



Lagring av vin

Hensyn å ta for vinens beste



Fagmål: Lagring av vin

Fag



Lagring av vin

Målpunkt



Riktig lagring av vin handler om forvaltning av tidvis store verdier, enten for deg selv eller for bedriften.

- Studenten skal vite hvilke faktorer som spiller inn for forsvarlig lagring av vin, og ha oversikt over farer feil lagring av vin kan føre med seg.



Når trenger du en vinkjeller?

- Om du har et lite vinkart og omsetter alle flaskene i løpet av kort tid, er det ikke nødvendig med spesialisert lagring for vin. All vin tåler å stå i vanlig romtemperatur i et halvt års tid uten å påvirkes negativt.
- Behovet for gode forhold for lagring kommer når flaskene blir liggende over lengre tid, når vinkartet vokser og ambisjonene blir høyere.
- Husk at det er store verdier i et vinlager. Lagres vinen feil over tid, vil vinen i beste fall modnes mye raskere enn den skal – og i verste fall forringes eller bli ødelagt.





Lagring

- Vinen skal ligge stabilt, uten rystelser/vibrering. Selv vibrering du ikke kan kjenne bør man unngå, f.eks. trikk eller trafikkert vei.
- Fuktighet på min 50%.
- La flaskene ligge, så korken får fuktighet.
- Skrukorker og plast kan stå.
- Hold jevnest mulig temperatur, 8° - 12° er perfekt, men opp til 16° går.
- Unngå sollys og skarpt lys.
- Ha daglager hvis du ikke har kjeller eller helst begge.





Må det bygges et vinrom?

- Noen kjellere egner seg naturlig for lagring – men mange steder må man bygge tilpassede rom eller kjellere.
- Still krav til hvordan rommet utformes og bygges. Det lønner seg senere.
 - Rommet må isoleres både i vegger, gulv og tak for å holde jevn temperatur og å unngå at kjølemaskin blir ødelagt.
 - Rommet bør være tett for å unngå mugg- og råteskader på omkringliggende konstruksjoner.
 - Eventuelle glassvegger og –dører bør ha høy nok isolasjonsverdi.
 - I et restaurantmiljø bør reolsystemer være av en kvalitet som tåler det høye aktivitetsnivået.





Hvordan tilfører et vinrom verdi til bedriften?

- Et vinrom sikrer verdiene bedriften har investert i vin.
- Vinrommet kan også være et interessant sted å besøke for vininteresserte gjester. Er vinrommet ditt stort nok, hvorfor ikke ta aperitiffen der?
- Godt oppbevart vin har større gjensalgsverdi om bedriften vil selge vin på auksjon.
- Spesialisert vinlagring skaper bedre oversikt over beholdningen.





Daglager

- Et rom som er kjøligere enn restauranten, men varmere enn vinkjeller, 10 - 17 grader, nede/oppe.
- Ha minimalt med vin her.
- Åpne flasker.
- Rydd opp med jevne mellomrom.
- Kjøleskap kan benyttes som supplement.
- Vær forsiktig med daglager:
 - Lagring lenge
 - Musserende
 - Hvitvin
 - Rødvinn





Praktiske tips

- Tenk over temperaturen i vinrommet når du er i service. Hvis vinen oppbevares på 11 grader i vinrommet, kommer den raskt opp eller ned i temperatur med riktig behandling.
- Lag et system i vinrommet hvor du lagrer forskjellige typer vin. Fordelingen kommer an på hvilke viner du har, men for mange kan det være lurt å begynne med å sortere mellom hvite og røde viner.
- Plassér vinene som skal lagres lengst minst tilgjengelig og vinene det går mest av, mest tilgjengelig.
- Har kjelleren din høy luftfuktighet, er det lurt å beskytte etikettene, f.eks. ved å dekke etiketten med plastfolie slik at den ikke skades eller misfarges.





Punkter ved investering i vinrom

- Kjenner leverandørene til kritiske punkter knyttet til temperaturlekkasje, kondens og fukt?
- **Hvilke reoler:** hvilket materiale (tre, metall, annet), kan de trekkes ut, kan man stille ut flasker, kan man stable flasker?
- **Oppbevaring i skapet:** Skal vinene stå eller ligge?
- **Digital løsning:** kjelleroversikt, temperatur, osv.
- **Hvilke typer flasker:** trengs egne hyller til magnum, småflasker osv?
- **Temperaturstyring:** har du behov for flere soner, for flere soner, f.eks. én til hvit og én til rød?
- **Lydnivå:** Hvor mye lyd kommer det fra kjølemaskin? Kan du bygge vinrom i stuen/restauranten?
- **Lås:** Må vinrommet kunne låses?
- **Reservedeler:** Får du tak i reservedeler? Finnes det serviceavtale?
- **Lys:** skader lystypen etikettene, automatisk lys, kan det slås av/dempes?



Kildehenvisninger i kompendiet

- Materialet i dette kompendiet er hentet fra Vinoteca Vinkjellere sine nettsider. Vinoteca.no
- Vinoteca Vinkjellere er eiet av Ken Engebretsen som og eier NSU.
- Den faglige kompetansen om lagring av vin og konstruksjon av vinkjellere er erfart gjennom 30 år.
- Bilde: Vinkjeller Britannia Hotel, Vinoteca 2017





Norsk
Sommelier-
Utdannelse