

"Livet er for kort til dårlig vin"

8 gode råd om vin...



eriksorensenvin.dk



© 2003
ES-vin
og jas

Der er forskel... En lampe er ikke bare en lampe og en stol ikke bare en stol. Der er forskel på rødt kød. Men langt større forskel på vin.

Vin er ikke ren industri - endnu - selvom supermarkederne nok håber det! Vin er kunsthåndværk for begavede vinmagere. Målet med denne side er at få disse vine til at smage så godt som muligt.

1 Indkøb... At købe vin kan være som at fare vild i en labyrint.

Der er næppe to vine - fra samme by- der er ens, hverken i smag eller pris.

Og selv den mest erfarne må ofte give op, når han står og ser på myriader af flasker selv i en beskeden butik. Den lette løsning er at spørge en god vinhandler. Men viden gør det noget lettere at få det rigtige svar...

2 En fransk etiket (t.højre) - her forudsættes det, at man ved, den er fra Bordeaux, for det står ingen steder! Fransk vin har dannet skole, og stort set al vin i Verden genbruger i dag det franske system, "Appellation Controlée" - kontrol af oprindelse og en vis minimumskvalitet.

3 I kælderen. Kød er velhængt efter dage, ost modnes i uger, men vin tæller sin alder i år - og anses derfor for det fornemste produkt af et landbrug.

Al vin kan lagre, og jo finere vin, jo flere år tager den om at nå toppen, jo flere år holder den sig på toppen - og jo flere år om at gå ned igen ("gå over", kaldes det). Generelt varer de tre perioder lige længe... Vinen lagrer på flaske - skal vinen have 5 år før nydelse, holder den sig 5 år på toppen osv.

En kølig (10-12°), ikke for tør kælder er idéel, men mindre kan gøre det. Reol på køkkenskab duer dog ikke (udsving i lys og temperatur dræber vin!) - mørkt garderobeskab er ofte velegnet. Og husk, at vinen modnes hurtigere, jo varmere "kælderen" er - så en 10-års vin vil ofte kun behøve 5 år i en 20° varm "kælder"!

4 Lagring af vin: en ung vin dufter vinen af druer, der med tiden bliver til bouquet. Har man én gang smagt den samme vin både ung og gammel, vil mange prioritere en kælder højt.

Alder ændrer vinen - ung blårøde farve ændres til smuk teglsten, duften af bær bliver til fin parfume, den unge vins beske garvesyre forvandles til lang, dvælende eftersmag. Kun få vinhandlere tilbyder moden, ædel vin - så i sidste ende er der fornuft i selv at lagre sin vin - i egen kælder eller skab.

A Navn på ejendom: "Château" på fransk. Kan også være domaine, tenuta (Italien), Weingut (Tyskland), Estate (Australien, omend kravene her er markant mindre).

B Områdets navn - Pessac-Léognan er mindre del af det større Graves (denne info står over slotsnavn).

Det franske system for "appellation" er som en kinesisk æske: i Bordeaux yderst en stor æske - Bordeaux - indeni en mindre æske - Graves - og indeni i den endnu mindre æske - Pessac-Léognan. De mindste æsker findes i Bourgogne, hvor en enkelt vinmark - ned til 0,7 hektar! - kan have egen "appellation". Generelt: jo mindre æske, jo større krav stilles der til vinen, og så må man håbe, at vinen også er bedre!

Grand Cru osv. kan stå på visse vine, som af og til er bedre.

C Aftapning: på slot (Château) - kunne også være Domaine o.l. - eller all'Origine i Italien osv.

EU forlanger desuden, at der skal stå, hvilket land vinen kommer fra, alkohol-% og indhold, typisk 75cl. Årgangen kan også stå på vin.



5 Dekantering eller ej... Vinen hældes forsigtigt over på karaffel. Nødvendigt, hvis vinen er så gammel, at den har afsat bundfald (gør smagen bedre, for bundfald er rester af syrer). Men også idéelt til at blødgøre en ung, stram vin. Den dovne nøjes med at trække vinen op i god tid og skænke et glas op - så kommer der luft til vinen nede i flasken!

6 Temperatur - rødvin serveres i reglen for varm, hvidvin for kold. 18° er perfekt til rødvin, måske endda lidt køligere en sommerdag. Kun meget fyldig eller gammel vin bør nå stuetemperatur (21-22°). Hvidvin er ofte perfekt ved 9-10° - ikke køleskabets 4-5°.

7 Glas - de fleste moderne "tulipan" glas (se t.venstre) er idéelle. Det bør være let, ikke for stort, men gerne bredt, så vinen får stor overflade til "ånde", med ikke for lang stilk. Det bør kun fyldes halvt, så man kan nyde den aroma, vinmageren har arbejdet på at få frem.

8 Vin og mad - der er én regel: vin og mad bør være i balance - til kraftige retter fyldige vine og omvendt let vin til lette retter. Det er dog fornuftigt at servere de lettere vine før de kraftige, hvidvin før rødvin, tør før sødt osv.

Retten skal ses som helhed. Sauce bestemmer ofte vinen - kylling er nok let i smagen, men med karry-sauce bliver retten kraftig. Til ost er hvidvin ofte perfekt - blåskimmel tager livet af enhver rødvin.

Vi vinfolk er ofte misundelige på kokkene. En ret består ofte af mange slags tilbehør - så hvorfor kun én vin? Prøv at servere 2-3 typer vin til hver ret. De vil ofte supplere hinanden og gøre måltidet til en større oplevelse. Vin er i øvrigt også god til at få snakken i gang!

Rester af vin - bør opbevares køligt. I køleskab holder vinen sig frisk i op til en uge modsat ofte kun en nat på køkkenbordet.