

Smáréttaveisla



Vín með smáréttum

Smáréttir henta vel við ýmis tækifæri og jafnt fyrir litla sem stóra hópa. Þeir eiga mjög vel við í fjölmönnum samkvæmum þar sem ekki er setið við uppdekkað borð og sömuleiðis er kjörið að bjóða upp á smárétti þegar fáir eru samankomnir, til dæmis þegar vinum er boðið heim. Fyrirkomulagið verður ekki eins formlegt auk þess sem gestgjafanum gefst meiri tími til að sinna gestum sínum þar sem marga smárétti má laga með góðum fyrirvara.

Þegar velja á vín fyrir fjölmenn samkvæmi er gott að hafa í huga að vínið leikur ekki aðalhlutverkið. Með smáréttum eða fingrafæði er teflt fram mjög fjölbreyttum bragðtegundum svo yfirleitt er nánast ómögulegt að velja vín sem passar vel með öllum réttum sem í boði eru. Lausnin felst í því að bjóða upp á vín sem getur fallið sem flestum í geð. Í minni hópum og meðal vina er oft vitað um vínsmekk gestanna og þá er besta lausnin að velja vín í samræmi við þeirra smekk.

Í þessum bæklingi setjum við fram nokkrar hugmyndir um hvaða drykkir gætu hentað með smáréttum. Einnig bendum við á leitarvélina á vinbudin.is en með henni má á auðveldan hátt finna vín sem henta með smáréttum. Farið er í vöruleit og hakað við matartáknid 🍷.



Sushi, japönsk áhrif

Pegar framreiða á sushi og sashimi þarf ekki einungis að taka mið af því að réttirnir eru að miklu leyti hráir, heldur hafa hrísgrjónin súrsætan keim. Til viðbótar kemur svo japanska piparrótin Wasabi sem gefur heitt kryddbragð og loks bætist við sölt sojasósa og jafnvel súrsætt engifer. Eins má hafa í huga að fiskur eða kjöt sem borið er fram hrátt er bragðminna en eldað.

Pegar velja á vín með sushi kemur hvítvín fyrst upp í hugann en aðdáendur sushi ættu samt ekki að fara á mis við að prófa freyðivín eða kampavín. Fyrir þá sem kjósa rauðvín má benda á vín úr Pinot Noir eða frá Beaujolais.

Þurrt og hálfþurrt freyði- eða kampavín virkar vel á móti saltinu í sojasósunni og kryddhitanum í Wasabi piparrótinni og er óneitanlega skemmtilegasta upplifunin með sushi. Þurr Riesling og Riesling með dálítilli sætu virka vel með engiferinu og svo hjálpar sætan við að takast á við kryddið í Wasabi. Riesling frá Þýskalandi eða Alsace eiga einstaklega vel við en að sjálfsögðu koma Riesling vín frá öðrum löndum vel til greina. Pinot Gris og Gewurztraminer frá Alsace falla vel að sushi, hið fyrrnefnda teflir fram mjúkum ávexti en Gewurztraminer kemur með bæði krydd og ávöxt sem myndar góðan samhljóm með engiferinu.



Önnur hvítvín koma líka til greina, til að mynda Sauvignon Blanc og þá einna helst frá Nýja-Sjálandi. Hvítvín eins og Muscadet, Chablis og óeikað Chardonnay eða Viognier geta líka sómt sér vel. Eins og bent hefur verið á getur gengið upp að hafa rauðvín með sushi en þá verður að gæta þess að vínið sé ekki of kröftugt og tannískt. Rauðvín úr Pinot Noir skila sínu hlutverki vel, hvort heldur frá Bourgogne eða Nýja-heiminum. Rauðvín frá Beaujolais eru létt með ferskum ávexti og koma því líka til greina.

Að sjálfsögðu verður að nefna Sake sem mörgum finnst tilheyra og einnig er það tilraunarinnar virði að prófa Fino, þurrt sérrí, sem kemur alltaf á óvart. Loks má benda á að léttur lagerbjör er alls ekki slæmur kostur með sushi.

Tapas, spænsk áhrif

Tapasréttir eru fjölbreyttir og samanstanda af ýmiss konar sjávarfangi, kjöti og grænmeti. Oft innihalda réttirnir eitthvað bragðmikið eins og ólífur, hvítlauk og kryddpýlsur. Tapasréttir geta verið heitir eða kaldir, grillaðir eða steiktir. Sumir réttirnir eru gjarnan bornir fram á spjótum eða pinnum. Þar sem tapas kemur frá Spáni er við hæfi að velja þarlenda drykki en misjafnt er eftir svæðum hvað drukkið er með því. Á Suður-Spáni, í grennd við Jerez, er til dæmis drukkið Fino eða Manzanila sérri en í Rioja eru drukkin vín frá heimasvæðinu.

Vilji maður draga fram spænsk áhrif er þurrt sérri, t.d. Fino, besti valkosturinn. Ískalt Fino steinliggur með tapas og það er fátt eða ekkert sem slær því við. Fino tekur vel á móti sterku kryddi og salti, fer vel með ólífum, tómötum og öllu því fjölbreytta hráefni sem finna má í tapas.

Rauðvín jafnt sem hvítvín er tilvalið með tapas en einnig er hægt að hafa hvort tveggja á boðstólum. Þannig næst betri þörun við fjölbreytileikann í réttunum, með sumum hentar betur að hafa hvítvín og öðrum rauðvín. Aftur á móti er alls ekki útilokað að annaðhvort hvítvín eða rauðvín skili sínu hlutverki ágætlega.

Af hvítvínnum má hugsa sér vín úr Viura, til dæmis frá Rioja, eða vín frá Rueda sem eru frekar létt með fínlegum ávexti. Vín í þessum stíl ráða



oft við meira en margur heldur. Einnig má nefna vín sem eru blöndur úr spænskum og alþjóðlegum þrúgum, oft hafa þau blómlegan kryddaðan ávöxt sem gjarnan kemur frá Gewurztraminer og Muscat þrúgunum. Á Spáni eru framleidd hvítvín úr alþjóðlegum þrúgum eins og Chardonnay og Sauvignon Blanc og henta þau vel í mörgum tilfellum. Það er svo ekkert að því að velja vín úr þrúgum annars staðar frá. Hvítvín úr Riesling þrúgunni falla vel að mörgum tapasréttum og ef þeir eru með sterku kryddi má vínið vera sætara. Pinot Grigio frá Ítalíu fellur mörgum í geð, jafnvel koma vín frá Sikiley, til dæmis Cattaratto eða Inzolia, til greina. Í sumum tilfellum getur freyðivín eins og Cava átt vel við, sérstaklega ef verið er að halda upp á eitthvað.

Hvað rauðvínið viðvíkur er vert að hafa í huga að vín með Tempranillo í aðalhlutverki, frá Rioja eða öðrum svæðum á Spáni, henta mjög vel með fjölbreyttum mat. Þessi vín hafa eiginleika til að laga sig að næstum hverju sem er. Þeim er treystandi með saltfiskinum jafnt sem steikinni. Tempranillo vín í Crianza flokknum henta vel, og auðvitað Reserva, vilji maður hafa meira við, en þessir flokkar segja til um hversu lengi vínið hefur þroskast á eikartunnu. Frá svæðum eins og t.d. Navarra og Katalóníu koma vín sem oft eru gerð úr blöndum af þrúgum, bæði spænskum og alþjóðlegum, flest þessara vína falla mjög vel að spænskri matargerð. Rauðvín frá öðrum löndum passa mörg hver þrýðilega með tapasréttum og ættu allir að geta fengið eitthvað sem fellur að þeirra smekk.



Antipasti, ítölsk áhrif

Antipasti mætti kalla smakkrétti. Þeir eru bornir fram á undan hinni eiginlegu máltíð og samanstanda af köldu kjöti, til dæmis þurrskinu, þunnum kjötsneiðum, hráu söxuðu nautakjöti, grænmeti, ólífum, soðnum og þurrkuðum salamipylsum, ostum og grilluðum paprikum með ansjósusósu. Með antipasti er verið að gæla við bragðlaukana og leyfa þeim að kynnast fjölbreyttu bragði, ætlunin er bara rétt að smakka, ekki seðja hungrið, miklu frekar búa sig undir stærri máltíð.

Ítalía er stórt land og er þar mikil fjölbreytni í matargerð og vínunum. Á Ítalíu eins og í öðrum vínræktarlöndum í Evrópu aðhyllist fólk þær matar- og drykkjarhefðir sem það er vant frá sínum heimaslóðum. Ef maður er til dæmis staddur í Piemonte, þá er að sjálfsgöðu drukkið vín þaðan hvort heldur það er hvítt eða rautt. Sama gildir um Toscana og önnur vínræktarsvæði á Ítalíu. Það er að vísu gömul tugga að hafi maður þjóðlega rétti á boðstólum sé best að bjóða upp á vín frá sama landi. Þessi aðferð við val á víni er reyndar sú besta en vissulega má velja vín frá öðrum löndum falli vinsmekkurinn í þá átt.

Ítölsk hvítvín eru sum hver létt og frekar einföld. Vissulega eru til bragðmikil hvítvín en þau henta ekki alltaf í byrjun máltíðar. Það er óhætt að benda á Pinot Grigio, Verdicchio, Orvieto og Soave, vín sem hafa fínlegan ávöxt og ferskleika, vinsæl hvítvín, sem renna ljúft



niður ein og sér eða með smakkréttum. Hvítvín frá Toscana og sum vín frá Sikiley henta vel með léttum ítölskum mat. Ýmsar blöndur úr Chardonnay og innlendum þrúgum falla mörgum í geð og eru áhugaverð með antipasti.

Betra er að hafa rauðvínin í léttari kantinum. Valpolicella, Bardolino og Montepulciano d'Abbruzzo hafa léttan ávöxt. Frá Piemonte koma ávaxtarík rauðvín úr Barbera og Dolcetto. Toscana býður upp á Chianti og eru mörg þeirra með léttari fyllingu og ættu að fara vel með þessum réttum. Vín frá Suður-Ítalíu og Sikiley eiga marga aðdáendur og koma mörg þeirra til greina.

Smörrebröd, norræn áhrif

Smörrebröd eru danskir eða norrænir snarlréttir sem eru allt frá því að vera smásnittur upp í stórar sneiðar sem nægja sem létt máltíð. Hráefnið er meðal annars síld, rækjur, kalt kjötálegg svo sem roastbeef, skinka, hamborgarhryggur, spægipylsa, reyktur og grafinn lax, djúpsteikt rauðspretta, heit lifrarkæfa og ostar. Mikið er lagt upp úr því að sneiðarnar líti vel út og mikil vinna lögð í að skreyta brauðið t.d. með remúlaði, hráum lauk, asíum og súrsuðum gúrkum sem allt fellur fremur illa að víni.

Matur af þessu tagi biður hreinlega um bjór og þá helst ljósan lager, snafs skemmir ekki og gerir stemninguna auk þess ekta norræna. Vín er ekki góður kostur með smörrebröd, helst væri það



hvítvín sem gæti gengið. Þurr og hálfþurr Riesling koma fyrst upp í hugann en Pinot Grigio, ávaxtarík Chardonnay, Chablis og Sauvignon Blanc með ferskri sýru gætu staðið sig ágætlega. Remúlaði, asíur og annað súrt meðlæti er hins vegar líklegt til að verða banabiti flestra rauðvína. Ef rauðvín verður einhverra hluta vegna að vera á boðstólum þá ætti að leita að léttum rauðvínunum með ferskri sýru. Athuga má Valpolicella, létt Chianti eða Sangiovese. Frá Spáni má skoða vín úr Tempranillo og frá Frakklandi létt rauðvín frá Cotes du Rhone eða Bourgogne.

Fingrafæði/forréttabakkar

Svokallað fingrafæði, forréttabakkar eða pinnamatur eru heitir og kaldir smáréttir sem oft eru blanda úr ýmsum áttum. Þar má finna kjötbollur í súrsætri sósu, Satai-kjúkling á spjóti, smásnittur, tapas, grænmetisrétti, osta og eftirrétti. Oft eru smáréttirnir úrval frá ýmsum heimshlutum, bragðflóran er fjölbreytt og við val á víni er skynsamlegast að treysta á vín sem almennt njóta hylli.

Freyðivín jafnt sem rauðvín eða hvítvín passar við fjölbreytta smárétti. Við sum tækifæri tilheyrir að bera fram freyðivín, þurr og hálfþurr freyðivín henta mjög vel, það fer svo eftir smekk frá hvaða landi vínið er valið. Yfirleitt hneigist smekkur landans þó til nokkuð sætra freyðivína.

Af hvítvínunum má nefna Chardonnay frá Nýja-heiminum, sem njóta töluverðra vinsælda, hvítvín úr Riesling, þurr eða hálfþurr, hvítvín úr Viura frá Spáni og Pinot Grigio frá Ítalíu.

Rauðvín úr blöndu af þrúgum henta vel, til dæmis Cabernet Sauvignon/ Shiraz eða Cabernet Sauvignon/Merlot, sem koma frá Ástralíu, Suður-Afríku og Chile. Valpolicella, létt Chianti eða Crianza frá Spáni henta vel með alls konar smáréttum.





Ostar

Það er ekki eins erfitt og margir halda að velja vín með ostum. Þótt smekkur fólks sé misjafn má alltaf finna eitthvað við hæfi, enda geta fjölmörg vín hentað með hverjum osti. Ostar hafa náð miklum vinsældum, bæði sem hluti af máltíð og sem sjálfstæðir réttir.

Ostabakkar eru einnig vinsælir en hafa ætti í huga að ekki er alltaf best að hafa marga osta á ostabökkum, færri virka oft betur. Flestum kemur rauðvín í hug þegar velja á vín með ostum. Hvítvín eru ekki síðri með ostum og í sumum tilvikum jafnvel betri en rauðvín. Sjaldgæft er að vín og ostar fari mjög illa saman. Þó hentar hvítvín með miklum

eikarkeim almennt ekki vel með ostum og sömuleiðis eru rauðvín með miklum tanninum, kryddi og kröftugum ávexti ekki alltaf heppileg. Sætvín eða styrkt vín, portvín, Rivesaltes eða Madeira geta verið frábær samsetning með ýmsum ostum.

Finna má meiri upplýsingar um hvaða vín henta með ostum í bæklingnum okkar *Ostaveisla*.

Eftirréttir

Þegar velja á vín með sætum eftirréttum ætti að taka mið af því hversu sætir þeir eru og velja vín með álíka eða meiri sætu. Í stærri samkvæmum getur verið óhentugt að hafa sætvín á boðstólum en í minni hópum getur það verið skemmtileg viðbót. Sætvín, hvít eða rauð, styrkt eða óstyrkt, passa vel með ábætisréttum. Sætan í víninu myndar jafnvægi við sætuna í eftirréttinum og verður útkoman yfirleitt betri en með ósætum vínunum. Þurr rauðvín henta til dæmis ekki alltaf með súkkulaði en þó geta ávaxtarík rauðvín átt þokkalega samleið með súkkulaði ef það er borið fram með berjum eða ávöxtum.

Sauternes eru eflaust frægustu sætvínin. Þau koma frá samnefndu héraði í Bordeaux í Frakklandi. Vínin, sem eru dísæt og ilma af hunangi, apríkósum og þurrkuðum ávöxtum renna ljúft niður með ávaxtabökum,



Creme Brulée og ekki síður heitri súkkulaðiköku. Tokaji Aszú eru konungleg vín frá Ungverjalandi, dísæt, með ferskri sýru, aprikósum, ferskjum og sveppatónum. Vin Santo frá Ítalíu og Vin de Paille frá Frakklandi eru gerð úr þurrkuðum þrúgum. Þessi vín einkennast oft af rúsínutónum, karamellu, þurrkuðum ávöxtum og eikarkeimi. Þau falla vel að eftirrættum með appelsínum, aprikósum og jafnvel smá karamellu, eða súkkulaðiköku með skógarberjasósu.

Moscato d'Asti eru lágfreyðandi sæt hvítvín frá Piemonte á Ítalíu. Þessi vín hafa léttar gosbólur sem kitla góminn, lágt alkóhól og ferskan vínberja- og ávaxtakeim og passa einstaklega vel með ferskum ávöxtum, ávaxtasalati, Pavlovum og eru ótrúlega góð með súkkulaði í hvaða formi sem er.

Fimm smáréttir í norrænum dúr

Gunnar Karl Gíslason yfirmatreiðslumaður DILLS er höfundur smáréttauppskriftanna fimm í þessum bæklingi.

Milli réttanna ríkir ákveðið samspil þannig að skemmtilegasta upplifunin fæst með því að bera þá alla fram við sama tækifæri.



Blómkál, blómkál, blómkál

Fyrir 6 manns

Brennt blómkálsmauk

200 g blómkál

30 g smjör

60 g rjómi

Salt

Nýkreistur sítrónusafi

Aðferð: Bræðið smjörið í potti. Saxið blómkálið og steikið það í smjörinu við vægan hita uns það verður mjúkt og fær gullinn lit. Maukið í blandara ásamt rjómanum og smakkið til með ögn af sítrónusafa og salti.

Flauelsmjúk blómkálssúpa

200 g blómkál

2 dl rjómi

2 dl mjólk

Salt

Nýkreistur sítrónusafi

Aðferð: Saxið blómkálið og setjið það í pott ásamt mjólkinni og rjómanum. Sjóðið rólega þar til blómkálið verður mjúkt. Maukið í blandara uns blandan verður flauelsmjúk. Smakkið til með salti og sítrónusafa.

Steikt blómkál

6 fallegir blómkálstoppar

60 g smjör

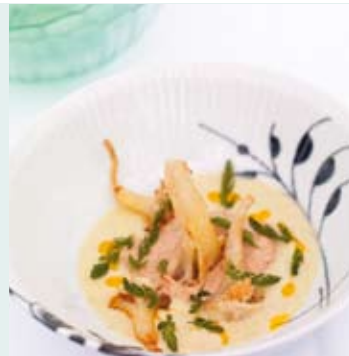
Salt

Skessujurt (hægt er að nota aðrar

jurtir, t.d. dill, steinseljú eða hvönn)

Nýmulinn svartur pipar

Aðferð: Setjið blómkálið í sjóðandi vatn og sjóðið í 2 mín. Látið renna af því í sigti og þerrið dálítið. Steikið varlega í smjörinu og kryddið með salti, pipar og saxaðri skessujurt.



FRAMREIÐSLA

Setjið eina fulla skeið af brennda maukinu í litla skál, hellið dálitilli súpu yfir og leggið svo varlega steiktan blómkálstopp efst. Fallegt er að hella nokkrum dropum af repjuolíu (eða annarri góðri olíu) í hring ofan á, bæði til skrauts og yndisauka.

Steiktur koli með kryddjurtakremi og stökku rúgbrauði

Fyrir 6 manns

Steiktur koli

600 g skarkoli án beina og roðs
60 g smjör
Salt
Ögn af góðu ediki

Aðferð: Steikið skarkolann upp úr smjörinu uns hann er fallega brúnaður. Kryddið hann þá með ögn af salti og nokkrum dropum af ediki. Takið hann af pönnunni og þerrið dálítið á þurrum pappír áður en hann er borinn fram.

Kryddjurtakrem

3 msk. sýrður rjómi
2 msk. majónes
1 búnt dill
1 skalottlaukur
Ögn af eplaediki
Salt

Aðferð: Öllu er blandað saman í matvinnsluvél uns flauelsmjúkt og fallegt.

Stökkt rúgbrauð

2 sneiðar rúgbrauð

Aðferð: Stingið rúgbrauðinu í 150 gráðu heitan ofn og bakið þar til það verður stökkt. Leyfið því að kólna og vinnið síðan í matvinnsluvél með ögn af salti uns þetta er orðið að fínu púðri.

FRAMREIÐSLA

Gerið fallega skarpa línu með kreminu, leggið skarkolann á hana. Stráið rúgbrauðsduftinu yfir og skreytið með huggulegum dilltoppum.



Rækjur með sýrðum rjóma, mysu, stökku grænmeti og sölvasalti

Fyrir 6 manns

Hráar kryddlegnar rækjur

250 g rækjur án skeljar
20 g repjuolía (eða önnur góð olía)
Dálítið eplaedik
Salt

Aðferð: Öllu blandað saman og smakkað til með ediki og salti.

Sýrður rjómi

4 msk. sýrður rjómi
Dálítið eplaedik
Salt

Aðferð: Öllu er hrært saman með sleikju uns kekkjalaust.

Mysa

100 g mysa
1 matarlímsblað

Aðferð: Leysið matarlímið upp í köldu vatni og bætið því út í mysuna. Hitið uns matarlímið leysist upp. Hellið þá mysunni í skál og kælið. Athugið að liðið geta allt að þrír tímar áður en þetta stífnar að fullu.

Stökkt grænmeti

30 g blaðsellerí
30 g agúrka
1 skalottlaukur
Söxuð selleríblöð
Dálítið eplaedik
Repjuolía
Salt

Aðferð: Saxið blaðsellerí, agúrku og skalottlauk og blandið saman við edikið, saltið og olíuna. Leyfið að standa við sofuhita í u.þ.b. 10 mín. Bætið söxuðu blöðunum saman við.

Sölvasalt

10 g salt
10 g söl

Aðferð: Saxið sölin mjög smátt og setjið í matvinnsluvél ásamt saltinu. Látið vélina vinna þar til þetta verður fíngerður saltsalli.



FRAMREIÐSLA

Smyrjið sýrða rjómanum á lítinn disk, blandið saman rækjum og grænmeti og dreifið yfir sýrða rjómann. Skerið mysuhlaupið í teninga og setjið á við og dreif ofan á rækjurnar. Sáldrið að lokum sölvasaltinu yfir allt.

Hreindýratartar með eggjum, laukum, sultaðri hvönn og hvannakremi

Fyrir 6 manns

Hreindýratartar

400 g fitu- og sinalaus hreindýravöðvi
(athugið að ekki þarf að nota bestu
vöðvana í þennan rétt)

Salt

Svartur pipar

Repjuolía (eða önnur góð olía)

Aðferð: Saxið kjötið þar til það er
orðið nokkuð fínt, smakkið til með
saltinu, piparnum og olíunni uns allt er
himneskt.

Egg

2 harðsoðin egg

Salt

Aðferð: Saxið eggjið smátt og smakkið
til með saltinu.

Laukar

1 skalottlaukur

½ búnt graslaukur

½ rauðlaukur

Aðferð: Allir laukarnir eru saxaðir fínt
en þó haldið aðskildum.

Sultuð hvönn

100 g edik

80 g vatn

80 g sykur

100 g saxaðir hvannastilkar

Aðferð: Setjið edik, vatn og sykur í
pott og látið suðuna koma upp. Hellið
yfir stilkana, setjið í skál og lokið. Látið
standa í a.m.k. 6 tíma. Bestir verða
leggirnir þó eftir u.þ.b. mánuð eða tvo.

Hvannakrem

3 msk. sýrður rjómi

2 msk. majónes

1 búnt hvannarblöð (hægt er að nota
aðrar jurtir, t.d. dill eða steinselju)

1 skalottlaukur

Dálítið eplaedik

Ögn af salti

Aðferð: Setjið hvannarblöðin í sjóðandi
léttaltað vatn og sjóðið í 3 mín. Kælið
þau í ísköldu vatni og þerrið síðan. Loks
er öllu blandað saman í matvinnsluvél
uns flauelsmjúkt og fallegt.

FRAMREIÐSLA

Raðið öllu hlið við hlið á disk svo
fallegu litirnir fái að njóta sín.



Steikt lambafillet með soðnum blaðlauk, fjallagrasarjóma og blóðbergi

Fyrir 6 manns

Lambafillet

500 g fitu- og sinalaust lambafillet
30 g olía
Gróft eðalsalt

Aðferð: Steikið lambahryggvöðvann á snarpheitri pönnu, á öllum hliðum uns fallega brúnaður. Takið af pönnunni og klárið að steikja í ofni þannig að kjarnhiti nái 51 gráðu. Takið úr ofninum og látið hvíla.

Soðinn blaðlaukur

6 cm blaðlaukur, hvíti hlutinn
40 g smjör
Vatn
Salt

Aðferð: Setjið blaðlaukinn, smjórið og ögn af salti í pott með vatni svo rétt fljóti yfir laukinn. Sjóðið þar til laukurinn er nánast mjúkur í gegn. Athugið að sjóða hann við vægan hita svo hann detti ekki allur í sundur. Leyfið að hvíla í vatninu uns komið er að því að framreiða réttinn.

Fjallagrasarjómi

½ dós af fjallagrasarjómaosti frá Hollusta úr hafinu
50 g rjómi

Aðferð: Setjið allt í pott og hitið smástund þar til rjómaosturinn og rjóminn hafa blandast saman.

Villt blóðberg

Tínið dálítið blóðberg úti í grænni náttúrunni. Einnig er hægt að nota timjan.



FRAMREIÐSLA

Skerið lambið þversum í fallegar sneiðar og sömuleiðis blaðlaukinn. Smyrjið dálitlu af fjallagrasarjómanum á disk. Leggið lambakjötssneiðar ofan á og síðan blaðlaukinn ofan á kjötið. Kryddið með dálitlu salti og blóðbergi.



Páll Sigurðsson og Gissur Kristinsson vínráðgjafar
eru höfundar texta í þessum bæklingi.



*Í bæklingnum finnur þú góðar ábendingar um vín
með smáréttum. Starfsfólk Vínbúðanna er sömuleiðis
reiðubúið að veita þér þjónustu og ráðgjöf um mat og
vín. Einnig bendum við þér á að vöruleitin á vinbudin.is
er góð leið til að velja vín sem passar með matnum.*

Útgefandi: ÁTVR / 2009 · Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal · Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir
Höfundar texta: Páll Sigurðsson og Gissur Kristinsson · Myndir: Kristján Maack / Istockphoto.com
Uppskriftir: Gunnar Karl Gíslason yfirmatreiðslumaður DILLS
Hönnun: ENNEMM / NM38754 · Prentun: Prentmet