



Vin i det rette klima

Flyaways vinkspert åbner denne gang porten til vinkælderen, for at fortælle om, hvordan man opbevarer sine vine på den mest optimale måde

Tekst Per W. Stryger // Foto Thomas Rask

ENESTÅENDE SERVICE TIL FLYAWAYS LÆSERE

På hjemmesiden www.vinum-bonum.dk er der en supportdel særligt tilegnet Flyaways læsere. Læs løbende om, hvordan du opbygger din vinkælder, Value for Money, og meget mere. Har du et spørgsmål, så send det venligst til vinumbonum@stofanet.dk.

Bever mig vel: En franskmænd har sagt, at den korteste vej til paradiset er kældertappen – trappen til vinkælderen, naturligvis!

Dagens vinglade mennesker mangler ikke pengene til deres yndlingsdrikke. Men mange mangler et godt sted at lagre den.

De fleste moderne huse har ikke en kælder i gammel forstand. Det kniber også med et

rum, hvor vinen kan ligge mørkt, svalt, roligt og temperaturstabil. Resultatet er, at flere opgiver drømmen om en vinkælder, inden de får begyndt.

En rigtig vinkælder, som Rask Slots Vinkælder, har nogle indlysende fordele. Den sikrer altid mørke, og holder en konstant lav temperatur. Samtidigt er de let fugtige og bliver sjældent forstyrret. Altså ideelle forhold for vinen og dermed også for vinelskeren.



Det er som at træde ind i en af de mange vinkældre vi har besøgt på vores vinrejser, og det er en sand luksusoplevelse at opholde sig i kælderen. En rustik trædør med håndsmedede hængsler fører ind til vinkælderen med den smukke loftsvælvning. En helt fantastisk atmosfære og oplevelse.

Når du bruger mange penge på vinsamlingen, bør du også gå det sidste stykke og få din helt egne og personlige vinkælder. Det er ikke kun forkælelse af dine vine, det er en livsstil og samtidigt en værdistigning af dit hus.

Desværre er det ikke alle der har råd til en rigtig vinkælder. "Vores huse bliver bedre isoleret, og klimaet bliver varmere. Derfor kan det være en god idé at investere i et vinskab" siger Reimund Stumpf fra vingården Bickel-Stumpf i Franken. Han fortsætter "på kort sigt koster det lidt penge, men på længere sigt vil det tjene sig selv ind".

Skab(t) til vinen

Det ser hyggeligt ud med en vinreol ude i køkkenet, men der er et par problemer – varme og lys. Gør du det alligevel, vil dine vine tage skade efter få måneder.

Lad os først se lidt på lagertemperaturen. Hvis det skal være korrekt, må temperaturen ikke overstige 12 grader, men vi må ikke blive hysteriske. Det skal her nævnes, at temperaturen under de berømte vingårde i Frankrig og Tyskland ofte overstiger 15 grader i sommermånederne. Som f.eks. i rødvinsåret 2003. Vigtigere end en korrekt temperatur, er en jævn temperatur. Kører stedets temperatur op og ned ligesom i en elevator, så har vi problemet.

Temperaturen er ikke noget problem i et vinskab. Man indstiller det som i et almindeligt køleskab. Skabet kan temperaturinddeles efter vintype. Nogle holder på, at hvidvin »

VINKÆLDER FOR VINKYNDIGE

Køb minimum 6 flasker af hver, så du ndervejs kan prøvesmage om de er modne.

Den optimale vinkælder består af tre vintyper: Hverdagsvinen, weekendvine og gemmevine.

Grundstenen i enhver vinkælder er hverdagsvinene (under 50 kroner). De skal drikkes indenfor et år. Her taler vi om de enkle hvidvine som Riesling fra Weingut Karp-Schreiber og Silvaner op til kabinet kvalitet, Müller-Thurgau, Chardonnay, Muscadet og Sauvignon blanc. Også lette rødvine på Dornfelder, Portugieser, Beaujolais, Côtes du Rhône, Cobières, Barbera og simple Bordeaux vine. Antal 100 flasker.

Så har vi weekendvinen (50 til 100 kroner), der generelt set kan lagre imellem 3 og 5 år. Køb noget forskelligt og smag på den, inden du køber.

Hvidvine på Weissburgunder (Pinot Blanc) fra Weingut Martinshof, Riesling Spätlese, Gewürztraminer og Chardonnay fra Weingut Lundi Neiss samt rødvine Spätburgunder (Pinot Noir), Bordeaux Supérieur eller Cru Bourgeois fra Medoc, simple Bourgogne vine og Cabernet Franc vine fra Loire. Antal 100 flasker.

Gemmevine (over 100 kroner) er vine, der kan lagre 5 til 10 år. Store Bordeauxer, Barolos og Brunellos er oplagte emner. Prøv vine på Cabernet Sauvignon/Mitos fra Weingut Egon Schmitt, Syrah, Granache og Mouvédre, men også Spätburgunder (Pinot Noire) Johannisberg fra Weingut Bickel-Stumpf. Antal 12 flasker.

Hvor mange flasker du skal have i din kælder, afhænger af dit forbrug.

PER W. STRYGER

Per W. Stryger, vinkender, -skribent og gastronom. Har vinimportfirmaet Vinum-Bonum.dk, hvor han også holder vinsmagninger mm. Nu også vinsalg en gros til private. Er til daglig luftkaptajn.

VINKÆLDEREN

Læs mere om vinkælderen på www.raskvinkaelder.dk





skal lagres 3 til 4 grader lavere end rødvin. Et luksusproblem efter min mening, men det kan lade sig gøre. Også fugtigheden kan indstilles i de forskellige sektioner til mellem 50 og 80 procent. Special kompressoren sørger for, at vinene ikke bliver rystet af kølemotoren.

Trænger du til mere plads? Ikke hvis vi tænker på, at skabet kun skal opbevare de bedste flasker, de virkelig dyre som er beregnet til et langt liv. Det er ikke nødvendigt at indrette hvælvede kældre for hverdagsvinen – et almindeligt værelse, under en seng eller i bunden af et skab kan sagtens opfylde formålet.

Vinvalget til vinkælderen.

Du skal gå efter Sauternes fra Frankrig,

selv, da de simpelthen bliver drukket, før de kan gro sig voksne. Den eneste måde at undgå det på, er at købe 2 flasker for hver gang, du drikker 1.

De fleste vine i dag bliver producerede som "her og nu" vine. Det vil sige, at de skal drikkes indenfor et års tid. Det er kun gemmevine til 100 kroner og opefter, der behøver at blive opbevaret optimalt.

Det som først og fremmest giver holdbarhed i rødvin er tanninen (garvesyre), og i hvidvin er det syren (hovedsagelig æblesyre). Desuden har alkoholstyrken en positiv indvirkning på holdbarheden, men det er ikke et kvalitetstegn. Og så er der de ædelsøde hvidvine, som er meget velegnede til lagring.

KÆLDERTIPPET

Skriv altid på etiketten (eller i en notesbog), hvor og hvornår vinen er købt, eller hvem der gav den, og hvad den har kostet. Det giver en bedre forståelse for vinen og en ekstra dimension til smagningen. Gem flasken mørkt og køligt – liggende, så proppen fugtes af vinen og på den måde holdes smidig og tæt.

Beerenauslese, Trockenbeerenauslese og Eiswein fra Tyskland og Tokaj fra Ungarn. Ved mousserende vine skal du kun tage årgangssekt/champagne.

Den gode vinoplevelse

En vinkælder skal være andet end en reol proppet med vin. Det skal være et sted, der pirrer sanserne. Vi har fået sanserne for at bruge dem og blive beriget af dem, og hukommelsen til at genkalde og genkende oplevelserne.

Da jeg selv byggede min vinkælder, lagde jeg vægt på en god stemning og en hyggelig atmosfære. Et sted der lægger op til at smage på vinen i reolerne: Den skal være et sted for både ham og hende. En vinkælder skal være noget levende, den skal fungere i ens tilværelse, og ikke kun være noget man snakker om.

Man skal lægge vin hen for at glæde sig til den og for at vide, at man har investeret rigtigt. Glæde sig til at byde og nyde. ☘

FÅ UDS TYRET I ORDEN

En god **proptrækker** er ens bedste ven. Spiralen skal være så stor i gevindet, at man kan stikke en tændstik op gennem den.

Vinsien kan være praktisk. God hvis proppen smuldrer eller ikke kommer helt op.

Karaffel og tilbehør. Hæng proppen fra vinen om halsen i en lille kæde.

Tags – små mærkesedler – af plastic med hul, så de passer ned over flaskehalsen. Så kan du se, hvad der ligger på hylderne uden at tage vinen ud.

Champagnelukker. Den sættes over flaskemundingen, når der er taget hul på flasken.

En kældbog. Vinoversigt der gør det nemt at finde den helt rigtige vin til det helt rigtige tidspunkt.

GIV VINEN ET GODT HJEM

1. Læg flaskerne ned så korkproppen holdes fugtig og tæt
2. Undgå rystelser fra f.eks. vaskemaskinen
3. Ingen stærke lugte fra f.eks. oliefyret
4. Passende fugtighedsniveau. Over 50 % så korkproppen kan holdes smidig og under 80 %, så etiketterne ikke tager skade. Ideelt mellem 60 og 75 procent
5. Kølige forhold 12 til 15 grader C. Ingen pludselige og store temperaturudsving: Derfor hellere soveværelset end køkkenet!
6. Opbevar vinen mørkt. Lys, især neon, fremskynder vinens modning



SØNDERBORG

**Vi tager din
fremtid alvorligt**



**Vil du starte ny virksomhed,
har din eksisterende
virksomhed vokseværk
eller er der noget helt
tredje, der har interesse?**

Så er vi her for dig

Center for Erhvervsudvikling



www.sonderborg-omraadet.dk

Stenager 2 • 6400 Sønderborg • Tel: 73 42 70 16
e-mail: bfl@cfe.dk