



“Alle sanser i én mundfuld”

2021

Tillykke med din weekend oplevelseskasse. Det er altid en fordel at kombinere din vin til en afstemt spise, fordi maden vil 'åbne vinen' og give dig en større vinoplevelse.

Denne uges traditionelle vinkasse indeholder vine, der er klassiske repræsentanter for deres region. Dvs. når du smager dem, så får du den ærlige smag som vinområdet repræsenterer. En smag som vil afspejle mineralerne fra jorden, karakteren for druesorterne og helheden i vinen. Vinene i kassen henvender sig til kendere og derfor må du love at kombinere dem med de anbefalede happer.

Når du følger min vejledning, får du alle værktøjerne til den optimale smagsoplevelse – også selvom du måske ikke anser dig selv som vinkender. Happerne er valgt, med nøje omtanke for at kemien mellem vin og dem er perfekte. Du vil opleve hvordan vinene viser sig fra deres bedste side, når de nydes akkompagneret til maden.

Hvidvinen serveres direkte fra køleskabet og skænkes i 1/3 af glasset. Nyd dette glas mens de sprøde grøntsagsruller tilberedes, og noter hvordan vinen ændrer smag når den nydes til dem.

Rødvinen skænkes ved stuetemperatur i 1/3 af glasset og smag første glas alene og så til de orientalske fuldkornsfladbrød m. søde kartofler. Bemærk især hvordan vinen eftersmag ændres med maden.

Rosévinen nydes som den sidste og på samme vis som de forrige vine. Glæd dig til et bombardement af smagsindtryk med mødet mellem vin og Marangs m. chili, citron og fennikelfrø.

Man får en optimal smagsoplevelse når vinen ikke skænkes mere end 1/3 af glasset, fordi det efterlader rum til at vinen duft kan fylde resten af glasset og derved give dig den fulde oplevelse af vinen bouquet når du nipper til vinen.

Vær generøs med at smage vinene under madlavningen, fordi sanserne vækkes af duften fra mad og garnituren og når sanserne vækkes, udfordres vinen til at vise sin kompleksitet – og man oplever derfor at vinen 'vokser' i smag.

Bon appetit!

Jeg anbefaler at du bruger dine egne ord/følelser/hukommelse når du bedømmer vin. Du kan bedre huske dine personlige indtryk af vinen og det vil helt automatisk hjælpe dig næste gang du vælger en vin.

Hvis du giver sig selv den gave at sætte egne ord på, hvorfor du kan lide den – uden at tænke på druer, og du kommunikerer det der hvor du handler, så har du taget første succesfulde skridt til at komme hjem med en vin med dine egne fem stjerner.

Tchin Tchin!

Annelise Ladegourdie 
Vinimportør

VINEN OPFYLDER FN VERDENSMÅL 12 PKT.2. SOM HANDLER OM FORBRUGET PÅ 70% AF AL FERSKVAND AFSAT TIL KUNSTIGVANDING PÅ VERDENSPLAN. DENNE VIN ER 100% NATURLIG OG LEVER UDELUKKENDE AF REGNVAND.



40 ÅR MED KVALITETSVIN