

Lektion 8

LAGRINGEN AV VINET

Flaskorna skall lagras liggande på så sätt minskar risken för att korken torkar. Lättviner ska lagras minst tre månader före konsumtion, egentligen blir vinet inte riktigt bra förrän efter ca ett års lagring. Alkoholstarkare viner behöver längre lagringstid för att utveckla en bra bouquet och bli mogna. Men som vid all vinlagring, så är det flera olika faktorer som samverkar. Det är frukt/bär, vattnet, årstiden samt tillvägagångssättet vid bryggningen. Därför så är det en bra regel att alltid avsmaka vinet med jämna mellanrum.

Öppna en flaska och gör en doft och smakprov, skriv in i vinliggaren dina bedömningar. Du kommer att bli förvånad över vinets förändring under lagringen. Detta är också ett bra sätt att komma underfund hur vinet påverkas av alla övriga faktorer, det är därför som en vinliggare måste finnas.

Möjligheten att lagra sitt vin styrs av i huvudsak två faktorer. För det första är alkoholhalten avgörande för lagringstidens längd, för det andra är miljön vid lagring viktig.

Om vi tar den första faktorn, alkoholhalten, så är det generellt så att ju högre alkoholhalt man har på sitt vin, ju längre tid är lagring möjlig. Samtidigt som lagringseffekterna ger ett mognare vin.

Ett lättvin håller mellan 7-12%, lagringstiden för ett sådant vin ligger omkring 1-2 år. Ett starkvin med en alkoholhalt på 15-17% kan lagras i ca 2-7 år.

