

VIN ER ET NATURPRODUKT

Vin er en vidunderlig drik. Vin i alle sine afskygninger skaber glæde og oplevelser, og er skabt til at dele i selskab med andre. Som nogle vinbønder siger, så laver vin sig selv – næsten. Det er naturen der i den sidste ende bestemmer, hvordan en vin smager og hvor godt den smager.

Dette handler ikke om opbevaring af vin, men hvordan man behandler vinen inden man skal drikke den. Men først alligevel lige nogle få ord omkring opbevaring.

OPBEVARING AF VIN

Køber man vin, som man gerne vil have liggende i mange år er der nogle helt grundlæggende ting, man skal sikre sig, hvis man skal drikke vinene efter nogle år. Der hvor vinen ligger skal der være mørkt, ingen duftgener, ingen rystelser (køb derfor IKKE billige vinkøleskabe – kompressoren gør forskellen) og den samme konstante temperatur – der dog heller ikke må være for høj. Man siger den optimale temperatur en vin udvikler sig i er 13-14 grader. Men det vigtigste i forhold til temperatur er, at den ikke svinger for meget, og helst holder sig under 20 grader hele året.

FØR VINENE DRIKKES –ALTID DEKANTERING

Eftersom vinen er et naturprodukt skal den efter lang tid på flaske lige have lov til at ”komme sig”. Vinen af en vis kvalitet (nok allerede fra ca. 50,- flasken og opefter) har brug for luft før den for alvor folder sig ud. Vinen skal have været i ro minimum et par dage, så ikke noget med at åbne en vin der lige er sendt med fragtmænden, eller lige er hentet hos den lokale vinbutik – den bliver faktisk stresset, og kan man opleve vine have ”rejsesyge”, og så får man ikke den gode oplevelse man havde håbet på.

Så skal du have gæster til middag, og gerne vil servere lidt god vin, så sørg for at besluttet dig for, hvad i skal nyde nogle dage i forvejen, og så stil flaskerne op et par dage i forvejen. Det har yderligere den fordel, at skulle der være bundfald i vinen (og det kan selv meget unge vine godt have), ja så falder det til bunds, og du er fri for at bundfald i dine gæster glas.

Og alle vine har godt af luft. Jeg har oplevet vine, der er 40-50 år gamle udvikle meget og efter et par timer optræde helt anderledes end lige da flasken blev åbnet. Så du kan næsten ikke give din vin for meget luft. Dekanter altid din vin! Altså hæld den på karaffel, og som tommelfinger regel kan du roligt lade unge vine stå et par timer på karaffel – jeg garanterer dig, at jeres smagsoplevelse bliver en del bedre, end hvis i har hiver proppen af og drikker flasken umiddelbart derefter. Og har du ikke en karaffel, ja så finder du blot en stor skål (der ikke må lugte af stærke madrester), hælder flaske op i skålen, og så hælder du vinen tilbage på flasken umiddelbart derefter. Derved har du lavet en såkaldt dobbeltdekantering, og du kan igen roligt gøre det et par timer før du skal servere vinen. Det er IKKE nok bare at åbne vinen et par timer før. Det lille hul flaskehalsen repræsenterer er slet ikke nok til at vinen bliver iltet tilstrækkeligt.

Så op i en karaffel et par timer før – og I får en endnu bedre aften – skål!