

SÅDAN

VÆLGER DU VINUDSTYR

I kølvandet på vinhandlerens mange gode flasker flyder et hav af vintilbehør, og skal man tro annoncerne, er der næsten ingen grænser for, hvad man bør investere i for at få den optimale vinoplevelse. Er der noget om snakken, og hvad skal man prioritere blandt alle de mange muligheder? Vinskolen kigger denne gang nærmere på vinudstyr

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Som vindrikker, vinelsker og måske ligefrem vinsamler har man mest lyst til at bruge sine penge på det væsentlige: vinen i flasken. Det er det sidste sted, man skal spare, og jo flere penge man bruger på smart design, mærkevarer, udstyr og opbevaring, jo færre penge har man til at købe bedre vin og udvide sin vinhorisont. Når det er sagt, hersker der dog ingen tvivl om, at penge brugt på det rigtige udstyr i sidste ende vil være givet godt ud, for det er jo omvendt dumt at bruge masser af penge på vinen og så ikke få det bedste ud af den. Som med alt andet inden for tilbehør og gadgets handler det om først og fremmest at bruge pengene på det, der mest direkte fremmer oplevelsen, og ikke på alt det, der i sidste ende hverken gør fra eller til. ●



Skal man have mange forskellige glas?

Glas er et emne, vi tidligere har behandlet indgående i Vinskolen, men da det uden sammenligning er det vigtigste vinudstyr, tager vi den lige igen. Der hersker ingen tvivl om, at vinglas betyder noget for vinoplevelsen, og at gode vine bliver endnu bedre i de rigtige glas. Hvilke glas der er de bedste, og hvor mange man skal have, er derimod et mere åbent spørgsmål. Et godt all-roundvinglas til de fleste hvid- og rødvine med slank tulipanform og rummende ca. 40 cl er et must. Dernæst kan det give mening at investere i

et bredere og større (80-100 cl) glas, hvis man gerne drikker mere komplekse vine, som for eksempel rød og hvid bourgogne eller barolo/barbaresco, som er vine, der ofte har behov for lidt mere plads til at folde sig ud. Så er man godt kørende og kan så overveje, om der eventuelt skal suppleres med et slankt glas til mousserende vin og et lidt mindre til vine, der ofte skænkes lidt mindre af, for eksempel søde vine. Et godt råd er at købe glas, der tåler maskinopvask, så de gode glas ikke ender med at stå i skabet.



Virker det at konservere åbne flasker?

Der er mange anordninger på markedet, som på den ene eller anden måde lover at give vinen længere liv efter åbning. Det er korrekt, at den øgede kontakt med ilt i en halvtømt flaske speeder vinens udvikling op, men for det første er det måske nogle gange ligefrem en fordel, og vinen smager bedre dagen efter, og for det andet vil en omhældning til en mindre flaske og opbevaring på køl i langt de fleste tilfælde være lige så effektiv, for at bevare vinen sund og frisk i flere dage. Der findes nu et patenteret system kaldet Coravin, som via en ultratynd nål og tilførsel af argon gør det muligt at skænke et glas uden at fjerne proppen, og uden at vinen påvirkes af ilt. Hvis proppen ellers er af ordentlig kvalitet, er det i teorien således muligt at drikke et glas af den samme flaske hvert halve år og på den måde følge vinen. Men det er ikke en helt billig fornøjelse og ikke nødvendigt i langt de fleste vindrikkeres dagligdag.



Hvilken er den bedste vinkøler?

Det kræver kun et simpelt eksperiment at konstatere, at temperaturen er temmelig afgørende for oplevelsen af en vin. Drik den samme hvidvin ved 4 og 16 grader og den samme rødvin ved 12 og 24 grader og bemærk, hvordan både duft og smag ændrer sig markant. Det gælder derfor om relativt hurtigt at kunne regulere temperaturen på sin vin for at ramme det rette niveau. Er den blevet for kold, er behovet for vinudstyr begrænset, for temperaturen i glasset øges hurtigt, og ellers kan to varme hænder fremskynde processen. Det er de varme vine, der er udfordringen, og her er de køleelementer, som ligner en slags vinmuffer, der trykkes ned om flasken, særdeles effektive. De opbevares i fryseren og køler en flaske hvidvin på 10-15 minutter og en rødvin på 5 minutter og kan blot tages af og på, som man ønsker. Og så er de også ganske effektive til at beskytte flasken på en picnietur!



Spiller proptrækkeren nogen rolle?

Proptrækkeren har ikke nogen direkte indflydelse på oplevelsen af vinen. Når det alligevel er værd at dvæle ved, er det, fordi man lige så godt kan spare sig for irritationen over en dårlig proptrækker. Den mest effektive type kaldes populært tjenerproptrækkeren. Den har for det første en åben, bred spiral og for det andet en todelt »vippearms«, som er god, hvis propperne er lange. Og så er det praktisk, at der sidder en lille folieskærer på, så man ikke skal have fat i en kniv ved siden af. Man behøver ikke købe en dyr, men de billigste holder ikke i længden og kan nogle gange have problemer med genstridige silikonepropper.



Er en fancy karaffel nødvendig?

Det korte svar er nej. Det kan absolut gøre vinoplevelsen bedre at give en ikke fuldt udviklet vin luft eller at skille sig af med det grumsede bundfald i en ældre vin, men ingen af delene kræver en karaffel. En beholder i form af en kande eller skål er alt, der er behov for, for det centrale er vinens kontakt med luften. Ønsker man efterfølgende at opbevare vinen på beholderen, er det naturligvis mere præsentabelt med en karaffel, men for selve iltningen er en eller flere omhældninger fra og tilbage på flasken lige så effektivt.



Findes der hjælp til at huske vinen?

At kunne huske både de gode og dårlige vinoplevelser er helt centralt for at optimere vinoplevelsen. Medmindre man er udstyret med klæbehjerne, er der derfor ikke nogen vej uden om at notere sig grundlæggende fakta som område, druesort, årgang, producent og pris. Det behøver ikke

DO:

- Spørg dig selv, om du ikke hellere vil købe vin for pengene, næste gang du er ved at blive fristet af et lækkert og »helt uundværligt« vinudstyr.
- Tjek med erfarne venner eller nogle i branchen, du stoler på. Kender de udstyret, og bruger de det eventuelt selv?
- Vær opmærksom på, at godt og effektivt værktøj, der øger velværet omkring vinen, også kan spille en rolle for den gode vinoplevelse.

DON'T:

- Lad ikke annoncer og semiakademiske forsøg lokke dig til at tro, at vinudstyr er altafgørende. Vinen i flasken betyder uendeligt meget mere.
- Tro ikke, at såkaldte vinekspertter har huset fyldt af vinudstyr. Efter mange års erfaring er det typisk blot meget få centrale ting, der anvendes og ikke samler støv i en skuffe.
- Undlad ikke dogmatisk en gang imellem at bruge en smule ekstra på et lækkert vinglas eller en særlig god proptrækker. Hvis det øger oplevelsen, kan det være det værd.

være sværere end en god gammel notesblok, som også findes i mere moderne udgave på smartphonen. Til denne er der også et hav af fotobaserede apps, som, selv om man ikke ønsker at dele sine vinoplevelser online, er meget effektive til hurtigt at gemme vigtig information om vinen.