

SÅDAN

BESTILLER DU VIN PÅ RESTAURANT

Vindelen af et restaurantbesøg er ikke altid den afslappede og nydelsesfulde oplevelse, det burde være. Det skyldes uoverskuelige vinlister, unødvendige ritualer og en forkeret formodning om, at man forventes at kunne en masse

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

For mange af os er vinen til maden en stor del af oplevelsen og noget, man ser frem til ved et restaurantbesøg. For mindst lige så mange – og måske i virkeligheden de fleste – er vindelen af en middag i byen dog ofte forbundet med så megen usikkerhed, at det nærmest bliver en belastning. En væsentlig årsag er desværre nok, at mange føler, at de ikke ved tilstrækkeligt om sagen og er nervøse for at blive udstillede. Det er et dårligt udgangspunkt, for så stiller man heller ikke krav, har ingen forventninger og er glad, hvis blot aftenen forløber uden for mange pinagtige situationer og med en vinoplevelse, der ikke var decideret dårlig. Og lidt for tit ender man igen med en flaske af husets rødvin eller den næstbilligste vin på kortet. Det er en skam. Her følger en guide til at gøre vinbestillingen på restaurant til en leg og ikke en lidelse. ●

? Hvad stiller man op med vinkortet?

Restaurantens udbud af vine og andre drikkevarer kan være alt fra et enkelt ark til en tommetyk læderindbundet bog, men uanset mængden er det meget forståeligt, hvis man føler sig en smule handlingslammet over for opgaven at gennemskue valgmulighederne og bestille en passende vin. Her gælder 2 råd: Tag dig god tid og brug personalet. En utålmodigt ventende tjener bør ikke af ren stress få dig til at pege på den første den bedste vin. Det er helt på sin plads at studere mulighederne nøje. Og det er helt i orden at spørge

først. De fleste ved godt, hvilken type vin de foretrækker, men er måske i tvivl, om det så er en syrah fra Californien eller en spåtburgunder fra Tyskland, man skal gå efter. Ligesom ingen forventer, at man ved alt om menukortets ukendte råvarer og tilberedninger, er det naturligvis også o.k. at stille spørgsmål til vinene. Nogle vinkort er informative, men en del savner brugbare oplysninger, og dem skal man naturligvis bede om. Og de fleste tjenere er kun glade for, at deres ekspertise bliver efterspurgt.

? Skal jeg virkelig prøve-smage vinen?

Desværre er det mange steder stadigvæk kutyme at gennemføre det lille prøvesmagingsritual, hvor tjeneren skænker en slat i glasset og venter på din godkendelse. Desværre, fordi det er et helt urimeligt krav at bede gæsten godkende vinen, og fordi mange simpelthen ikke ved, at det IKKE drejer sig om, hvorvidt man kan lide vinen, men om at afgøre, om vinen har en defekt. Det burde være indlysende, at det er restaurantens opgave at tjekke dette og ikke gæstens. Det gør mange tjenere da også inden, hvilket kun gør hele seancen endnu mere unødvendig. Bed tryk om at få skænket hele glasset, og bemærk, at du regner med, at vinen er i orden. Selv erfarne vindrikkere opdager ikke altid en vindefekt med det samme, og det er ikke din opgave at afgøre dette på 5 sekunder.

? Er vinmenuer en god idé?

Flere og flere steder har nu vinmenuer, der er tilpasset den aktuelle menu. Det er på mange måder et glimrende koncept. Nogen med forstand på tingene har anbefalet en passende vin, og man kan i løbet af en aften få smagt flere forskellige vine, måske med nye positive oplevelser som resultat. Det er dog relativt sjældent, at man bliver oplyst om, hvilke vine det drejer sig om. Igen gælder grundreglen: Det er okay at spørge. Vinmenuerne kan være et af de steder, hvor restauranterne prøver at tjene lidt ekstra, og det er selvsagt sværere at vurdere prisen, hvis de enkelte vine ikke fremgår. Og hvad nu hvis en vintype, man absolut ikke bryder sig om, indgår? Det er altid i orden at spørge til vinmenuens sammensætning, og ofte kan det også godt lade sig gøre at bytte 1 glas eller 2 ud.

? Bør man bestille aperitif?

Man bør kun bestille præcis det, man har lyst til. Mange føler sig måske lidt pressede, når tjeneren som det første spørger, om man vil starte med »et lille glas«. Det er naturligvis helt o.k. at spørge til mulighederne og deres pris. Nogle synes måske, at det er en lidt emsig start, men i hvilke andre situationer køber du noget uden at ane, hvad det er, og hvor meget det koster? Spørg bare, hvilke muligheder de tilbyder, eller bed om straks at se vinkortet, så du kan vælge i ro og mag. Det er ærgerligt siden da at opdage, at velkomstdrinken figurerer på regningen til 150 kr.

? Skal maden styre vinvalget?

Det er naturligvis altid en fordel, hvis maden og vinen passer nogenlunde sammen. Er man i tvivl, bør man rådføre sig med personalet. Bed eventuelt om en lille prøvetår, det er ofte muligt. Tilbydes der vinmenu, og fremgår vinene af kortet, kan man med fordel bruge dem som rettesnor, hvis man foretrækker noget andet eller måske synes, at de er lidt for dyre. Det vigtigste for en god oplevelse er dog, at man får en vin, man kan lide, så bestil hellere favoritvinen end en vin, der måske passer bedre til maden, men som man egentlig ikke har lyst til.

? Er det tjeneren eller gæsten, der bestemmer?

Det er naturligvis gæsten, i hvert fald inden for rimelighedens grænser. Husk, at det er dig, der betaler, og dig, der bedst ved, hvad du foretrækker. Er vinen for varm til din personlige smag, er det derfor i orden at bede om en isspand. Vil du hellere selv skænke i stedet for, at din vinflaske står på et andet bord og venter på tjeneren, er det o.k. at bede om at

DO:

- Stil krav til personalet. Det er deres job at vide noget om vin og mad – ikke dit. Spørg, når du er i tvivl, ingen forventer, at man ved alt.
- Tag dig god tid. Stress medfører næsten altid dårlige beslutninger. Det er godt givet ud at bruge 5 minutter ekstra på at vælge en vin, man skal drikke hele aftenen.
- Bed om at se flasken, hvis vinkortet eller tjenerens præsentation savner detaljer.

DON'T:

- Bestil hverken aperitif, vine eller vinmenuer, fordi du føler dig presset af personalet. Følg det, du har lyst og råd til, og bed om mere tid, hvis nødvendigt.
- Føl dig ikke tvunget til at følge ritualer og konventioner, som du ikke forstår eller bryder dig om.
- Lad dig ikke spise af med arrogante eller halve svar. Spørg eventuelt høfligt, om der måske er en kollega, der kan hjælpe.