

Et par tips om servering af ældre vine

Det er noget helt specielt at drikke en gammel vin, og det er altid en helt anden smagsoplevelse end yngre vine. Der er et par forhold man med fordel bør være opmærksom på, når man skal åbne og servere ældre vine.

Jeg har derfor prøvet at sammenfatte noget af det, man efter min opfattelse bør være særligt opmærksom på. Og dertil et par tips om, hvordan du optimerer smagsoplevelsen.

Alt bygger på egne gode erfaringer, samt input fra erfarne nationale og internationale nydere af ældre vine.

Bundfald

Næsten uden undtagelse vil ældre vine have bundfald. Det kan optræde i flere former, men ofte vil du opleve, at det er nærmest mikroskopisk i flasken, og kan gøre en vin helt tåget, når man gennemlyser flasken.

Det kan tage helt op til 3 uger inden det fine bundfald har lagt sig. Naturligvis påvirker bundfald ikke smagen direkte. Men det kan påvirke synsoplevelsen, hvis man kigger på en grumset vin i glasset. Det kan indirekte forplante sig negativt i den samlede oplevelse af vinen.

Det er derfor en god ide at rejse vinen, der skal drikkes, op minimum 2 uger før den skal serveres. Så det kræver lidt planlægning, når man skal nyde ældre vine. Og har du lige modtaget vinen efter en forsendelse, så er det en ekstra god ide, at lade vinen hvile 2-4 uger inden den åbnes.

Åbning og iltning

Når man skal åbne en ældre vin, bør man være ekstra opmærksom, så prop eller prop rester ikke ender nede i flaske. Jeg kan i den grad anbefale, at man investerer i en The Durand. Den er desværre ikke helt billig, men holder til gengæld formentlig resten af dit liv.

Proppen kan være gennemvædet, knastør eller noget derimellem. Det øger risikoen betragteligt for, at proppen knækker, er groet fast til flaskens kant, eller ganske enkelt smuldrer.

Har du ikke en Durand, så vær forsigtig og tålmodig når du åbner flasken.

Når du så har åbnet den, så skal vinen iltes. Masser af erfaring viser, at vinen IKKE skal dekanteres (teorien bag beskrives lidt længere nede). I stedet skal du åbne den 5-8 timer før den skal drikkes, og så blot lade iltningen foregå meget langsomt gennem flaske åbningen. Lad den stå et køligt sted, hvor der ikke er kraftige dufte af mad, krydderier eller lign.

Hvorfor ingen dekantering?

Dekantering er jo egentlig et begreb, der er udsprunget af, at man vil skille bundfaldet fra vinen. Det giver også god mening jf. ovenstående.

Samtidig har dekantering den fordel, at vinen iltes, hvilket mange vine kan have stor glæde af.

Nå jeg så ikke anbefaler at dekantere ældre vine skyldes det ganske enkelt, at en vin jo er et levende naturprodukt. Teorien er, at en gammel vin jo har været spærret inde i en luftfattig beholder i flere årtier, og derfor med fordel blot skal vækkes langsomt til live. Med en dekantering kan man risikere, at vinen stresses, og efterfølgende falder fra hinanden så at sige.

Jeg har kun gode erfaringer hermed. Og andre, der er langt mere erfarne med at åbne og nyde ældre vine, går altid frem efter disse principper.

Nu tænker du måske....hvornår er en vin gammel?

Min egen tommelfingerregel er, at jeg benytter denne fremgangsmåde på alle vine fra 70'erne og tilbage. Også vine fra 80'erne kan med fordel behandles efter samme principper, men det afhænger mere af årgang, oprindelse og også vinen umiddelbare synlige tilstand.

Er du i tvivl, er du meget velkommen til at kontakte mig på tlf. 20 20 95 07.

Servering

Nu har vinen fået lov at vågne langsomt op, så nu skal den i glasset. Du er formentlig ikke alene om at nyde vinen. Så når du begynder at skænke vinen op, så anbefaler jeg, at du helt tømmer flasken.

MEN vær opmærksom på bundfaldet, der jo nu gerne skulle ligge i bunden af flasken. Hæld derfor meget langsomt, og undgå at vinen skvulper i flasken. Hvis den gør det, så hvirvler du bundfaldet op igen, og ender med at hælde grumset vin ud af flasken.

Sørg for forsigtigt at hælde, og lad vinen ligge vandret, indtil du har tømt flasken ud i de glas, der er med til at drikke vinen. Du kan nemt se, hvornår bundfaldet begynder at nærme sig flaskehalsen, og så stopper du blot udkænkningen.

Følg så vinen over et par timer i glasset, og du vil i langt de fleste tilfælde opleve, at vinen bare bliver bedre og bedre.

Jeg håber vinene, giver dig en stor smagsoplevelse.

Skål!

Poul Victor Jensen, Pinochar Wine