



Vai tu zināji? 5 mīti par vīna uzglabāšanu

Vai atvērtu vīna pudeli var saglabāt? Vai temperatūrai ir nozīme? Zemāk iepazīsties ar atbildēm uz biežāk uzdotajiem jautājumiem.

1. Vīna uzglabāšana ir sarežģīta

Neatvērta vīna pudele nesabojāties acumirkli. Vīna turēšanas cēlonitāji ikdienā piedzīvo dažādas ar vīna uzglabāšanu saistītas grūtības: aizsargāšana no saules gaismas, siltuma un sasalšanas, kā arī nepieciešamība turēt ar dabīgo korķi aizvērtās pudeles horizontāli, lai pasargātu korķi no pilnīgas izžūšanas. Tomēr, ievērojot pāris pamatprincipus, vīna turēšanu var veikt ikviens.

2. Visus vīnus var uzglabāt vienlīdz ilgstoši

Nevar. Vīna kvalitāte ietekmē vīna stabilitāti. Cena un kvalitāte bieži vien iet roku rokā. Vīni, kas ir cenā līdz ~15€ lielākoties ir paredzēti izlietošanai uzreiz vai maksimums - pāris stundu laikā.

3. Ledusskapja temperatūra vīna uzglabāšanā nav būtiska

Ir gan. Vīni ir dažādi. Baltvīnu un sarkanvīnu ieteicamās uzglabāšanas temperatūras atšķiras. Labu baltvīnu ieteicams uzglabāt 6-8°C temperatūrā, kamēr sarkanvīnam piemērotāka būs ap 15°C temperatūra, atkarībā no tā sastāva.

4. Saules gaisma vai sals vīnam nekaitē

Nepareizi. Vīnu vajadzētu pasargāt no saules gaismas un pudeles noteikti ieteicams glabāt vietā, kur gaismas nav pārāk daudz. Tāpat arī karstā laikā ilgstoši uzglabāt vīnu automašīnā ir kļūda. Tas pats attiecas arī uz sala ietekmi. Tie ievērojami mazina vīna īpašības.

5. Atvērtu pudeli nevar saglabāt līdz nākamai dienai

Var. Parasti atvērtu vīna pudeli nepieciešams izdzert dienas līdz pāris dienu laikā ar noteikumu, ka to uzglabā ledusskapī. Ja iespējams vīnu pasargāt no oksidācijas, no atvērtās pudeles izpūšot gaisu, uzglabāšanas ilgumu var pagarināt līdz pat nedēļai. Šim nolūkam paredzētas iekārtas nopērkamas specializētos vīna vai restorānu piederumu veikalos.



Padomi sagatavoti kopā ar vīna ekspertu Mikael Karttunen, Altia Akadēmija