



Hnarreistar flöskur og létthlaupandi

„ÞAÐ ER NÚ YFIRLEITT þannig að bestu vínin eru dýrust,” segir Einar Thoroddsen háls-, nef- og eyrnalæknir sem um árabil hefur verið þekktur fyrir þekkingu sína á góðum vínum. Svarið kemur í kjölfar spurningarinnar um hvaða vín sé best að hafa með jólasteikinni. „Það má oft treysta því að verðið fer eftir gæðum vínsins, og því dýrara sem vínið er því betra er það.”

Áhugi Einars á því að kunna skil á vínum hófst fyrir margt löngu, þegar hann 22 ára gamall og keypti sér dýra konjaksflösku í fríhöfninni á heimleið erlendis frá. „Ég byrjaði strax að kaupa það sem kostaði meira af því að mér fannst lógískt að það hlyti þá að vera betra. Þetta þróaðist svo út í að ég fór að lesa mér til um vín fyrir tilstilli annarra, ég minnst þess að sumarið 1975 var ég vinna með Ingólfi Guðjónssyni sálfræðingi á Kleppi og hann og Súsa, kona hans, töluðu talsvert um klaret, rauðvín frá Bordeaux. Þau töluðu líka um Búrgúndarvín og þarna kviknaði áhugi minn. Ég las það svo í einhverri bók að til þess að skilja út á hvað þetta gengi yrði maður að fá sér eitthvað helvíti gott vín og bera það saman við annað miðlungs vín. Ég fór því og keypti dýrustu rauðvins-

flöskuna í ríkinu og opnaði hana og sat svo með sopann í munnum í 2-3 mínútur og ranghvolfdi augunum. Eftir það varð ekki aftur snúið. Dellan magnaðist.”

Hefurðu lagt í ferðalög um vínhéruð og stund- að rannsóknir á vettvangi?

„Já, ég hef farið til Bordeaux og Búrgúndíu á kúrsusa og þess háttar í vínsmökkun. Í Bordeaux er stór vínræktardeild í háskólanum, enda er þetta gríðarlega mikilvæg landbúnaðargrein í Frakklandi og víðar.”

Þú varst einn af þeim fyrstu hérlendis sem þekktur varð fyrir þekkingu á góðum vínum.

„Já, það var nú hálfgerð tilviljun. Mér var ýtt út í viðtöl og smakkanir í fjölmiðlum en þess verður þó að geta að Jónas Kristjánsson ritstjóri hafði skrifað talsvert um vín í veitingahúsgreinum sínum í *Dagblaðið* svo þetta var Íslendingum alls ekki framandi þegar ég kom fyrst til sögunnar.”

Verður þú var við mikinn áhuga á vínum í kringum þig?

„Já, þetta er í tísku. Þeir sem eiga eitthvað svölítið af peningum telja sig þurfa að eiga vinkjallara. Það eru ýmsir sem safna fínum vínum og ég reikna

Hávar
Sigurjónsson

alveg með því að íslenskir auðkýfingar eigi góð vín í kjöllurum. Ég er þó ekki til frásagnar um það, hef sjaldan komið í helgustu vé þeirra.”

Hvað þarf að vera í vínkjallara til að hann standi undir nafni?

„Það þurfa að vera nokkrar flöskur. Nokkrir kassar, kannski svona hundrað flöskur. Þá ertu kominn með kjallara.”

Hvers konar úrval þarf að vera í kjallaranum?

„Þú ræður því auðvitað en það þarf þó að vera meira og fjölbreyttara en þú getur klárað á einu bretti. Kannski er það besta skilgreiningin á vínkjallara; samsafn flaskna sem þú klárar ekki allar í einu. Þá skiptir fjöldinn heldur ekki máli.”

Áttu þér uppáhaldstegundir og árgerðir?

„Auðvitað á ég það en vintegundir eru eins og skáldin. Sum eiga við eitt ástand á meðan önnur eiga við annað. Eitt skáldið er ljóðrænt, annað er meistari hrynjandinnar og svo framvegis. Það sem maður fær útúr Bordeauxvíni er kraftur, léttleiki og fágún en úr Búrgúndarvíni fær maður gjöf-ulleika, ljúffengi og fágún. Ég legg rosalega mikið upp úr þokka vínanna, þokki og jafnvægi eru það sem mestu máli skipta.”

Hvernig skilgreinast þessi hugtök?

„Pau skilgreinast af jafnvægi vínsins og bragðgæðum. Það er dálítið erfitt að skilgreina bragðgæði en mörg vín sem vinna keppni sigrá gjarnan á hávaða. Þetta eru ávaxtadrifnir boltar sem eru áhrifamiklir við fyrstu smökkun en svo langar mann ekki í meira. Þá er líklegra að maður spyrji eftir hógværa bragðinu, þessu víni sem syngur svo fallega. Það er með vínin einsog söngkeppnina í Llanchoollen í Wales að sá sem sigrar þar er sá sem hefur hæst en er ekki endilega sá sem syngur fallegast. En maður deilir ekki um smekk manna.”

Hefur smekkur þinn breyst í árána rás?

„Nei, ég er enn fastur í Bordeaux og Búrgúndarvínunum.”

Hvað þykir þér um vín frá öðrum heimshlutum, eins og Ástralíu, Kaliforníu og Suður-Afríku?

„Áströlsku vínin eru hvað samkvæmust sjálfum sér. Þau eru nokkuð bragðgóð og það er talsvert mikil mynta í rauðvínunum. Þeir hafa haldið því. Aðrar þjóðir eru dálítið að gera vín undir kjörorðinu: Ég líka. Ætli það verði ekki teljast árangur af hnattvæðingunni að verið er að framleiða vín sem eiga að falla í smekkin alls staðar. Hafa engin sér-einkenni en geta gengið hvar sem er. Ég er ánægður með Kaliforníuvín því þó þau séu berjarík og vantí stundum þokkann þá eru þau bragðgóð. Annar vandi sem vínræktendur í heiminum eiga við að etja stafar af gróðurhúsaáhrifunum. Með hækkandi hitastigi eykst alkóhólmagn vínanna vegna vaxandi sykurrinnihalds berjanna. Vín sem voru 12-12,5% eru nú orðin allt að 14%. Þau

verða þyngri. Vín eins og Beaujolais verða ekkert skemmtileg þegar þau eru komin upp fyrir sitt kjöralkóhólmagn. Maður finnur jafnvel alkóhólið í bragðinu. Það truflar.”

En hvernig notar þú vín. Daglega og þá alltaf með mat eða bara við hátíðleg tækifæri?

„Það er allur gangur á því. Stundum bragða ég vín daglega en síðan líða kannski einhverjir dagar á milli án þess. Maður verður að taka tillit til lifr- arinnar. Hún vinnur úr 7 grömmum af alkóhóli á klukkutíma og það er ekkert hægt að reka á eftir henni. Lifrin er eins og kona í biðröð. Hún tekur sinn tíma alveg sama hvað margir bíða. Gallinn við flestar flöskur er þó sá að vínið geymist stutt eftir að búið er að opna þær. Það er þó allt í lagi að setja opnaða flösku í kælikápin í nokkra daga. Það gerir víninu lítið til, sérstaklega hvítvíni. En ég hef ekki vanið mig á að drekka vín með öllum mat. Óárennilegur fiskur sem ég hef eldað sjálfur kallar alls ekki á vín.”

En er ekki talsvert af þessu umstangi í kringum vín óttalegt húmbúkk?

„Það verður það til dæmis þegar menn tala um að vín séu ónýtt vegna slæmrar geymslu. Ég reyni að nota heilbrigða skynsemi í minni umgengni við vín. Það er til dæmis yfirleitt út í hött að lykta af tappanum. Því þó að tappinn sé grunsamlegur þá verður maður að smakka á víninu til að ganga úr skugga um að það sé drykkjarhæft. Geymsla á víni er heldur ekki jafn mikilvægt atriði og margir halda. Ég geymdi fínustu flöskurnar mínar uppi í klæðaskáp lengi vel og það hefur ekki haft nein áhrif á innihaldið.”

Hefurðu fengið ónýtt vín?

„Já, bæði á veitingastöðum og einnig í ríkinu. Og þá skila ég því bara. Flestar skemmdir stafa frá tappanum og margir vilja meina að korktappinn sé alls ekki heppilegur tappi á vínflöskur.”

Hvað með aldur vína? Gildir reglan því eldri því betri?

„Nei, það er nú ekki svo einfalt. Til að vín eldist vel þurfa þau að vera fín í tauinu í upphafi. Tau er

Læknir óskast í hlutastarf á Grund

Má vera notaður.

Nánari upplýsingar hjá yfirlækni
Árna Tómasi Ragnarssyni
í síma 530 6100



mismunandi fínofið og því finni sem vefnaðurinn er, þeim mun betri er hann. Eins er með vínið, þéttfinn vín eru betri til geymslu. Sumar þrúgutegundir geymast betur en aðrar. Cabernet Sauvignon geymast yfirleitt vel. Góð Medoc vín geymast yfirleitt vel í 20-40 ár. Pinot Noir Búrgúndarvín geymast skemur og á að drekka fyrr. Merlot vín endast verr en Cabernet, en þó eru undantekningar á því. Shiraz vín eru grófari en geta enst mjög lengi.”

Svo goðsögnin um 100 ára gamla rykfallna flösku sem hefur að geyma dásamlegt vín á ekki við rök að styðjast?

„Í rauninni ekki. Vín missa ávöxtinn við geymslu og í staðinn kemur það sem kallað er búkett sem er ilmur af þroskuðu víni. En ef vín er geymt í 100 ár og síðan drukkið þá er verið að laða fram mynd af einhverju sem einu sinni var glæsilegt. Vínið ber með sér fornan glæsileik en er ekki eins gott og það einu sinni var. Maður setur sig í vissar stellingar til að upplifa stemmninguna. Elstu vín sem ég hef smakkað eru Madeiravín og eru þau vín sem eldast hvað best, auk dísætra hvítvína. Það er sagt um Madeiravín að maður geti drukkið hálfu flösku og látið hana síðan standa opna í 100 ár og þá sé hægt að drekka afganginn óskemmdan. Þetta er sagt stafa af herslunni sem Madeiravín fer í gegnum en það er hitað í 60 gráður á celsius til að verða að sönnu Madeiravíni. Áður fyrr var talið að þau þyrftu að fara yfir miðbaug til að ná herslunni en menn uppgötvuðu að vín sem send voru frá gamla heiminum til hins nýja í lestum skipa

urðu betri en þau sem heima sátu; það var vegna þess að vínin hitnuðu í lestum skipanna á leiðinni. Menn fóru síðan að hita vínin uppi á lofti heima hjá sér án þess að þurfa að senda þau alla þessa leið. En þess verður að geta að Madeiravín eru vín blönduð með brandí svo þau eru annars eðlis en hefðbundin rauðvín eða hvítvín.”

Elsta flaskan í eigu Einars er Madeira frá árinu 1797 og hann hlær þegar ég spyr hvort hann eigi von á að tilefni gefist til að taka tappann úr þeirri flösku.

„Það er ekki spurning um hversu stórt tilefnið verður heldur einfaldlega að þegar tappinn er tekinn úr flöskunni og hún drukkin þá var það rétt hugmynd á þeirri stundu. Einhvern tíma verður maður að drekka hana.”

Ög hvað er svo viðeigandi að drekka með jólasteikinni í ár?

„Ég hef vissa formúlu sem ég fylgi. Með íslenskri villibráð drekk ég Cabernet Sauvignon. Mér finnst það passa best vegna þess að kryddin í Cabernet eru mjög oft þau sömu og gróðurinn sem bráðin nærast á. Með nauta- eða svínakjöti drekk ég Pinot Noir af því að það hefur svipaða áferð. Flöskurnar eru einnig luralegar en það fer oft saman, og fyrir þann sem þekkir lítið til vína getur þetta verið gagnleg viðmiðun. Luraleg flaska á við luralegt dýr. Ef dýrið sem þú borðar er hnarreist og létthlaupandi þá skaltu velja hnarreista flöska. Þetta á þó ekki við um Rioja vínin því þau eru hnarreist en passa betur við luralegu dýrin.”