



Jóhan Gardar Joensen, tænarari á Hotel Føroyum, greiðir frá stóru ætlanunum við vinkjallaranum hjá Hotel Føroyum

Soleiðis skeinkir tú vín

Fyrsta meginreglan er, at reyðvíni skal iltast, áðrenn tað verður drukkið.

Vanligt er, at tú, eitt korter áðrenn vínið skal drekkast, oysir tað í eina karaflu ella kannu, og letur hvíla eina løtu.

Gløsini hava eisini sín serliga leiklut. Reyðvínsglós eru ofta djúp og breið og hava eitt stórt areal. Rúm skal vera fyri at mala vínið runt í glasinum, so tað verður iltað. Ilt fær lív í vínið aftur. Vanliga skeinkir tú bara glasið 1/3 upp í glasið.

Hvítvínsgløsini eru smalri og hægri. Tey hava eisini eina minni flatu, so víni ikki skal hitna ov skjótt. Skal vera 12 stig, tá tað verður skonkt.

Brúsandi vín ella sjampanjur verða skonkt í longri og smalri gløs. Hetta er eisini fyri at tey skulu halda kuldanum og fyri at tey skulu brúsa meira. Sjampanja og brúsandi vín verður borðreitt við umleið 9 hitastigum.

søtar. Við víni eru tað fyra faktorar: Klima, drúvan, framleiðarin og jørðin – tað vil siga fortreytirnar fyri at skapa eitt gott vín, sigur Jóhan Gardar Joensen.

Prísmunurin velds hinvegin ofta um, hvussu bóndin framleiðir vínið. Hvørjir siðir eru, hvussu gamlir teir eru og søgan aftanfyrir vínið. Har eru sostatt nógvir smáir faktorar, sum avgera prísminin. Men gott vín kann eisini vera bíligt. Harumframt er tað eisini sera persónligt, hvat gott vín er, tí tað er ymiskt, hvat okkum dámar.

Søguligt savn

Umframt at ein vinkjallari er ein praktisk vinnulig goymsla til vínfløskur, er tað gjarna eisini eitt søguligt savn. Og hóast vinkjallarin hjá Hotel Føroyum enn ikki er so gamal, er longu eitt sindur av søgu og nostalgi í honum.

Millum tær gott 1500 fløskurnar, sum liggja í kjallaranum í løtuni, liggur ein heilt serlig fløska. Talan er um eina reyðvínsløsku úr kenda franska



vínlandslutinum Bordeaux, sum er framleidd í 1935.

Fløskan er ikki til sølu, og verður goymd fyri ein privatan eigara. Í dag er hon ikki drekkandi, men hevur eitt søguligt virði og eina góða søgu, sum kann forteljast fyri teimum, sum vitja vinkjallaran.

Sjampanja er ikki bara sjampanja

Í vinkjallaranum er ikki bara reyðvín og hvítvín. Har finnur tú eisini sjampanjur. Og við tað meina vit ordiligar sjampanjur. Ordiligar sjampanjur koma sjálvandi eisini úr Fraklandi, og ikki so sjokerandi úr landslutinum Champagne.

Tað er nevnliga bawra úr hesum eksklusiva landslutinum, at sjampanja fæst. Alt annað, ið vil kalla seg sjampanja, er brúsandi vín. Lóggáva í flestu londum forðar tó, at hesar sleppa at kalla seg sjampanja.

Óansæð. Aftur til vinkjallaran í Hotel Føroyum.

Millum sjampanjurnar í vínsortiment-

inum hjá Hotel Føroyum, eru eisini tær heilt góðu sjampanjurnar.

»Bollinger«, sum James Bond er synonym við, »Dom Perignon« og »Krug«, sum eru millum tey heilt góðu sløgini av sjampanju. Prísirnir kunnu, eins og slagið, eisini skjótt leypa upp í tann eksklusiva klassan.

Altíð okkurt nýtt

Um tú ert ein glaður amatørur ella ein kennari, so er og verður vinkjallarin hjá Hotel Føroyum sikkurt eina vitjan vert.

Deils fyri at fáa tær vitan, fáa eina uppliving, og møguliga eisini geva eitt sindur burturav tær sjálvum eisini.

Sum frálíður verður vinkjallarin eisini ein alsamt meira spennandi verkætlan. Og ert tú regluligur gestur, verður helst eisini okkurt nýtt at uppliva hvørja ferð tú vitjar. Tað er nevnliga meiningin við vinkjallaranum, at tað skal vera ein jøvn útskifting, og at tú ikki skalt uppliva júst tað sama tvær ferðir.

Niðurstøðan má vera, at her er potentiali fyri einari sannari perlu, ið mong, føroyingar og útlendingar, kunnu njóta gott av.

Rógvi Nybo
rogvi@sosialurin.fo
Myndir: Jens Kristian Vang