

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

En vinkaraff låter vinet luftas så att smakerna och dofterna kommer till sin fulla rätt. Och genom dekantering avlägsnas den bittra smak och grumlighet som mognadsfällningar och bottensats kan orsaka. Här är tipsen som lyfter ditt vin – rött, vitt, ungt eller moget.



Vinkaraffen är inte bara ett trevligare sätt att presentera och servera vin. Det är det förstås också, men de flesta röda vinerna, och även många vita, tjänar på att hållas över på en vinkaraff. För både årgångsviner och yngre viner kan luftningen vara avgörande för smakupplevelsen – den öppnar upp smakerna, avlägsnar korksmak och bidrar till att få bort sulfater. När vinet exponeras för syre blir smaken mjukare och nya, fruktiga och blommiga dofter och smaker kan träda fram. Faktum är att även ung champagne av hög kvalitet kan tjäna på att luftas, men det gäller att göra det mycket varsamt så att inte bubblorna försvinner.

Hur länge ska vinet luftas?

Luftning av vin kan ta från 15 minuter till tre timmar och snittet ligger någonstans runt 40 minuter. Och det räcker inte att öppna korken och låta flaskan stå öppen, eftersom syret då bara påverkar en väldigt liten yta i flaskhalsen.

Häll istället vinet i en vinkaraff så att den träffar glasets sidor. Genom att göra så exponeras vinet mot syre. Det hjälper också att virvla vinet inuti karaffen.

Så luftas vinet snabbare

De allra flesta viner som dricks är relativt unga och luftning är faktiskt extra viktigt för unga viner, både röda och vita. Genom att häftigt hålla över vinet från flaskan till en karaff kan det mogna snabbare. Unga viner från Bordeaux, norra Rhône eller italienska Taurasi kan till och med må bra av att hållas fram och tillbaka mellan två karaffer både två och tre gånger.

Det gäller även billigare viner som ofta behöver mer syre för att aromen ska förbättras.

Fylliga vinner – längre luftning

Fylliga viner behöver i regel lång luftning, räkna med en till två timmar. Och har de dessutom hög tanninhalt behöver de luftas ännu lite längre för att få bort den värsta strävheten.

Mogna viner – lång eller ingen luftning

Äldre röda viner kan behöva luftas i vinkaraff i över två timmar. Är vinerna å andra sidan väldigt mogna bör de inte luftas alls innan servering. Risken finns att de oxiderar alldeles för snabbt och att aromerna går förlorade. I dessa fall är det bättre att helt enkelt lufta i glaset.

Välj rätt karaffmodell – bred, mellan eller smal

Vinkaraffer har olika design för att exponera vinet för olika mängder syre. Bäst är förstås att matcha vinkaraff efter ditt vin.

Bred vinkaraff

En vinkaraff med bred bas ökar mängden syre och luftar vinet snabbare. Det passar röda viner från druvor som exempelvis cabernet sauvignon, petite sirah, tannat, monastrell och tempranillo.

Mellanbred vinkaraff

Medelfylliga röda viner som merlot, sangiovese, barbera och dolcetto kräver inte lika mycket luft. Här kan en mellanbred vinkaraff vara tillräcklig.

Smal vinkaraff

Lättare röda viner som pinot noir och beaujolais kan med fördel serveras i en smal, förkyld vinkaraff. Samma sak gäller vitt vin och roséviner.

Hanteringen viktig

När du väljer vinkaraff ska du förstås låta smaken styra. Men med det sagt, leta efter en vinkaraff som är lätt att fylla på, lätt att hålla ur och inte minst lätt att diska. Det låter självklart, men det är förvånansvärt många vackra karaffer som är plågsamt besvärliga att hantera. Oavsett hur mycket vatten du spolar i en karaff, kommer det att bildas en beläggning över tid. Se till att du kommer åt i hela karaffen med en flaskborste eller med en mjuk tvättsvamp på en träsliv. Och använd allra helst doftfri tvål alternativt diskmedel för rengöring.

Dekantering

Förutom luftning används vinkaraffen för dekantering, det vill säga avlägsnandet av de mognadsfällningar och sediment som bildas i vinet. Det är inte farligt men tillför en bitterhet som inte är så trevlig. Grumligheten kan också sänka helhetsupplevelsen av vinet. Innan du dekanterar bör du låta flaskan stå upp i ett dygn, så att sedimentet hinner stabilisera sig på botten. Genom att försiktigt hålla vinet i en karaff undviker du enkelt att få fällning i vinet. Ett tips är att hålla ett ljus eller en lampa under flaskhalsen när du håller så att du ser när fällningen närmar sig flasköppningen. Vid grova fällningar kan du faktiskt sila vinet genom en finmaskig tesil av metall för att fånga sedimentet.

Glas- eller kristallkaraff

Kristall är i regel mer hållbart än vanligt standardglas och används ofta för att skapa konstnärligt utformade karaffer. Även om karaffer av glas oftast är något klumpigare och har enklare former finns det inget som säger att de är sämre ur ett luftnings- eller dekanteringsperspektiv. Självklart bör du vara mer försiktig med en tunnare glaskaraff, men i gengäld tål din glaskaraff oftast diskning i diskmaskin.

Tre viner som tjänar på dekantering:



Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon

kr

Nyansrik doft av björnbär, svartvinbärssaft, mörka körsbär, fat och kaffe. Tjänar på att få luftas lite innan servering för att alla aromer ska komma fram.



Faustino I Gran Reserva 2008

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

Vinet har en kryddig doft med mogna inslag av torkad frukt, choklad och läder. Dekantera gärna i vinkaraff innan servering.



Ruffino Modus IGT Toscana

Systembolagsnummer: 74728

329,00 kr

Komplex doft av intensiva toner av mogen frukt som körsbär, plommon och björnbär samt kryddiga inslag av ekfat, mynta, söt tobak och balsamvinäger. Smaken är fyllig och rik med en struktur av finess med silkeslena tanniner och påtaglig friskhet. Om vinet luftas kommer det att öppna upp sig och fler aromer kommer fram.