



Kære medlem!

## Fadlagring!

Fadlagring betegner, når vinen har lagret på et egefad (eller en anden træsort). Mange vine – faktisk de fleste – lagrer kun i stål eller cementtanke og får ingen lagring på fade. Disse vine kommer også på markedet kort tid efter høsten.

Det er først og fremmest de bedre vine, der fadlagres. Hvordan og hvor længe vinen skal fadlagres afhænger af vinens kvalitet og karakter og af den stil, vinmageren gerne vil opnå. Nye og mindre fade påvirker vinen mest og jo længere tid desto kraftigere påvirkning. De største røde Bordeaux-vine ligger 18-24 måneder på fade, der typisk er en blanding af gamle og nye fade. Et nyt fad på 225 liter koster ca. 3.000 kr. og fordyrer derfor vinen med ca. 10-15 kr. pr. flaske, alt efter hvor lang tid man bruger fadet.

Mange steder vil man kun kunne se meget store og ældre træfade. Disse fade anvendes dog mere til opbevaring og har ikke den store opvirkning på vinen.