyrja hann, hvørji ráð hann hevur til fólk, sum ivast í, hvat slag av víni tey skulu velja sær til ein betri bita.

– Tað ber sjálvandi illa til at koma við nøkrum alvitandi sannleika, tí hesin finst ikki, tá tú skalt velja vín. Men ein góð ábending fæst aloftast við at hyggja at víninum, og ert tú í iva, so brúka tað leiðbeining, sum tú fært í Rúsuni. Merkingin av ymsu vín-unum er vorðin heilt góð, og eisini eru starvsfólkini røsk at veita góð ráð, um tú ivast, sigur Gunnar.

Litir fylgjast

Tá hann tosar um litir á víni, so vísir

hann eisini á, at tað ræður um at finna eina góða javnvág millum vínið og matin, soleiðis at hesi stuðla upp-undir hvørt annað heldur enn at domnera.

– Skalt tú eitt nú hava okkurt ljóst kjøt av kálva ella kanska grísi, so skalt tú gjarna velja onkra lætta reyðvín, og er talan hinvegin um búff ella vilt kjøt, so eru hyggjuráðini aloftast at velja onkra flösku við kraftigum reyðum liti.

– Onnur hyggja kanska meira eftir drúvuslagnum, og kennir tú hesi væl, so er tað ein góður máti at velja uppá. Eitt nú er Cabernet Sauvignon aloftast frálík til ein góðan búff, meðan ein pinot noir hinvegin er góð, um tú skalt hava svínakjøt.

– Samstundis skalt tú eisini hava í huga, hvussu tú kryddar matin. Tað kann væl vera, at tú hevur okkurt lætt kálvakjøt, men er hetta væl kryddað, so er gott at velja eitt vínslag, sum eisini

er væl kryddað. Aftur ræður tað um at finna røttu javnvágina millum matin og vínið, sigur Gunnar.

Er talan um hvíttvín, so eru á leið somu tummilfingrareglur galdandi, sigur Gunnar.

– Er talan um feitan fisk – t.d. laks ella kalva – so syrg fyri, at tú hevur eina hvítvín við sýru. Kanska eina hálturra flösku av slagnum, og tá verður liturin ofta yvir móti tí gula. Er talan hinvegin um dampa toskafلاك ella annan lættan fisk, so finn eina flösku, sum er so klár sum gjørligt. Aftur her skal tó eisini minnast til, at kryddið spælir nógv inn, so um tú kryddar matin nógv, so skal víniði ikki vera alt ov lætt.

Hitin nógv at siga

Aloftast er tað so, at fólk velja hvítt til fisk og reytt til kjøt, men tað kemur eisini fyri, at tú kanst ivast, hvat av hesum tú skalt brúka.

– Her ber væl til at nýta hitan á

víninum til at fáa rætta smakkin fram, sigur Gunnar.

– Taka vit t.d. feitan fisk, so ber eisini til at velja eina lætta reyðvín, sum tú kølir, áðrenn tú etur. Tað er tó vert at hava í huga, at tað eru ikki øll sløg av reyðvíni, sum egna seg til hetta. Og hevur tú nú kortini valt eina flösku av hvítum víni kortini, so skal hendan ikki kølast ov nógv, um talan er um feitan fisk.

– Hetta eru so bara nakrar leiðreglur. Men í høvuðsheitum kann sigast, at liturin á víninum eigur at fylgjast saman við, hvussu kraftigan mat talan er um. Og ert tú á markinum millum eina turra flösku av hvítvíni ella eina lætta reyðvín, so ber væl til at nýta hitan til at finna røttu javnvágina.

– Men enn einaferð. Ert tú í iva, so les kunningina, sum er á hillunum í Rúsuni, og spyr endiliga eisini starvsfólkini, sum fegin leiðbeina tær, sigur Gunnar Sørensen.