

## Lagring av viner - tips och information

**Syra, sötma, alkohol, ljus och temperatur** Hur bra ett vin klarar lagring styrs av fem faktorer, varav tre finns i själva vinet och fungerar som naturliga konserveringsmedel: syra, sötma och alkohol. Syran är av två slag, fruktsyra (som att bita i en citron) och garvsyra/tanniner (strävhet som mest finns i rött vin). Socker har samma konserverande verkan i vin som i hemlagad sylt, det hjälper till att bevara färg och smak. Och alkohol är i sig ett utmärkt konserveringsmedel. Ska du lagra vin hemma är det två saker som är viktiga att tänka på: ljus och temperatur. Vin ska ligga mörkt. Golvet i en garderob eller utrymmet under källartrappan är utmärkta ställen. Vin ska förvaras i så jämn temperatur som möjligt. Svält är perfekt men även rumstemperatur fungerar, det enda som händer är att vinet mognar snabbare ju varmare det är. **Tre enkla tips** • Glöm inte att förvara vinet liggande så att korken inte torkar ut. • Köp gärna ett par buteljer av samma sort och öppna en om året så kan du följa hur vinet utvecklas över tid. • Gör det inte så märkvärdigt! Det är lätt att bygga upp en mini-vinkällare och njuta av att alltid ha gott vin hemma utan att behöva gå på "bolaget". **Tips på Systembolagets kanske bästa billiga vin som**

**klarar lagring - Periquita Original 2014** José Maria Da Fonseca drivs idag av den sjätte generationens ättlingar med Domingos Soares Franco i spetsen som chefsvinmakare. Firmans förmåga att göra viner i alla klasser med stil och karaktär är underskattat och firman lägger ner oerhört mycket möda på alla viner som produceras oavsett prisnivå. Det är bara att kika på ett vin som det här, Periquita Original 2014. Fathanteringen och produktionstiden i denna butelj är imponerande 4 månader på både nya och gamla fat, likväl har man tryckt ner priset så mycket man orkar. Och resultatet av all denna möda visar sig i buteljen. Som notis kan vi nämna att Livets Goda nyligen provade lite äldre årgångar av detta vin, bland annat provade vi årgångarna 1963 samt 1984, som både stolt och imponerande visade upp sig på bästa vis. **Livets Goda om Periquita Original 2014 (art.nr 2574, 69 kr, 13%)**

Druvblenden till detta vin lyder castelão 48 %, trincadeira 37 % och resterande del aragonês. Från detta får vi ett vin med en ren och juicy frukt med fräsch karaktär som är både tillgängligt och gott, tillsammans med toner av tobak, kaffe, mörka bär och örter. Här finner man inget konserverat, tröttsamt eller likgiltigt som annars är så dominerande för denna priskategori av "vin". Det här är fortfarande ett av de bästa, billiga vinerna som du kan finna på Systembolaget, och att du för denna blygsamma penning kan känna igen terroir och det maritima landskapet i vinet, är imponerande. Årgång 2014 kan vara den piggaste, fräschaste och bästa årgången hittills av Periquita Original.