

Idealnym pomieszczeniem do przechowywania wina jest ciemne, chłodne, umiarkowanie wilgotne pomieszczenie o temperaturze 8-12 st. C (dla [win białych](#)) lub 10-15 st. C (jeżeli jednocześnie przechowywane jest

[wino czerwone](#)

). Zbyt wysoka temperatura przyspiesza dojrzewanie wina i skraca jego żywotność, zbyt niska opóźnia dojrzewanie i przedłuża okres oczekiwania na osiągnięcie przez wino pełnych walorów. Jednak najbardziej szkodliwe dla wina są wahania temperatury.

Pomieszczenie, w którym trzymamy wina powinno być ciemne, ponieważ światło - podobnie jak zbyt wysoka temperatura - przyspiesza proces dojrzewania i powoduje niekorzystne zmiany smaku i zapachu. Szczególnie wrażliwe na światło są wina musujące oraz wina stare. W pomieszczeniu z winami nie stosujemy lamp halogenowych, jarzeńówek i świetlówek. Najwłaściwsze są słabe zwykłe żarówki, a w piwnicach ze starymi winami wręcz świece. I to niezależnie od tego w jakiego koloru butelkach przechowywane jest wino.

Idealna wilgotność pomieszczenia z winami to 70-75%. W wyższej niż 75% pleśnieją i odklejają się etykiety, w niższej niż 50% wysychają korki.

Wino należy leżakować z dala od produktów spożywczych lub innych towarów, które wydzielają mocne zapachy albowiem wino, które "oddycha" przez korek może wchłonąć inne wonie. Wino należy przechowywać w pozycji leżącej, aby korek był wilgotny i zachował elastyczność.

Okres leżakowania

Młode wino rozwija się osiągając coraz większą dojrzałość i harmonię aż do punktu szczytowego. Od tego momentu jego jakość zaczyna stopniowo spadać. Okres przechowywania wina zależy od wielu czynników, m.in. od rodzaju winogron, rocznika, zawartości kwasu, zawartości alkoholu i ilości pozostałego niesfermentowanego cukru.

Pamiętajmy, że tylko niewielki procent produkowanych na świecie win nadaje się do wieloletniego leżakowania. Większość należy spożyć w ciągu 1-5 lat.

