



Verulig sjampanja! Krug og Dom Pérignon, sum eru millum tey heilt finu sløginu av veruligari sjampanju, eru eisini í úrvalinum

blóði



millum teir størstu í Norðurlondum, og er tað júst tað, Hotel Føroyar miðar eftir.

– Vit læra okkurt nýtt hvønn dag, og tað tekur tíð at byggja vitanina upp. Men seinnu árinu tykist tað sum, at vanarnir og traditióin hjá føroyingum er við at broytast, og vit vilja gjarna vera við í tí prosessini, sum er øgiliga spennandi, staðfestir Jóhan Gardar Joensen.

Skiftandi vinkort

Hóast vinkjallarin kann goyma upp í 6000 fløskur, eru vanliga bara 3 til 6 fløskur av hvørjum slagi, um enn eitt sindur meira av vanligaru sløgunum.

– Ætlanin er so líðandi at útbyggja vinkortið, og at skifta tað út triggjar ella fyra ferðir um árið. Vit vilja hava eitt úrval, sum passar til gestirnar, og vit keypa ikki so stórt inn, at vit brenna inni við víninum. Tí tað skal vera ein góð sirkulatióin í vínsløgunum, sum vit eiga, greiðir Jóhan Gardar Joensen frá.

Men at velja vín er ikki bara sum at siga tað. Tey flestu, sum vanliga keypa vín í rúsuni vita, hvussu tað er at standa og velja og vraka millum sløginu. Hvussu heldur ein so skil á 800 ymskum sløgum?

Gott vín valdast

Kvaliteturin á víninum sæst oftast aftur

Soleiðis goymir tú vín

Lyklaorðið er stabilitetur. Fyrst og fremst skal vínið lyggja myrkt. Ljós fær tað til at eldast skjótari og so missir tað smakin.

Tað næsta er hitin. Vínið skal liggja í jøvnum hita, reyðvín um tey 18 stigini. Sum tummilfingraregul skal reyðvín ongantíð borðreiðast kalt, og um fløskan hevur staðið í køliskápi, skal hon hava eitt samdøgur at standa hitna í aftur.

Tað triðja er vætan í luftini. Hevur tú móguleika fyri tí, skalt tú stýra vætuni í luftini, so hon liggur javnt um 60 prosent.

Vín skal helst liggja. Tá kemur tað í samband við proppin, sum harvið forðar fyri at luft setir inn ígjøgnum og sleppur framat víninum.

Hvittvín verður vanliga ikki goymt í longri tíð, eins og sjampanja heldur ikki heldur sær so leingi sum reyðvínið.

í prísinum. Í vínviftuni hjá Hotel Føroyum er eitt breitt úrval av reyðvíni, alt frá vanliga, bíliga reyðvíninum, upp í tann dýra klassan. Tann dýrasta vínfløskan í goymsluni kostar heilar 8.995 krónur fløskuna, og er tann absolutti toppurin. Men hvat avgerð,

um ein fløska av víni er góð, vánalig, dýr ella bílig?

– Tað er sum við konufólki. Summir dáma brunettir, aðrir dáma blondinur. Summir dáma súrar og aðrir dáma

Framhald á næstu síðu