



Vinkælderguide

Om denne guide	2
Hvorfor lave en vinkælder?	2
Hvordan skal kælderen indrettes?	3
Hvilke vine bliver bedre med tiden?	5
Indkøbsstrategien	7
Hvornår skal vinen drikkes?	8
Hvordan opnår jeg overblik over min kælder?	9
Hvordan finder jeg vinkældersystemet?	10
Hvordan virker vinkældersystemet?	10
Administrationen	11
<u>Læg ny vin i kælderen</u>	11
<u>Kopier eksisterende vin</u>	12
<u>Udskriv kælderoversigt</u>	13
<u>Kælder Administration</u>	13
<u>Kælderindstillinger</u>	13
<u>Kælderstatistik</u>	13
<u>Vinkælderguide</u>	13
Visningen	14
<u>Vinkælder visning</u>	14
<u>Valgt Vinkælder</u>	16
<u>Valgt type / Valgt land</u>	16
Vinene	17



Vinkælderguide

Om denne guide

De fleste har hørt, at vine bliver bedre desto ældre de bliver, men omvendt har de fleste også prøvet at smage vin, der smagte slap og gammel. Denne guide er lavet for at hjælpe dig med at finde ud af hvilke vine, der bliver bedre ved lagring. Samtidig kan du læse om, hvordan du sørger for, at vinene ikke bliver dårlige undervejs og hvordan du kan bruge Vinoversigtens kældersystem til at holde styr på indholdet af din vinkælder.

Hvorfor lave en vinkælder?

Forskellige mennesker har forskellige grunde til at opbygge en vinkælder, men det er som regel de samme fire der går igen. Den første og mest indlysende grund, er selve det at have et forråd. Når man har sit eget lager, kan man undgå at komme i den situation, hvor man står nede på tanken og hiver en panikflaske ned fra hylden. Det vil ofte være en kedelig vin, der ikke passer til maden og anledningen, og det er spild af både tid og penge. Ved selv at have flasker på lager, opnår man den fordel, at man altid kan finde en drikkeklar vin til enhver lejlighed og ethvert måltid.

Den anden grund er, at man gerne vil have de store oplevelser, som en blød, kompleks og vellagret vin kan give. Tidligere krævede alle de store vine nogle år på bagen før de overhovedet kunne drikkes, men i dag sørger moderne teknik for, at de som regel kan drikkes allerede når de kommer på markedet. Dette forhold tager naturligvis lidt af fornøjelsen, men omvendt er der også stadig vine, som så ganske afgjort skal have år på bagen, før de udvikler sig fra grimme ællinger til smukke svaner.

Den tredje grund til at købe ind til en vinkælder er, at mange af de mest spændende vine kun produceres i ganske små mængder. Den slags vine bliver man nød til at sikre sig lige når de kommer på markedet eller måske endda "En Primeur", hvis man vil smage dem når de er på toppen. På det tidspunkt er de enten umulige at opdrive eller umulige at betale.

Netop pengene er den sidste gode grund til at investere i en vinkælder. Gode vine i gode årgange stiger ofte en del i værdi desto ældre de bliver. Når vinen så er ved at være drikkeklar kan man jo vælge at se den enten som et



Vinkælderguide

nydelsesobjekt man selv kan få stor glæde af, eller også som et investeringsobjekt man gerne vil sælge videre. Vinmagasinet Decanter har haft et "fine wine index" siden 1978 for at følge værdistigninger i vin, og det viser sig at der er gode muligheder. Investerede man 100 kr. i dette vinindex i 1994 ville man f.eks. kunne hæve 350 kr. i midten af 1997, og ser man på det lange sigt ville 100 kr. investeret i Decanthers Bordeaux indeks i 1978, have givet 1.003 kr. i 1999, efter at have været oppe på 1.162 i 1997.

Hvordan skal kælderen indrettes?

Normalt har danskerne deres vin liggende i køkkenet, og det er stort set det værste, der kan overgå en vinflaske. Vin er sart og skal helst opbevares ved konstant temperatur, mørkt, lugtfrit, stille (uden rystelser) og ved en luftfugtighed, der forhindrer at proppen tørrer ud. Stort set alle disse regler overtrædes ved placering af vinen i et køkken. Temperaturen svinger under madlavning, der er som regel masser af lys, madosen hænger overalt, køleskabet vibrerer, men hvis man er heldig er luftfugtigheden da i orden. Vin bør ikke opholde sig i et køkken, men på et dertil indrettet opbevaringssted.

Den perfekte kælder er noget i retning af de store kalkstenshuler, der findes under [Champagne](#) distriktet i [Frankrig](#). Under jorden er der sikkert, mørkt og temperaturen holdes konstant lav, uanset årstidernes skiften. Det er dog de færreste der kan mønstre en stor kalkstenshule under deres bolig, men heldigvis kan mindre også gøre det. Det vigtigste er blot at overholde følgende fem regler:

Temperaturen: Vin skal opbevares ved en konstant temperatur, og helst mellem 9 og 12°. Det er dog vigtigere at holde en konstant temperatur end at overholde grænserne, men man skal være opmærksom på, at desto varmere, der er på opbevaringsstedet, desto hurtigere udvikler vinen sig, og desto tidligere er den moden.

Luftfugtighed: De fleste vine, der skal lagres, har en korkprop, og da vin ikke kan tåle luft (oxidering), er proppens evne til at holde luften ude essentiel for vinens levetid. Derfor skal



Vinkælderguide

vinflaskerne altid opbevares vandret, for så fugtes proppen hele tiden, og dens levetid forlænges. Den perfekte luftfugtighed for vin ligger mellem 55-75%, men alt under 40% er for tørt. Er der for tørt i lokalet vil proppen skrumpe, vinen få luft og blive ødelagt.

Lys: Vin tåler ikke lys ret godt, og derfor skal den helst ligge i mørke. En smutvej er, at lade vinen blive i de originale kasser.

Rystelser: De fleste har hørt om, at vin kan få transportsyge, og det er netop et problem, der skyldes rystelser. Rystelser (f.eks. en lang biltur sydfra) er meget hård ved vinen og piller simpelthen vinens struktur fra hinanden. Den kan dog som regel komme over det, ved at ligge og falde til ro et stykke tid, men dens muligheder for at komme sig er afhængig af, hvor længe den har været udsat. Derfor er det vigtigt at man ikke udsætter vin for rystelser fra f.eks. et køleskab, vaskemaskine osv..

Lugt: Den sidste ting, der kan påvirke vin er stærke lugte. En prop er ikke helt tæt og stærkt lugt kan simpelthen gå gennem proppen og ødelægge vinen. Lad derfor være med at bruge terpentiner, ryge, vaske tøj (sæbelugt) osv. i nærheden af dine vine.

Det kan være svært umiddelbart at opfylde alle disse krav, men heldigvis er der måder at komme udover problemet på. Et skab kan være en udmærket løsning, for selvom temperaturen ikke er i orden, så er de andre betingelser for succesfuld lagring til stede. Alternativt kan man anskaffe sig et specielt vinkøleskab, der kan styre temperatur og luftfugtighed for en. Desværre er dette ofte en dyr løsning, og totalt uholdbar hvis man vil gemme mange flasker. I stedet kan man vælge at bruge et rum i sin bolig, som man lukker af ved at trække gardinerne for og slukke for varmen, hvis man vil have mange flasker liggende. Nordvendte rum er normalt særligt velegnede.



Vinkælderguide

Hvilke vine bliver bedre med tiden?

Når man har sit opbevaringssted, er næste mål at fylde det op, og her må man så tage de betydningsfulde beslutninger om hvilke vine, man vil fylde i den. Det første man skal vide er, at det bestemt ikke er alle vine, der bliver bedre af at blive gemt. Hvis man går i supermarkedet og henter fire flasker for en hund fra [Australien](#), skal man ikke regne med, at man om nogle år vil kunne hente gudernes nektar op fra dybet. Hvis det ikke er en stor vin man lægger ned, så bliver den det aldrig. Vinen skal have potentiale til at ældes, ellers bliver den højst sandsynligt blot mere kedelig af at ligge i kælderen.

Derfor kunne man sige, at man kun skal lægge dyre vine ned i sin kælder, men det er heller ikke helt korrekt. Et af kældrens formål er jo at kunne hive forskellige vine op til enhver lejlighed, så derfor skal kælderen helst indeholde tre forskellige typer vin: De drikkeklare, de næsten drikke modne og dem der skal ligge længe endnu for at udvikle en masse spændende nuancer. Derfor skal der også være plads til hverdagsvine, som man kan nyde mens de er unge og friske, og disse vine er som regel ikke dyre.

De vine, der skal ligge længe, er som regel nogle dyre sager, for ellers besidder de sjældent lagringspotentiale. Man skal være parat til at betale mere end 100 kr. for en vin med stort gemmepotentiale, og man finder meget, meget sjældent vine under 50 kr., der kan gemmes mere end et års tid, før de begynder at blive triste.

Det er dog ikke nok at kigge på prisen for at se om en vin har stort potentiale. Det er, som nævnt ovenfor, kun bestemte vine, der har lagringspotentiale, og disse er som regel europæiske. Erfaringsmæssigt udvikler mange oversøiske vine dyrket i et varmt klima sig dårligt over tid. De europæiske er de oversøiske vine langt overlegne hvad angår lagringspotentiale, fordi de er mere holdbare, udvikler flere spændende nuancer og udtrykker jordbunden og de klimatiske forhold langt bedre.

Hvis vi starter med at kigge på de lyse vine, kan vi straks konkludere at rosé ikke har noget gemmepotentiale. Der findes et enkelt eksemplar fra [Bandol](#) i [Frankrig](#) som er undtagelsen, men ellers er alle rosé vines primære styrke deres friske frugt, og den forsvinder ved lagring. Hvidvine og mousserende



Vinkælderguide

vine drives normalt også af frisk frugt, og har også kun sjældent lagringspotentiale. Der er dog visse muligheder og nedenstående forslag har normalt et potentiale til mindst 5 års lagring:

Hvide og Mousserende vine	
Frankrig	Bourgogne som f.eks. Chevalier-Montrachet , Meursault og Montrachet . Graves fra Bordeaux . Grand cru vine fra Alsace . Vintage – og kun vintage – Champagne .
Tyskland	Riesling fra Mosel , Rheingau og Rheinpfalz .
Østrig	Fadlagret Grüner Veltliner .

Rødvine giver flere muligheder og en drue som f.eks. [Nebbiolo](#) fra [Piemonte](#) i [Italien](#) kan i store årgange være næsten udødelig. Det samme gælder de største vine fra [Brunello di Montalcino](#) i [Toscana](#) og [Ribera del Duero](#) fra [Spanien](#). Resten af vinene på nedenstående liste har dog også potentiale til at lagre mindst 8 år efter høståret:

Rødvin	
Australien	Shiraz og Cabernet Sauvignon fra Coonawarra .
Frankrig	Bordeaux : Haut-Médoc , Margaux , Pauillac , Pomerol , St. Estephe , St. Julien . Bourgogne : f.eks. Pommard , Côte de Nuits Grand Cru , Gevrey-Chambertin . Provence : Bandol . Rhône : Châteauneuf-du-Pape , St. Joseph , Côte-Rôtie , Hermitage .
Italien	Piemonte : Barolo , Barbaresco . Toscana : Brunello di Montalcino , Chianti Classico Riserva , Supertoscane Veneto : Amarone della Valpolicella .
Spanien	Ribera del Duero , Priorat , Rioja Reserva og Grand Reserva .

Det bedste lagringspotentiale ligger dog hos de søde vine. Nedenstående vine kan alle holde ganske længe og f.eks. Vintage [Portvin](#) eller [Tokaji](#) kan sagtens holde 50 år fra høståret:

Søde vine	
Canada	Icewine .
Frankrig	Barsac , Sauternes eller Quarts de Chaume fra Loire .
Portugal	Vintage Portvin , Malmsey eller Verdelho Madeira
Tyskland	Eiswein , Bereenauslese og Trockenberenauslese .
Ungarn	Tokaji .
Østrig	Eiswein , Bereenauslese og Trockenberenauslese .



Vinkælderguide

Indkøbsstrategien

Det er ikke nok at vide, hvilke vine man skal gå efter, for selvom vinen er af den rigtige type, kan der være store individuelle forskelle på vine og årgange. Derfor er det altid en fordel at starte med at købe en enkelt flaske af vinen, eller at tage på en vinsmagning, så man kan smage sagerne og danne sig et udtryk af dem, før man køber med henblik på at gemme. Det nytter ikke noget at indkøbe vine, som man ikke kan lide som unge. Nok vil de blive blødere med alderen, men de basale smagstræk ændrer sig ikke synderligt med tiden.

Når man smager sådanne unge vine, er de som regel ude af balance, og garvesyren dominerer i munden. Det er normalt et tegn på et godt potentiale, men det kan også være, at vinen aldrig bliver harmonisk, og derfor er det en meget god ide at gå efter årgange, som man ved er gode i det pågældende distrikt. Hvis man udelukkende går efter gode årgange fra de bedste producenter, kan det ikke gå helt galt, for selv hvis man ikke selv drikker vinen, er der altid et marked for sådanne vine, og så kan man sælge dem i stedet.

En tredje ting, man skal tænke på, er at fordele købene, så man ikke risikerer at alle vine i kælderen bliver modne samtidig. Derfor skal man sørge for løbende at fylde i og tømme ud, således at der kommer et godt flow i det.

Den fjerde ting handler om flaskernes størrelse. Desto større hver flaske er, desto langsommere udvikles vinen. Derfor kan det være en god ide at investere i et par magnum flasker af en vin, man godt kan lide. Disse vil sandsynligvis kunne holde længere end de normale flasker, og på den måde kan man nyde sin yndlingsvin over en længere årrække.

Den sidste ting, man skal overveje, er, hvor mange flasker man skal købe af hver vin. Hvis man køber ind i investeringsøjemed, er det mest naturlige at købe vinen i kasser af 12 og opbevare dem således, fordi en uåbnet original kasse giver højere priser på auktion. Køber man ind for fornøjelsens skyld, er det ikke nødvendigt at købe 12 flasker hver gang, tre til fire flasker af hver vin kan nok gøre det. Man gider jo ikke drikke den samme vin hele tiden, men omvendt er det også meget spændende at følge med i vinens udvikling, og således smage den flere gange med års mellemrum. Hvis man skal kunne følge



Vinkælderguide

med, skal man helst have tre til fire flasker af vinen, og så gør det heller ikke så meget, hvis man får drukket en flaske før vinen er helt moden.

Hvornår skal vinen drikkes?

Når vinene er indkøbt og lagt ned i kælderen, så er næste vigtige beslutning, at realisere dem enten ved salg eller ved konsumering. Derfor er det vigtigt at vide, hvornår den enkelte vin er på toppen, men her er man som regel på herrens mark. Vine fra samme område modnes forskelligt, og den samme vin i forskellige årgange modnes ligeledes forskelligt. Hertil kommer, at opbevaringsforholdene, som tidligere nævnt, har en indflydelse på hvornår vinen er moden.

Man kan således sagtens finde en [Barolo](#) fra en bestemt producent, der er moden efter femten år og en anden årgang af samme vin, der er moden efter fem. Netop derfor er det vigtigt at have adskillige flasker af samme vin i sin kælder, således at man kan følge med i vinens modenhedsproces. Alligevel har vi herunder forsøgt at lave en oversigt over hvornår forskellige vine skal drikkes. Rosévine er ikke på listen, fordi de næsten altid skal drikkes så unge som muligt, og de søde er ikke med, fordi de som regel kan holde utroligt længe. Bemærk at på grund af de mange forbehold med hensyn til årgang, producent og opbevaringsforhold kan listen udelukkende anvendes vejledende, og ikke som facit liste. Den eneste måde at finde ud af sandheden på, er at smage på vinene hen ad vejen.

År efter høst	Hvidvine	Rødvine
0 – 2	Côtes du Rhône , Entre-Deaux-Mers , Muscadet , Vin de Pays , Vin de Table (Frankrig); Arneis , Gavi di Gavi , Prosecco , Soave (Italien); Vinho Verde (Portugal); Sauvignon Blanc (New Zealand)	Beaujolais (Frankrig); Dolcetto (Italien)
2 – 4	Aligoté , Chablis , Chardonnay , Pinot Blanc , Riesling , Sancerre (Frankrig); Müller-Thurgau , Sylvaner , Weissburgunder (Tyskland); Chardonnay (oversøisk)	Alsace Pinot Noir , AOC Bordeaux , AOC Bourgogne , Côtes de Provence , Côtes du Rhône , Côtes du Roussillon (Frankrig); Barbera , Bardolino , Chianti , Valpolicella (Italien)



Vinkælderguide

År efter høst	Hvidvine	Rødvine
4 – 6	Graves, Pouilly Fumé (Frankrig); Riesling (Tyskland); Grüner Veltliner (Østrig)	Bordeaux Superieur (Frankrig); Cabernet Sauvignon (Chile); Zinfandel (U.S.A.); Cabernet-Merlot (Australien); Barbera , Nebbiolo , Rosso di Montalcino , Vino Nobile (Italien); Rioja Crianza (Spanien); Pinotage (Sydafrika)
6 – 8	Chablis Grand Cru , Chassagne-Montrachet (Frankrig)	Bandol , Côte de Beaune (Frankrig); Shiraz (Australien); Merlot (U.S.A.)
8 – 10	Alsace Gewürztraminer Grand Cru (Frankrig); Rheinfalz Riesling (Tyskland)	Gevrey-Chambertin (Frankrig); Amarone della Valpolicella (Italien); Coonawarra Cabernet Sauvignon (Australien)
10 – 12	Alsace Riesling Grand Cru , Meursault Premier Cru (Frankrig); Rheingau Riesling (Tyskland)	Médoc , St. Julien (Frankrig); Rioja Reserva (Spanien)
12 – 14	Mosel Riesling (Tyskland)	Pommard , St. Emilion (Frankrig); Chianti Classico Riserva (Italien)
14 – 16	Chevalier-Montrachet , Montrachet (Frankrig)	Châteauneuf-du-Pape , Hermitage , Haut-Médoc , Margaux , Pomerol , St. Joseph (Frankrig); Supertoscanere , Barbaresco (Italien)
16+		Côte de Nuits Grand Cru , Côte-Rôtie , Pauillac , St. Estephe (Frankrig); Barolo , Brunello di Montalcino (Italien); Priorat , Ribera del Duero Gran Reserva , Rioja Gran Reserva (Spanien)

Hvordan opnår jeg overblik over min kælder?

Den sidste, men meget væsentlige faktor, man skal holde sig for øje når man laver en vinkælder er, at skaffe sig et overblik over hvilke vine, man har lagt ned. Man kunne bruge papir og blæk og føre en journal, men det er lettere at benytte vinoversigtens gratis vinkældersystem.

Alle medlemmer har adgang til vinkældersystemet, hvor man selv kan indtaste oplysninger om vinen, hvornår man regner med at den er drikkeklar, hvor længe den maksimalt kan holde, indkøbspris, markedspris, private kommentarer osv. Systemet er naturligvis beskyttet, så det kun er det enkelte



Vinkælderguide

medlem, der kan se vedkommendes kælder, og det giver således en unik mulighed for at danne sig et overblik over, hvilke flasker man har i sin kælder, og hvilke der snart skal drikkes.

Samtidig er systemet koblet op mod vinoversigtens anmeldelsesdatabase, således at medlemmer let kan taste deres smagenotater ind og lægge dem op som en anmeldelse på vinoversigten, uden at skulle indtaste alle oplysninger om vinen to gange. Efterhånden som tiden går, kan man så gå ind og rette i sine smagenotater og point, og dermed lettere følge med i, hvorledes vinen har udviklet sig.

Hvordan finder jeg vinkældersystemet?

For at få adgang til Vinoversigtens vinkældersystem skal du være medlem og du skal logge ind. Når du har logget ind vil du komme til en velkomst side, der ser ud som følger:

Velkommen til Vinoversigten.dk

Velkommen **testtest**

Din sidst anmeldte vin var -, som du anmeldte den -. I alt har du anmeldt 0 vine med en gennemsnitskarakter på points, hvilket er det samme som gennemsnitskarakteren på Vinoversigten.dk. Den højeste karakter du har givet er point til og den laveste er til .

Medlemsfunktioner

Medlem

[Medlemsprofil](#)
[Medlemsindstillinger](#)
[Vinkælder](#)

[Mine anmeldelser](#)
[Brugerstatistik](#)
[Personlig Top 10](#)

For at komme ind til din vinkælder skal du klikke på linket "Vinkælder".

Hvordan virker vinkældersystemet?

Vinoversigtens vinkældersystem er ganske enkelt opbygget. Første gang du går ind på "Din Vinkælder" siden, vil den se ud som på nedenstående skærmudsniit:



Vinkælderguide Din Vinkælder

Som du kan se, er siden delt op i fire sektioner. Øverst ser du links til "[Hjælp](#)" og "[Udskriv](#)", derefter kommer en sektion med links til andre sider og administration af din kælder. Så kommer en "Visning"s sektion, hvor du kan bestemme hvordan dine data skal vises og til sidst kommer selve vinene i din kælder. Som du kan se har denne bruger endnu ingen vine i sin kælder.

Administrationen

Hvis vi starter med den øverste – administrative - del af siden, indeholder den links til forskellige andre sider:

Læg ny vin i kælderen

Ved at klikke på "Læg ny vin i kælderen" kommer du til en side, hvor du ved at udfylde ganske få felter, kan lægge vinen i din kælder. Siden er bygget op så den til forveksling ligner den klassiske "[Anmeld](#)" side, hvor du kan anmelde vine.



Vinkælderguide

Kopier eksisterende vin

"Kopier eksisterende vin" er en side, der giver dig mulighed for at bruge en vin du allerede har i din kælder, som skabelon. Dette er specielt nyttigt hvis du f.eks. har købt en ny årgang af en vin du allerede har kælderen eller – hvis du har flere kældre – hvis du vil lægge en vin du har i en kælder, over i en anden kælder.

Bemærk at denne funktion kun gør det muligt for dig at anvende en vin du selv har i en kælder som skabelon. Du kan også vælge af finde en vin som en anden bruger har anmeldt, og så bruge den som skabelon, når du skal lægge vinen i kælderen. For at gøre det skal du være logget ind, du skal finde vinen via "Søg" og du skal klikke dig helt frem til den enkelte vin. Et eksempel kunne være:

Don Nicola Cagnazzi **Erik Sørensen Vin, 49,95 kr.**

Samlet karakter: **79** ud af **100**. Anmeldt af **ABH**
Denne Rødvin kommer fra Italien og er smagt den 05-01-2006

Supplerende oplysninger

Alkoholprocent:	12,50%
Druer:	60% Negroamaro, 20% Montepulciano og 20% Primitivo
Vinen blev købt den:	20-12-2006
Vinen er fra år:	2005
Den stammer fra regionen:	Puglia / Apulien
Den har klassifikationen:	IGT Salento
Vinen er produceret af:	Tenuta Don Nicola
Vinen blev anmeldt den:	06-01-2007

Point

Startpoint:	40
General farve og fremtoning:	3
Aroma, duft og bouquet:	10
Smag:	11
Eftersmag og fylde:	6
Intensitet, balance, renhed, dybde og potentiale:	6
Point:	76
Prispoint:	3
Samlet:	79

Anmelderen har givet vinen følgende vurdering

Ganske dyb farve med et ret brunligt skær. God klarhed, men ret svage gardiner. Duften har lidt fyldige kirsebær og et strejf af marcipan, men der er også andre bærtoneer der går over i retning af hindbær. Nydeligt, men ikke prangene. Smagen er frisk og fyldig frugt, men der er ikke mere end det. Den smager da udemærket og selvom den har en del syre fornærmer den ingen. Der er en smule af den hindbær frugt man fornemmede i duften og en smule marcipansødme dukker også frem, men den er faktisk ikke særligt spændende. Der mangler nuancer og selvom der da bestemt er positive træk i den, så mangler den bare kompleksitet. Eftersmagen har en fin længde, igen lidt frugt og en del syre, men ret enstregt. Alt i alt en teknisk fin vin, men uden nuancer og kompleksitet. Skal drikkes mens den er ung.

[Læg denne vin i din kælder](#)

[Udskriv](#)

[Ny søgning](#)

[Tilbage](#)



Vinkælderguide

Via linket "Læg denne vin i din kælder" kan du så bruge denne vin som skabelon. På denne måde vil du ikke behøve at skulle indtaste alle tingene selv, men du skal stadig være opmærksom for der er ingen garanti for at den anden bruger har indtastet oplysningerne om vinen korrekt.

Udskriv kælderoversigt

Siden "Udskriv kælderoversigt" har vi lavet for at gøre det muligt for dig at udskrive en detaljeret oversigt over dine vine som du kan hænge op i din vinkælder. Hver gang du så drikker noget, kan du så ajourføre oversigten og så bare opdatere din vinkælder på Vinoversigten en gang i mellem. På den måde slipper du for at skulle åbne en computer for at opdatere din vinkælder, hver gang du drikker en flaske vin.

Kælder Administration

Under "Kælder administration" kan du oprette flere kældre, hvilket er smart hvis du f.eks. opbevarer vine både hjemme og i sommerhuset. Du kan også omdøbe din kælder via denne funktionalitet.

Kælderindstillinger

"Kælderindstillinger" giver dig mulighed for at indstille visningen af din kælder, så den husker dine standard indstillinger fra gang til gang.

Kælderstatistik

På siden "Kælderstatistik" kan du se nogle forskellige aggregerede data om de vine, du har i din vinkælder. Du kan f.eks. se antallet af flasker, hyppigste årgange, gennemsnitspris, ældste årgang osv..

Vinkælderguide

"Vinkælderguide" er blot et link til denne guide.



Vinkælderguide

Visningen

Efter den administrative sektion kan du se en sektion, som vedrører hvilke data du vil hente og hvordan du vil se dem:

Vinkælder visning

"Vinkælder visning" giver dig mulighed for at se forskellige felter på skærmen. Hvis vi nu prøver at lægge nogle vine i kælderen, kunne det f.eks. se således ud:

Navn	Type	Årgang	Antal	Pris	Værdi	
Château de Vinslot	Rødvin	2002	10	45,00	450,00	Ret Slet
Domaine de Domino	Rødvin	2000	2	134,95	269,90	Ret Slet
Los dos Miquelos	Rødvin	1994	1	85,50	85,50	Ret Slet
Reich Riesling	Hvidvin	1996	2	98,00	196,00	Ret Slet
I alt			15	66,76	1.001,40	

Bemærk at det pt. Er "Standard Visning" der er valgt som vinkældervisning. I denne visning kan du se vinens "Type", "Årgang", "Antal", "Pris" og "Værdi".



Vinkælderguide

Udover denne "Standard Visning", kan du vælge "Alternativ Visning" eller "Begge Visninger". Hvis du vælger "Begge visninger", kunne det se ud som herunder:

Visning

Vinkælder visning

Valgt vinkælder

Valgt type

Valgt land

Begge Visninger	▼
Kælder uden navn	▼
- Alle typer -	▼
- Alle lande -	▼

Standard Visning

Navn	Type	Årgang	Antal	Pris	Værdi		
Los dos Miquelos	Rødvin	1994	1	85,50	85,50	Ret	Slet
Reich Riesling	Hvidvin	1996	2	98,00	196,00	Ret	Slet
Domaine de Domino	Rødvin	2000	2	134,95	269,90	Ret	Slet
Château de Vinslot	Rødvin	2002	10	45,00	450,00	Ret	Slet
I alt			15	66,76	1.001,40		

Alternativ Visning

Navn	Land	Drikkeklar	Bedst inden	Point		
Los dos Miquelos	Spanien	2006	2007		Ret	Slet
Reich Riesling	Tyskland	2010	2012	91	Ret	Slet
Domaine de Domino	Frankrig	2008	2010		Ret	Slet
Château de Vinslot	Frankrig	2005	2007		Ret	Slet

Links på lysegrå baggrund er vine du ikke har anmeldt

Den "Alternativ Visning" viser "Land", "Drikkeklar", "Bedst Inden" og "Point". I begge visninger kan du både rette i kælderoplysningerne om vinen og slette den, og ved at klikke på overskrifterne, kan man sortere vinene efter de forskellige parametre. I det ovenstående skærmudsni, er visningerne f.eks. sorteret efter "Årgang". Hvis man har begge visninger åbne, vil de begge være sorteret efter samme kriterium, således at man altid kan sammenligne de to tabeller, fordi vinene står i samme rækkefølge.

Visningerne er lavet for at gøre det muligt for dig at se og sortere vinene som du ønsker det. Samtidig er det muligt for dig at indstille hvilke visninger du vil benytte og hvilken standard sortering du ønsker via dine "Kælderindstillinger" (se herover). Hvis du ønsker at printe dem ud eller vil lave en mere detaljeret liste, er det nemmeste at udskrive en "Kælderoversigt" (se herover).



Vinkælderguide

Valgt Vinkælder

Når du melder dig ind på Vinoversigten får du automatisk tildelt en kælder med navnet "Kælder uden navn", men du kan oprette så mange kældre du har lyst til, og give dem de navne du ønsker, ved hjælp af "Kælder administration" (se herover). Hvis du har flere kældre kan du via denne indstilling selv bestemme hvilken kælder du vil kigge på, og under "Kælder indstillinger" kan du angive hvilken kælder, du vil anvende som standard.

Valgt type / Valgt land

Disse to indstillinger gør det muligt for dig yderligere at begrænse hvilke vine du vil se på skærmen. Dette er specielt praktisk hvis du har mange vine i din kælder og kun ville kigge på f.eks. dine "Rødvine" fra "Frankrig", som på skærmbilledet herunder:

Din Vinkælder [Hjælp](#) [Udskriv](#)

[Læg ny vin i kælderen](#)
[Kopier eksisterende vin](#)
[Udskriv kælderoversigt for Rødvin og Frankrig](#)

[Kælder administration](#)
[Kælderindstillinger](#)
[Kælderstatistik](#)
[Vinkælderguide](#)

Visning

Vinkælder visning: Begge Visninger
 Valgt vinkælder: Kælder uden navn
 Valgt type: Rødvin
 Valgt land: Frankrig

Standard Visning

Navn	Type	Årgang	Antal	Pris	Værdi	
Domaine de Domino	Rødvin	2000	2	134,95	269,90	Ret Slet
Château de Vinslot	Rødvin	2002	10	45,00	450,00	Ret Slet
I alt			12	59,99	719,90	

Alternativ Visning

Navn	Land	Drikkeklar	Bedst inden	Point	
Domaine de Domino	Frankrig	2008	2010		Ret Slet
Château de Vinslot	Frankrig	2005	2007		Ret Slet

Links på lysegrå baggrund er vine du ikke har anmeldt



Vinkælderguide

Vinene

Den sidste sektion er selve data sektionen hvor du kan se dine vine. Når der er vine i kælderen, vil siden f.eks. se ud som på nedenstående skærmudsnit:

Standard Visning						
Navn	Type	Årgang	Antal	Pris	Værdi	
Los dos Miquelos	Rødvin	1994	1	85,50	85,50	Ret Slet
Reich Riesling	Hvidvin	1996	2	98,00	196,00	Ret Slet
Domaine de Domino	Rødvin	2000	2	134,95	269,90	Ret Slet
Château de Vinslot	Rødvin	2002	10	45,00	450,00	Ret Slet
I alt			15	66,76	1.001,40	

Den første ting du skal bemærke er, at alle nogle af vinene er på grå baggrund, mens en enkelt har hvid baggrund. Det skyldes at medlemmet har anmeldt en af vinene ([Reich Riesling](#)), mens de tre andre vine ikke er blevet anmeldt. Ved at klikke på vinen navn, vil relevante data fra vinkælderen blive overført til et anmeldelsesskema, og så er det kun vurdering og point du skal udfylde, for at anmelde vinen. Når vinen er anmeldt, fremstår den i stedet på hvid baggrund, og derefter vil et klik på dens navn, føre dig til en visning af anmeldelsen, i stedet for til anmeldelsesskemaet.

Ude til højre kan du rette i den vin du har i kælderen, eller helt slette posten fra din kælder. Som sædvanlig kan du også sortere dine data ved at klikke på overskrifterne. På ovenstående skærmudsnit har er vinene sorteret efter "Årgang". Hvis du gerne vil have en bestemt sortering hver gang du går ind i din kælder, kan du selv indstille denne under "Kælderindstillinger".