

Köpa vinkyl – detta ska du tänka på.

Välja vinkyl är förenat med många beslut. Vilken temperatur ska kylan hålla? Hur många flaskor ska det rymma och vilken placering ska det ha? Vilket märke ska du välja, hur ska det se ut? Och var ska du köpa det? Vi hjälper dig fatta rätt beslut.



Vinkylar finns i flera olika varianter: serveringskylar som håller rätt serveringstemperatur och vinlagrings-skåp som låter vinerna lagras och mogna naturligt. Det finns fristående, inbyggbara och integrerade. Vilken sort du ska välja beror på vad kylan ska innehålla, vilka egenskaper den ska ha och var och hur mycket plats du har. Vi har listat de viktigaste frågorna för dig som ska investera i en vinkyl men som ännu inte bestämt dig för vilken sort du behöver.

1. Vilken temperatur ska vinet ha?

Temperaturen är det första du måste ta hänsyn till. Detta eftersom temperaturen på lagring respektive servering skiljer sig åt. Ett vin lagras som bekant bäst i 11–12 grader. Å andra sidan föredrar de flesta att dricka röda viner som är 16–18 grader.

Den bästa serveringstemperaturen för de allra flesta vita viner, mousserande viner och efterrättsviner är 8–10 grader. Om du vill kyla både rött och vitt vin i samma vinkyl behöver du alltså minst två temperaturzoner. Om du dessutom vill lagra vin i samma skåp behöver du tre. Har du önskemål på ännu fler temperaturer finns även stora skåp med upp till fyra zoner och mindre så kallade multizon-skåp med temperaturer från 6 till 18 grader. Förutom att kylan ska hålla rätt temperaturer är det viktigt att den hålls jämn, inte minst när vinet ska lagras i många år.

2. Var ska vinkylan stå?

Välj en fristående vinkyl om du vet att den kommer stå fritt med några centimeters luftspalt runtomkring. Det är viktigt eftersom varmluften från kylan måste kunna cirkulera.

Om du hellre vill ha kylan intill andra möbler, inuti ett skåp eller under en köksbänk finns det gott om inbyggbara vinkylar med andra typer av luftutblås att välja bland.

Många föredrar integrerade vinkylar, men de kräver ett större ingrepp. Passa på att skaffa en integrerad vinkyl om du ska renovera köket. Integrerade vinkylar har i de flesta fall utblåset diskret på baksidan. Tänk bara på att du måste spara lite luft baktill, mellan väggen och kylan. Det finns även integrerade vinkylar med luftutblås framtill för dig som har ont om utrymme.

Om du ska bygga in kylan bör du välja en som fungerar med svenska kök med dimensioner som går att anpassa till exempelvis Marbodal- och Ikeakök.

De absolut flesta vinkylarna är avsedda för inomhusklimat. Om temperaturen understiger 15 grader fungerar de sämre. Om du vill ha din vinkyl eller ditt vinlagringsskåp i ett uthus, växthus eller garage bör du investera i ett skåp med vintersystem som fungerar bra ner till 0 grader.

3. En snygg eller funktionell vinkyl?

Vinkylar är oftast stilrena, tidlösa och designade för att tillföra en lyxig touch till rummet där de står. Har du å andra sidan tänkt ställa skåpet i garaget eller i källaren finns det mer robusta vinlagringsskåp som passar bättre utanför blickfånget. Dessa, som oftast har en dörr av plåt, är absolut att föredra om flaskorna ska lagras i flera år. Att vin ska lagras mörkt är, för vinsamlaren, viktigare än att du ska kunna se flaskorna genom en snygg glasdörr, även om den är av UV-skyddat glas. Om du vill ha en vinkyl med belysning, tänk på att det är LED-lampor som är mest skonsamma för vinet.

4. Hur högt låter en vinkyl?

Precis som med andra vitvaror varierar ljudnivån på olika vinkylar. De tystaste kommer inte upp i en ljudnivå på mer än 40 dB när kompressorn arbetar för att pumpa ut varmluften. Det är att jämföra med ett stilla regn eller brus från ett tyst ventilationssystem. Tänk bara på att det ska vara en vibrationsfri kompressor i kylan eftersom vibrationer påverkar vinet negativt på längre sikt. Även om de seriösa vinkylstillverkarna använder vibrationsfria kompressorer kan det vara klokt att satsa på hyllor av trä eftersom trä fångar upp eventuella vibrationer bättre än exempelvis stål.

5. Vilket märke på vinkylen?

Det finns ett stort utbud av vinkylar vad gäller varumärken och modeller. Om du vill vara säker på att du köper ett märke som håller hög kvalitet, börja med att titta på de märken som är specialiserade på just vinkylar. De har oftast koll på läget och säljer inte bara kylskåp som ser ut som vinkylar.

6. Lukt och fuktighet

Att fuktigheten är så viktig vid vinlagring beror på att korken inte får torka ut och börja släppa in luft. Optimal luftfuktighet för vinlagring är 50–75 procent. Om korken trots rätt luftfuktighet försämras med åren kan den släppa in luft och lukt. Lukten påverkar bouqueten, det vill säga de dofter som tillkommer eller utvecklas under tillverknings-, lagrings- och mognadsprocesserna. Därför är det också viktigt att vinlagringsskåpet är luktfritt vilket det kan bli tack vare antingen ett kolfilter eller en god cirkulation.

7. Vilken storlek på vinkyl ska jag välja?

Storleken på en så kallad serveringskyl kan lätt uppskattas med hänsyn till din konsumtion och utrymme i köket. Det finns allt från ett par flaskor till flera hundra. Köper du istället en kyl för att lagra vin kommer du sannolikt behöva betydligt mer utrymme än du tror. Tänk på att det är spännande att lagra flera flaskor av samma sort för att kunna jämföra vinets utveckling. Tänk också på att somliga viner kan lagras i mer än tjugo år. De flesta samlare erfar att antalet flaskor snabbt blir fler än de hade räknat med. Ett tips är därför att gå upp i storlek om du har plats.

8. Återförsäljare av vinkylar

Det finns många bra sajter för dig som vill köpa vinkyl eller vinlagringsskåp. Här är tre exempel på seriösa återförsäljare.

- Wineandbarrels A/S (wineandbarrels.se) är en dansk webbutik med en informativ sajt på svenska, ett stort utbud och ett smart filtreringssystem.
- Vinlagring.se är pionjärer i Sverige inom vinkylar och lagringsskåp. De har ett brett sortiment, stort kunnande och ett showroom i Solna i en ELON-butik (Svetsarvägen 13).

- Vinkylen.se har en bra och informativ webbplats.

Viner som passar för lagring:



Domaine Cristia Châteauneuf-du-Pape Renaissance

Systembolagsnummer: 51007

589,00 kr

Domaine Cristia Châteauneuf-du-Pape Renaissance passar fint att lagra. Vinet har en nyanserad doft med inslag av av torkade jordgubbar och mörka frukter, moreller, kaffe, lakrits och en fläkt av läder. Smaken är rik, lång och nyanserad med toner av mörk frukt, svartpeppar, fat, kryddor och lakrits



Ruffino Greppone Mazzi Brunello di Montalcino DOCG

Systembolagsnummer: 82293

499,00 kr

Ruffino Greppone Mazzi har en fin lagringspotential. Vinet har en stor tät doft av mörka torkade körsbär, multna höstlöv, fat, tobak, nougat och kanel. Vinet är smakrikt med stadiga tanniner och fin smaklängd där man finner både röda och mörka frukter, tobak, kanel, fat och torkade körsbär.



Faustino I Gran Reserva 2010

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

Mycket bra och komplex Rioja som tål att lagras. Oerhört drickvänlig redan nu men har möjlighet att utveckla sig under många år framöver.



Robert Weil Rheingau Riesling Kabinett

Systembolagsnummer: 51260

219,00 kr

Robert Weil Rheingau Riesling Kabinett har en intensiv, behaglig och nyanserad doft och går utmärkt att lagra i flera år.



Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Ett underbart dessertvin att dricka redan nu. Men om man vill så kan man lagra den upp till 5-7 år till och se hur det utvecklar sig.

Se också





Ny prestigefull producent- Weingut Robert Weil.

Weingut Robert Weil är en av de främsta vinproducenterna i Rheingau och nu lanseras fyra viner i beställningsortimentet.

Läs mer



Vinkaraff – så använder du karaffen för att lufta och dekantera vin.

Vinkaraff är ett måste vid luftning och dekantering av vin – guide till allt du behöver tänka på för att välja rätt karaff och lyfta fram vinets bästa sida.

Läs mer



Köpa vinställ – detta behöver du tänka på.

Vinställ finns i en närmast obegränsad variation av stilar, storlekar och priser. Här är goda råd till dig som ska köpa vinställ: design, placering, montering och typ av vinflaskor.

Läs mer
