

## **Cavalcade Vine Silkeborg**

**Tlf.: 4025 4475  
Fax: 8682 2645  
www.cavalcade.dk**



### **Sådan behandler du din vin – når du skal drikke den!**

De fleste vine er levende, forstået på den måde at de ændrer sig kemisk, efterhånden som de bliver ældre. Vin optager ilt og ”oxyderer” – ligesom vore egne celler. Når druerne i første omgang bliver til vin, afgiver de kuldioxid – fuldstændig som vi også gør. Derfor skal du ikke undre dig, når det siges at en vin ånder.

Hvis du står overfor at åbne en ung eller yngre vin, kan det være en god ide at lade den få lidt ilt – at lade den ånde lidt. Dermed forbedres vinen. Men det gøres ikke kun ved at åbne flasken og lade den stå. Du kan derimod dekantere vinen, dvs. hælde den fra flasken og over i f.eks. en rummelig karaffel – og gerne tilbage igen. Dermed bliver vinen iltet og får mulighed for at åbne sig med alle dens forhåbentlig herlige duft- og smagsnuancer. Lidt teknisk sagt bliver vinens garvesyrer rundet af og gør vinen mere behagelig at drikke. Du kan også vælge at hælde vinen op i nogle store glas og på den måde lade den få noget ilt – inden den nydes.

Du kan naturligvis selv vælge hvilke vine du vil dekantere, men en hovedregel siger at vine under 40-60 kr. ikke nødvendigvis skal iltes. Det er normalt kun dyrere vine som man med fordel kan dekantere, mens de endnu er unge.

Mange dyre vine udvikler bundfald, som regel når de bliver 7-10 år gamle. Bundfaldet består af garvesyre og andre partikler i vinen, som med tiden bliver fast og synker til bunds i flasken. Bundfaldet gør ingen skade, smager let bittert – men virker ikke særlig appetitligt sammen med en god middag!

For at fjerne bundfaldet skal flasken helst stå op en dags tid for den planlagte brug, for at bundfaldet kan falde til ro i bunden af flasken. Åbn så flasken og hæld vinen over på en karaffel, mens du nøje holder øje med at bundfaldet bliver i bunden af flasken. Når vinen begynder at blive plumret ved overhældningen, stopper du. Det kan være svært at se hvornår vinen bliver uklar, men hvis du bruger et lys eller en lampe med kraftig effekt, er det faktisk nemt og hurtigt at gøre. Men der er ingen grund til at gøre det flere timer før vinen skal anvendes, da den gamle vin så iltes unødigt. Et godt råd omkring gamle vine er, at de normalt kun bør åbnes kort tid –dvs. 10-20 min. - forinden nydelsen.