

Magien i dette, og mange av vinens vidunderlige aroma- og smaksnyanser kan gå fullstendig tapt dersom man begår én eller flere av disse ugjerninger under skjenkingen av vinen;



1. Å servere vinen ved **feil temperatur**, enten for varm eller for kald (det siste er dog mest tilgivelig, siden vinen fort når den perfekte temperatur) – det beste skal være å skjenke en rødvin ved ca. 15 grader – i vanlig romtemperatur tar det bare et par minutter før vinen når sine drikkeoptimale 16 til 18 grader i glasset).
2. Å servere den til **feil mat**
3. Å servere den **uten å dekantere** (skjenke over i en karaffel) hvis det er en vin som *skal* dekanteres. Se neste avsnitt for mer detaljer om dekantering
4. Å servere den i **feil glass** (for eksempel hvitvin i lange champagneglass).

#### Vinserveringstips:

1. Hvis du velger å servere en hvitvin i en bønne med is og kaldt vann, tilsett gjerne litt grovt salt (i vannet altså) – det hindrer isbitene i å smelte for fort! Nyttig å huske på en varm sommerdag.
2. Bruk gjerne et steketermometer fra kjøkkenet for å måle vinens temperatur nøyaktig. Er du på hytta, kan du jo eventuelt bruke badetermometeret.
3. En vin øker sin temperatur med kun ca. 2 grader når den helles fra flaske til glass (gjelder selvsagt for riktig lagret vin skjenket ved romtemperatur). Er en vin anbefalt servert ved for eksempel 18 grader, bør flasken og dens innhold ideelt sett måle 16 grader. Husk uansett: Server heller vinen litt for avkjølt enn litt for varm!

#### Anbefalte serveringstemperaturer for vin:

- Tørr ueiket hvitvin: 8–10 °C
- Fyldig og ueiket tørr hvitvin: 10–12 °C
- Fyldig, eikefatlagret hvitvin: 13–15 °C
- Søt hvitvin (ordinær kvalitet): 9–12 °C
- Søte og store hvitviner som Sauternes etc.; 14 °C
- Rosévin (fruktig/frisk); 9–12 °C
- Rosévin (fyldig): 12–14 °C
- Musserende vin; 6–10 °C
- Champagne: 8–10 °C
- Lett rødvin; 14–16 °C
- Middels fyldig og fyldig rødvin: 16–18 °C
- Moden, stor vin: 17–19 °C
- Hetvin: 14 °C