



VINKÄLLARTIPS

MED BJÖRN PERSSON

LAGRA VIN - HUR GÖR MAN?

Lagra vin har man gjort sedan urminnes tid i lerkrus och tunnor. Lagra är ett bra sett att spara men även för att utveckla smaker och locka fram mognad ur ännu knutna och unga viner. Man behöver inte vara rädd för att göra fel när man lagrar vin, det är genom misstag vi lär oss och det är faktiskt inte så svårt. Några få enkla tips om du går i lagringstankar är att tänka jämn temperatur, gärna lite svalare än varmare (optimalt 12-14 grader), sen hur just du väljer att lagra dina viner är din högst privata smaksak men hellre en sval garderob än ovanför ett varmt kylskåp och hellre i matkällaren med mormors hemkokta sylt än i dagsljus i vardagsrummet i smideshyllan du fick av sambon. Har du råd med et tempererat vinskåp för dina älskade flaskor är det givetvis toppen men inte alls nödvändigt att börja med som en enkel novis. Ett annat superbra tips att ha i åtanke innan du rusig av glädje över din nyfunna hobby springer runt och strököper viner för lagring är att tänka tvärt om. Att lagra enstaka guldorn är givetvis en sann skatt men även lite som att spela rysk roulette. Lagring är en otroligt givande hobby men man ska även veta att varje flaska är unik och du har aldrig någon garanti på att flaskan inte är defekt eller att tidpunkten du väljer för att öppna ditt vin för den delen är optimalt men du kan minimera risken och göra ditt lagrande mer intressant genom att lagra flera viner av varje sort och varje årgång. På så vis kan du följa just ditt vin genom lagringsresan genom att öppna en flaska då och då för att ta en stickkontroll på om just dina viner behöver vila ytterligare några år beroende på hur just du valt att lagra dina viner.

Här inne skriver vi regelbundet om nya lagringsbara viner, prisvärda vinnare och guldorn att drömma om...

Har du frågor om lagring, vin eller vinkällarplanering? Maila oss på Björns Vinkällartips: bjorn@vinovum.se
Veckans lagringstips: Jacquesson Cuvée 739 Artnr: 7436 Dricks år 2017-2023

Jacquesson's soon to be released Cuvée 739 Extra-Brut is based on the 2011 vintage and 31% Reserve wines, all from Grand and Premier Cru sites in the Côte des Blancs and Vallée de la Marne. The 739 is an assemblage of 57% Chardonnay, 21% Pinot Noir and 22% Meunier, all fermented with indigenous yeasts and aged in foudres. The unfiltered wine was disgorged in July 2014 with a dosage of 3.5 grams per liter. Medium-intense in its golden color, the Cuvée 739 shows a clear, deep, rich and complex nose of ripe white fruits, bread, honey wax, and spicy aromas intermixed with refreshing chalk and lemon flavors in the background. Full-bodied, lovely, pure and fresh on the palate, with nutty flavors and a stunningly smooth fruit, this is a full-flavored, wide open yet very delicate Champagne with a very fine and well structured mineral finish. This is not a big wine perhaps (although it starts a little bit as such), but a Champagne full of elegance and finesse. It's a great aperitif and food partner for lighter dishes. And a lovely midnight drink anyway.



