

Fest Etikette

Perfekt vertskap

Med disse triksene ser det ut som du ikke gjør annet enn å holde selskap.

Min farmor visste alltid hvilke glass som skulle brukes til hva. Hun pusset sølvet to ganger i året og hadde et eget skap med nystørkede duker. Nå er etikette usexy. Du må lære deg alle triksene selv. Hvordan skjenke, hvordan velge vin, rekkefølgen, pausene, skålene? Men ikke fortvil, jeg har samlet triksene som gjør deg til den perfekte vert.

APERITIFF. Finnes det noe som setter feststemningen bedre enn et glass musserende? Legg flasken i kjøleskap frem til servering. Ikke skjenk opp for mange glass før gjestene faktisk står der. Da mister boblene piffen. Den korrekte måten å åpne på er å slippe korken forsiktig med et lite piiiiff. Blir du enda gladere av å sprette den i taket? Kjør på. Men ikke heng jordbær eller annet dill på glassene. Vinbønder har slitt for å fremskaffe den deilige smaken. Husk at det finnes mange bobler som er rimeligere enn champagne. Både cava og crémant er bobler som er laget på samme metode som sjampis, men koster mindre. De egner seg også til maten etterpå, noe prosecco ikke har ryggrad til. Fungerer ellers godt til aperitiff og mingling.

TEMPERATUR. Når de sa at rødvin skal serveres romtemperert, refererte de ikke til et fullisolert hus med varmepumpe og kabler i gulvet. Du må se for deg et trekkfullt steinhus et sted i Italia, der flaskene oppbevares i en fuktig, mørk kjeller og hentes opp i stuen. Det betyr at en rødvin som har fått kose seg i din lune stue, er for varm. Har den i tillegg stått ved peis eller komfyr, ligner det mer gløgg. Trenger du temperaturmåler? Niks.

Legg rødvin i kjøleskapet femten minutter før du serverer. Da er den perfekt. Bruk samme triks, bare omvendt, på hvitvin. Ta ut av kjøleskapet kvarteret før du skjenker.

GLASS. Du har sikkert fått med deg at ulik vin serveres i ulike glass. Vi rekker ikke gå i dybden på det nå. Velg vinglass med høy kolbe og tulipanform. Da er det enklere å snuse og smake på vinen. Men aller, aller viktigst er det at glassene er rene. Har de støvet ned i skapet? Lukter de kryssfinér og Ikea-skap? Gjør det til en vane å snuse i tomme glass. Kjenner du? En kjapp skylling i varmt vann og rene håndklær gjør susen.

DEKANTERING. Fancy ord som betyr å gi vinen luft ved å helle den ut av flasken og over på en annen beholder. Ofte både smaker og lukter den bedre etter å ha fått strukket litt på bena. Mange tenker at det bare er dyre viner som skal dekanteres, selv om det faktisk ofte er de billigste vinene som profiterer mest på det. Har du kjøpt pappvin til gjestene? Hell over på karaffel, så ser det straks finere ut. Mange tenker at vinen lufter seg om de bare åpner korken. Det fungerer ikke. Overflaten som får kontakt med oksygen, er da ikke større enn en femmer. Har du ingen fine karaffer? Hell over i et litermål og tilbake i flasken. Ferdig dekantert!

Mulig det er julen som påvirker meg, men for tiden synes jeg det er skikkelig stas å skjenke en liten klunk hetvin etter måltidet. Det er en fin avrundning, synes jeg. Passer perfekt til ost eller pepperkake. Kanskje det ikke er hva vennene dine ellers gjør. Men det er hva din farmor hadde gjort. Og hun visste tross alt best.

HJEMMELEKSE

[Gjør det selv]

Husk at de som ikke drikker alkohol, også fortjener fine glass og gode smaker.



INGVILD TENNFJORD
[Vinskribent]

ingvild.tennfjord@aftenposten.no

VINANMELDELSER
[Utvalg]

Basis Polets varesortiment. Kategori 2-butikker har ca. 400 varer. Kategori 7 har ca. 2500.

Bestillingsutvalg Importørens egne produkter. Bestilles og leveres via polet.
Testutvalg Testes i seks måneder. Selger produktet, beholder det hylleplassen.

FOTO: KATINKA HUSTAD



Prøverommet

Vinanbefalinger

6 Simonsig Cuvée Royale Blanc de Blancs Méthode Cap Classique 2011, Sør-Afrika

Pris: 187,70 kr.
Varenr. 5423601. Basis, polkat. 6



Laget på samme metode som champagne, men fra Sør-Afrika. Det er det ingen andre i vennegjengen som serverer. Duft av fersken og sukkerbrød. Tett, deilig skum i munnen. Perfekt aperitiff. Vil også passe til retter av fisk, eller lyst kjøtt.

5 Grans Moments Brut Nature, Spania

Pris: 115 kr.
Varenr. 4963201. Basis, polkat. 3



Brut Nature betyr minimalt med sukker. Det gir en slank, tørr aperitiff til en latterlig lav pris. I likhet med champagne har også cava vært lagret en periode på gjærrestene sine. Det setter smak på vinen. En ekstra dimensjon. Vanligvis må du betale langt mer for det enn her. Perfekt til deg som skal servere mange og fremdeles ha penger igjen til jul.

6 Le G de Château Guiraud, Frankrike

Pris: 185 kr.
Varenr. 9773901. Bestilling, inne på 292 pol.



Det er så lett å glemme at de også lager hvitvin i Bordeaux. Denne har klasse! Okey, så er den litt dyr. Men denne vil fungere både som aperitiff, til salat og forrett. Lekker, lubben kropp, smaker nesten stikkelsbær i finish. Nydelig, rett og slett.

5 Frank Zweigelt Kalk & Loess, Østerrike

Pris: 119,90 kr.
Varenr. 5408501. Basis, polkat. 4



Ren, tindrende fukt. Er det noe østerrikerne kan, så er det akkurat det. For ripasso-elskerne er ikke denne vinen tingen. Men se! Den er magenta-farget. Transparent. Som å drikke kirsebær. Her har du rimelig minglevin, skravlevin, kylling og fisk-vin, tapas-vin. What's not to like?

5 Tour des Gendres Bergerac, Frankrike

Pris: 349 kr.
Varenr. 5432106. Basis, polkat. 2



Blir det mange til bords? Liker du egentlig best rødviner som fyller litt mer i munnen? God all-round-boks som lukter solbær og kaffe. Myk, myk i munnen. Du kjenner litt snerp og litt varmende alkohol i svelget, men det bikker ikke. Et trygt valg til kjøttretter og store gryter som metter mange.

5 Fiin Gammel Portviin, Portugal

Pris: 123 kr.
Varenr. 672702. Basis, polkat. 5



Du har dessertviner som egentlig bare er flytende sukker. Denne smaker vin. Er ikke for søt. Duft av knekk, tre og plommer. Vil passe aller best til blåmuggost, pepperkake, nøtter og peiskos.