



Frisktappet vin på Nørrebro

Tekst: Stefani Vujic

Foto: Vinhanen.

For godt et år siden slog Vinhanen døren op for et hidtil uset koncept i København; vin tappet og serveret direkte fra hanen.

I en ydmyg alder af 24 år kan jeg bryste mig af at have boet i tre forskellige hjørner af Nørrebro. Jeg er min bydels største fan, og er der noget, jeg elsker, så er det Nørrebros mange skjulte skatte. Herunder barskatte. Vinhanen i Baggensengade er én af dem. I denne lettere mørklagte sidegade til livlige Blågårdsgade finder du nemlig et helt unikt koncept, hvor vinen tappes direkte fra hanen og serveres til aldeles acceptable priser. Vinhanen selv kalder det 'vin til folket' ud fra devisen om, at god vin ikke behøver koste en kvart SU for at vække smagsløgene og den gode stemning.

Da jeg ankommer en fredag aften sidder min meddrikkende allerede med et glas rosé til den nette sum af 35 kroner. I'll have what she's having.

Jeg ved ikke meget om vintapning, men jeg ved, at Vinhanen udstråler en uimodståelig charme med deres store glas til små priser i et lokale på størrelse med den gennemsnitlige dagligstue i Nordsjælland.



Vinhanens interiør er uformelt og trods det nøgne gulv, der som det første bød mig velkommen, er stemningen intim ved de mange barstole og sågar det store spisebord til højre for baren. Indretningen gør det nemmere at skåle med ham med hatten ved siden af os, eller de rosé-drikkende piger over for, som min kammerat og jeg lige har lært at kende. Musik er der ikke noget af på Vinhanen, men der går ikke lang tid før, at vi bliver berusede af den summende snakken og klirrende glas – eller også er det bare vinen.

Vinhanen kan mere end bare at slukke tørsten. Jeg ærgrer mig over at have spist på forhånd, da jeg ser nabo-barstolen få serveret et velduftende charcuteri af ost og pølser. Udvalget af saltede snacks er ikke stort, men det stiller den lille sult, der gør, at du bliver hængende til et glas eller to mere. Hold også øje med Vinhanens tirsdagsmenuer på deres Facebook-side. Her serveres frankofile retter som coq au vin og, en af mine favoritter, cassoulet af konfiterede andelår (and stegt i eget fedt!) til en fast pris på 80 kroner. Med et glas Primitivo '11 til 45 kroner er stien lagt for en smagfuld og betalelig aften i Baggensengade med Vinhanen som vært.

Hvor: Baggensengade 13, 2200 København N

Hvornår: Vinhanen har åbent tirsdag og onsdag: 14-22, torsdag: 14-23, fredag: 14-24, lørdag: 12-24.

Hvorfor: Vinhanen har ramt plet med god vin til gode priser i den SU-prægede bydel af København, Nørrebro. Læs mere [her](#).

Portemonnæ: Vin i glas får du fra 35 kroner, og der bliver ikke skænket for lidt op. 75 cl-flasker får du fra 48 kroner; selve flasken koster 7 kroner, og du kan kigge forbi vinhanen og få den fyldt op igen til hver en tid. Charcuteri og spontane tirsdagsmenuer fås fra henholdsvis 100 og 80 kroner.