

VINSKOLEN

SÅDAN

SERVERER DU VIN

Alt for mange indviklede regler kan hurtigt gøre serveringen af vin til et mareridt i stedet for en fornøjelse. Men er vin en vigtig del af middagen, er der nogle få grundregler, som hjælper til at gøre oplevelsen bedre

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Desværre er det stadig sådan, at mange er bange for at dumme sig, når det handler om vin. Forestillingen om, at der findes en lang række ufravigelige regler, som absolut skal følges for ikke at komme rivende galt af sted, er svær at komme til livs. Det er synd, hvis det hæmmer lysten til at prøve nyt, eksperimenter og i det hele taget gøre tingene lidt mere på sin egen måde. Og vin i sociale sammenhænge skulle jo gerne være omgærdet af hygge og nydelse i stedet for nervøsitet og usikkerhed.

Når det er sagt, er det naturligvis også sådan, at visse forholdsregler og fremgangsmåder er bedre end andre, hvis man vil have mest muligt ud af sin vin. Kunsten er at holde det enkelt og kun tænke på de vigtigste elementer – og så i øvrigt huske, at det, det handler om, ikke er at imponere nogen, men at vinen får de bedste betingelser for at smage godt. ●



Hvilken betydning har glasset?

Masser af eksperimenter har vist, at glasset betyder noget for vinoplevelsen, det er ikke blot vinsnobberi. Så går man op i, at vinen optræder bedst muligt, er glasset vigtigt, og det er et af de steder, hvor man med enkle midler kan gøre mest for en god vinoplevelse. Et godt standardglas er blankt, forholdsvis tyndt i glasset, rummer ca. 40-50 cl og er smalle foroven end forneden. Det sidste er det vigtigste, for et glas, der går lige op eller 'åbner udad', samler ikke på samme måde sine aromaer ved kanten, og man går derfor glip af en stor del af vi-

nens fortræffeligheder. Man kan supplere standardglasset med et lidt mindre til for eksempel dessertvin eller evt. hvidvin samt et højt og slankt til mousserende vine (men de bedste af slagsen er faktisk bedre i standardglasset). Nogle er fortalere for et glas til hver eneste vintype og druesort, men at fire forskellige glas giver fire oplevelser med visse nuanceforskelle, betyder jo ikke, at kun ét af dem fungerer. Et nyt glas til hver vin under middagen giver mere opvask, men ikke nødvendigvis mere vinglæde.



Hvad med temperaturen?

Det er lidt med vinens temperatur som med glassets præcise udformning. Forskellige temperaturer giver forskellige vinoplevelser, men hvilken der er den optimale, kommer i nogen grad an på personlige præferencer. Man skal undgå yderligheder, dvs. under 5 og over 20 grader, og dernæst er den vigtigste grundregel nok, at jo mere duften spiller en væsentlig rolle for vinoplevelsen, desto varmere bør vinen være, for kulde nedtoner aromaerne. Komplekse vine med mange duftlag kan for hvidvinenes vedkommende passende serveres ved 10-12 grader og rødvine 17-19 grader, mens enklere vine og vine, hvor man gerne vil understøtte friskheden, bør serveres køligere ved f.eks. henholdsvis 7-9 grader og 14-16 grader. Og husk, at lidt for kold vin bliver varmere i glasset, mens en for varm vin ikke kan reddes efter servering.



Hvor meget bør der skænkes op?

I Emma Gads *Takt og Tone* er instruktio- nen til middagsværten, at han »...fylder... sin Dames Glas, indtil hun siger Stop«. Det kan dog ikke umiddelbart anbefales som en sikker fremgangsmåde, for er borddamen af den krævende slags, går det galt.

Et helt eller næsten fyldt vinglas giver nemlig ingen mulighed for at slynge vinen et par omgange og dermed afsætte en tynd film af vin på glassets inderside. Og det er nødvendigt, hvis vinens aromaer hurtigt og effektivt skal frigives.

Mange opfatter måske værter – og tjenere for den sags skyld – som lige lovligt nærige, hvis der kun skænkes til lige under glassets midte, men ud fra et ønske om den bedst mulige vinoplevelse er det optimalt. Og et rigtigt godt vinglas kan faktisk være lidt lige meget, hvis det fyldes til randen. For temperaturen er det også bedre at skænke ad flere omgange, for vinen bliver hurtigt varm i glasset.



Hvordan opdager jeg det, hvis vinen er defekt?

Det er værd at tjekke sin – og sine gæsters – vin på forhånd. Vær især opmærksom på duften. Lugten af jordslået kælder, acetone, mødding eller eddike bør få alarmklokkerne til at ringe. Visse vine kan dog lugte rigeligt af stald og svovl lige efter åbning, og er man usikker, så lad et glas stå 10-15 minutter, til det ubehagelige eventuelt er duftet af. Husk, at diverse bundfald ikke gør resten af vinen dårlig og derfor ikke er en defekt.



Spiller vinrækkefølgen nogen rolle?

I de fleste – især lidt ældre – grundbø- ger om vin vil man møde remsen om ungt før gammelt, let før kraftigt og tørt før sødt. Teoretisk kan det give mening i en strikt smagesammenhæng, men til en middag med forskellige retter finder jeg det knap så interessant. Det er langt vigtigere, at for eksempel vinens styrke og sødmegrad er afstemt efter maden end den efterfølgende vin. En frisk, let mousserende vin midt i måltidet kan virke fint, og en sød vin til en indleden- de foie gras-terriner er ikke nogen kata- strofe for den tørre vin til hovedretten.



Er det nødvendigt at hælde vinen på karaffel?

I langt de fleste tilfælde er svaret nej, og man bør ikke holde sig tilbage for at servere en vin, fordi man er i tvivl, om den skal have luft eller dekanteres. Har man konstateret eller har mistanke om, at vinen har bundfald, er det formålstjenligt at skille sig af med det inden middagen, da de færreste synes om at få tungen belagt med små krystaller eller store røde flager. Det

gøres ved en forsigtig omhældning til karaffel eller kande, og vil man helst servere vinen på flaske, skyller man den bare og hælder vinen tilbage. Vine, der for eksempel bliver serveret nogle år tidligere end det optimale eller blot holder duft og smag tæt til kroppen, kan eventuelt få en kickstart ved en ophældning på karaffel og åbne sig mere, men det gør de også hurtigt i glasset.

DO:

- Tjek vinene i god tid inden middagen. Hvis der er defekt, eller vinen ikke er helt som tiltænkt, skal der være tid til at køle en ny flaske.
- Hav altid mulighed for at holde vinen nedkølet. En vin serveret ved korrekt temperatur er for varm efter 20-25 minutter på bordet.
- Vis gerne gæsterne, at der er tænkt over tingene, og at vinen tages alvorligt – men lad det ikke blive en hæmsko for afslapning og nydelse.

DON'T:

- Hæld som hovedregel ikke meget gamle vine på karaffel og tilbage igen. Den ekstra luft kan få dem til endegyldigt at tabe pusten.
- Hav for din egen og sidemandens skyld ikke overdrevent meget parfume på, hvis vinoplevelsen skal være en vigtig del af middagen.
- Lad ikke gode råd og regler ødelægge fornøjelsen ved at servere og drikke vin – men tag udfordringen op og afprøv den nærmere.