

SÅDAN

VINSKOLEN

OPBEVARER DU VIN

Vinopbevaring er ikke en eksakt videnskab, men handler i høj grad om at efterligne forholdene i en vinkælder så godt som muligt. Og man skal kun gøre sig anstrengelser med de vine, der faktisk bliver bedre af langtidslagring

(TEKST: THOMAS ILKJÆR • FOTO: SHUTTERSTOCK)

Hvor mange kender du, der har en vinkælder? Altså sådan en halvunderjordisk hule med fugtige murstensvægge og konstant, kølig temperatur. Næppe mange. Vores forbrugs- og indkøbsmønstre, når det gælder vin – og ikke mindst vores husbyggerier – har ændret sig radikalt gennem årene, og vinkældre af den gammeldags type bliver der færre og færre af. Ellers havde svaret på denne artikels overordnede spørgsmål været ligetil: Ned i kælderen med den.

Men sådan ser virkeligheden altså ikke ud, og det er derfor meget forståeligt, at mange er nysgerrige efter svar på spørgsmålet om den bedste opbevaring af vin. Hovedbudskabet er, at man med en smule omtanke kan nå langt. Vinopbevaring i moderne hjem er i nogen grad det muliges kunst, og mindre end de teoretisk perfekte forhold kan ofte gøre det.

Her følger de vigtigste råd.



Hvilke vine er det værd at opbevare?

Før man kaster sig ud i længere overvejelser, bør man begynde med at overveje, om man overhovedet køber vine, der bør gemmes. Formentlig er 90-95 procent af den vin, der fremstilles i dag, blevet produceret til at drikke umiddelbart, og kun en mindre del vinder noget ved lagring. Gør en vin ikke det, giver det ikke den store mening at løbe risikoen ved dårlig opbevaring, og så er det gode råd simpelthen ikke at købe mere vin ad gangen, end man løbende drikker. Det er først ved indkøb af vine af en vis type og i et

prisleje, hvor de må formodes at udvikle sig positivt over tid, at opbevaringsspørgsmålet for alvor bliver interessant.

Det er umuligt at svare generelt på, hvor grænsen går, men normalt skal man nok op over 150 kr., før vinene har udviklingspotentiale. Det er vine, der over en vis tidshorisont – som kan være alt fra 2 til 30 år eller mere – formodes at blive bedre.

Opbevarer man sådanne flasker forkert, får man ganske enkelt ikke det, man har betalt for. Og det er jo en skam.



Ved hvilken temperatur skal vinen opbevares?

Konstante 10-14 grader celsius formodes at være optimalt ved langtidsopbevaring, men man regner med, at en temperatur, der ikke svinger for meget og for hurtigt, er det vigtigste. Skulle temperaturen om sommeren for eksempel nå 19-20 grader, er det ingen katastrofe. Beherskede udsving, der følger årstiderne, er bedst, og længere perioder ved højere temperaturer er ikke at anbefale. Blot kortere tids ophold ved alt for høje temperaturer, for eksempel i en varm bil, kan være skadeligt for vinen. Find det sted, hvor temperaturen er lavest og mest konstant. Et nordvendt soveværelse måske? Eller bunden af entréskabet? Undgå nærhed til varmekilder og uisolerede ydervægge. Placer et termometer ved vinene og aflæs det en gang om ugen over et år for at tjekke forholdene.



Skal vinen ligge ned?

Det er omdiskuteret, hvorvidt det er strengt nødvendigt, at flaskerne ligger ned. Argumentet for at lægge vinene ned er, at korkproppen ikke må tørre ud, fordi den så vil trække sig en smule sammen og derved slippe ilt ind. Det vil man gerne undgå, eftersom for meget ilt oxiderer vinen, hvilket ændrer farven, aromaen og smagen i en negativ retning. Spørgsmålet er dog, om fugtigheden indvendig i en stående flaske ikke er nok til at sørge for en tilfredsstillende tæt korkprop indefra. Alt for tørre omgivelser kan derimod risikere at udtørre proppen udefra, så en relativ luftfugtighed på over 40-50 procent er en god forholdsregel. Bliver der alt for fugtigt, får man til gengæld problemer med etiketter, der langsomt mugner. For flasker lukket med skrue- eller glaslag må overvejelser om fugtigheden formodes at være mindre væsentlige.



Hvordan med lyset?

Sammen med temperaturen er lys det vigtigste at tænke på. Især det ultraviolette lys fra solen og visse lyskilder som lysstofrør kan virke ødelæggende, idet både aroma, smag og farve kan påvirkes. Det er ikke tilfældigt, at kun vine, der forventes at være drukket inden for kort tid, aftappes på helt klare flasker i stedet for brune eller grønne. Selv relativt kort tid i direkte og konstant lys kan have en negativ effekt, selv om almindeligt glødelampelys altså ikke er det værste.



Hvor meget ved man med sikkerhed?

Det både opløftende og frustrerende svar er, at den videnskabelige opbakning bag de generelle råd ikke er voldsomt stor. Seriøse og statistisk signifikante forsøg kræver ud over årtiers venten også et enormt antal flasker af utallige vintyper og mange forskellige opbevaringsbetingelser. De fleste råd baserer sig på det faktum, at vin i århundreder har været lagret i kølige, velisolerede, fugtige og mørke kældre. Erfaringsmæssigt udvikler vin sig her gunstigt, og den logiske slutning er derfor, at forholdene må være optimale.



Hvad sker der, hvis vinen opbevares forkert?

Få og mindre afvigelser fra det ovenstående vil formentlig ikke have ødelæggende effekt på vinen. Ved eksempel en lidt for høj temperatur vil vinen blot udvikle sig hurtigere og derfor ikke holde så længe, som man ellers kunne forvente. Den vil dog sandsynligvis heller ikke nå det samme niveau som under den langsomme udvikling, men man kan altså sagtens

få glæde af den alligevel. Det helt generelle råd, hvis forholdene er lidt for varme, lyse og tørre, er simpelthen at drikke vinene tidligere, end de generelle råd for vintypen eller den specifikke vin lyder. Og så viser det sig altså gang på gang, at selv flasker, der har været opbevaret mindre optimalt over længere tid, stadig kan være i udmærket form.

DO:

- Hav styr på, hvor gamle dine vinflasker er, og har du flere af samme slags, så drik de ældste først.
- Fjern alle flasker fra de varme og svingende temperaturer i køkkenet – medmindre du altså skal bruge dem i maden.
- Tag det afslappet med flasker, der skal lagres et par år, men følg rådene med dyre flasker, der skal ligge i årtier.
- Du kan relativt enkelt sørge for nogenlunde mørklagte forhold. Har man ikke andre muligheder, kan man lade flaskerne ligge i vinkasserne eller andre mindre beholdere, der kan lukkes.

DON'T:

- Fragt ikke dyre vine hjem i en varm feriebil gennem Europa over flere dage.
- Køb ikke vin fra butikker med langsom omsætning, og hvor vinen står fremme i lys og varme.
- Opbevar ikke vin i længere tid i køleskabet, da dets rystelser formodes at kunne skade vinen.