



Ugens vinøse billede

I byen Nordheim am Main i det tyske Franken ligger [Divino](#). Det er et vinotek, hvor man ikke kun kan købe vine fra området, men også kan lugte. På stedet er nemlig opstillet en rund duftbar – et aromahjul, der kan hjælpe de besøgende med at sætte ord på deres indtryk af den enkelte vin.

På bordet står en række glas, der ikke indeholder vin, men forskellige ekstrakter, og her kan man så prøve at genkende de dufte, man møder i de forskellige vine.

På billedet er [Per Stryger](#) fra [Vinum Bonum](#) i gang med at inhalere duften fra umodne kirsebær, en duft, der kan genfindes i vine på druen Pinot Noir – eller Spätburgunder, som tyskerne siger.

Hvem kommer med det næste billede til os?

Alle er fortsat velkomne til at sende os vinøse billeder. I får ikke nogen præmie, og I får heller ikke billeder retur - det orker vi ikke - så det er bedst, hvis I sender billederne digitalt i en nogenlunde god opløsning til anker@vinavisen.dk.

Ugens gode spørgsmål

Hver uge besvarer vi et spørgsmål fra en af [VinAvisens](#) læsere.

Vi kan dog ikke overkomme at sende svar direkte til den enkelte – det har vi simpelt hen ikke tid og kræfter til. Vi må nøjes med at udvælge de mest interessante spørgsmål og besvare dem, så alle får glæde af svarene. Nedenfor kommer ugens gode spørgsmål – og svaret på det.

Skal gæsten smage champagnen?

Svend Pedersen er tjener og har fået fortalt, at han ikke skal lade en gæst smage på vinen, når der er champagne i flasken. Men er det rigtigt? spørger han.

Nej, det er ikke rigtigt. Mousserende vin er også vin, og eftersom flasken er lukket med en korkprop, er der – som med enhver anden vin med korkprop – risiko for propsyge, ligesom der kan være andre problemer fx i forbindelse med forkert lagring.

Faktisk bør tjeneren også præsentere proppen, så værten ved bordet kan se, at den har den rette facon med bredde forneden.

Hvis proppen under den brede top er lige op og ned som en cylinder, er det et tegn på, at den mousserende vin har flere år på bagen, og det er ikke så godt – med mindre der er tale om en årgangs-champagne.

