



Vinsmagning

At smage og bedømme vin er en spændende proces, som man aldrig bliver fuldbefaren i. Ofte er det rimeligt nemt at vurdere om man kan lide en vin eller ej, og derefter kan man så tildele den point, alt efter hvad man synes om den. Det bliver dog langt mere kompliceret, når man også vil forsøge at sætte ord på vinens duft- og smagsindtryk. For at hjælpe med dette har vi lavet denne hjælpeside. Her vil vi forsøge at gennemgå hvordan de fysiske rammer for en vinsmagning optimalt bør være (men sjældent er) og hvordan man kan sætte ord på vinens farve, duft, smag og helhed. Lad os starte med de fysiske rammer:

Glasset

Det vigtigste ved vinsmagning er uden tvivl at have et ordentligt glas at drikke af. Det kan måske lyde snobbet og som et salgsfremstød for glasværkerne, men det er alfa og omega at glasset er i orden. Der er meget forskel på at drikke god vin af et lille glas og af et stort, tulipanformet glas. Det skal være muligt at kunne slynge vinen i glasset (gælder ikke mousserende vin), for ellers får man aldrig et indtryk af de duftnuancer vinen indeholder. Det er simpelthen spild at købe god (og ofte dyr) vin, hvis man serverer den i kaffekopper eller sennepsglas, fordi vinen aldrig kommer til sin ret. Udover at glasset skal være formet rigtigt, skal man sørge for, at det ikke lugter af opvaskemiddel, støv, pap eller andre generende ting, som kan ødelægge oplevelsen.

Generende lugt og smag

Det rum hvori man skal smage vinene bør være frit for generende dufte. Hvis der lugter af rengøringsmiddel eller luften er tæt af røg bliver det meget svært at skelne nuancerne i vinens duft.

Det samme gør sig gældende ved generende smagsindtryk. Man kan spørge sig selv om, hvor meget man kan smage, efter en omgang karryret med masser af chili? Nej, vel? Vin og mad hører sammen, men det er langt fra alt mad som komplementerer vinen. Derfor er det vigtigt hvad man spiser før og under en vinsmagning. Pebermyntepastiller og mentholbolsjer er bestemt ikke fordrende for smagsløgene, og en karryret fra før, har det nok bedre med øl.



Vinsmagning

Vinens temperatur

Vinens temperatur betyder en masse for oplevelsen. Er vinen for kold afgiver den ikke mange smagsindtryk (på samme måde som man kommer snapsen i fryseren hvis man ikke bryder sig om smagen), men er den omvendt for varm, bliver den nemt vammel og ubehagelig. Hvilken temperatur vin bør serveres ved varierer meget, men generelt serveres hvidvin og rosé ved 9° - 12°, mens rødvin serveres ved 16° - 20°. Hvilken temperatur der er optimal for den enkelte vin, kan nogle gange læses på flasken, men ofte må man gætte sig frem. Som hovedregel kan man sige, at lette rødvine serveres køligt, mens kraftige solbomber skal have en lidt højere temperatur.

Efter således at have skitseret rammerne for den perfekte vinsmagning (som opleves sjældent) kan vi gå over til den sjovere del. Lad os starte med det første man ser:

Farve og fremtoning

Det første indtryk af en vin er altid dens farve og fremtoning. Selve vinens fremtoning kan deles op i fire forskellige underkategorier: klarhed, dybde, farve og gardiner:

Klarhed Grums, vinsten og andet bundfald har ingen indflydelse på vinens klarhed, hvis man blot sørger for, at få det til at blive på bunden af flasken. Er vinen grumset og uren, er der derfor enten tale om dårlig dekantering eller en dårlig vinmager. Moderne kældermetoder sørger normalt for, at vinen er klar. Når man vil beskrive vinens klarhed, kan man benytte skalaen: krystalklar, ren og klar, klar, uklar og grumset / uigennemsigtig.

Dybde Vins grundfarve afhænger ofte af de druer den indeholder og deres voksested. En fyldig, næsten sort rødvin kommer sandsynligvis fra et varmt sted eller fra kraftigt farvede sorter, som f.eks. Syrah. En tynd og bleg vin, er ofte resultat af køligt klima, dårlig høst eller et for højt udbytte på vinmarken.



Vinsmagning

Farve Vinens farve er i høj grad afhængig af dens alder, men druesorten spiller også en væsentlig rolle. Ung rødvin har ofte en pæonrød eller kardinalrød farve og et lilla skær i kanten. Desto ældre den bliver, desto brunere bliver den. For hvidvin er den unge vin ofte grønlig og den bliver mere gylden desto ældre den bliver. Nogle blå druer, som f.eks. Nebbiolo, giver ret lyse vine, der ofte har et blåligt skær langt op i årene, mens andre, som f.eks. Sangiovese, bliver hurtigere brune.

Gardiner Når man slynger vinen rundt i glasset, vil noget af den blive hængende på siderne, hvorfra den langsomt løber ned. Dette fænomen kaldes for tårer, ben eller gardiner. Årsagen er dels at der er forskel på vands og alkohols overfladespænding, og dels at vinens sukker og alkoholindhold gør, at den klæber ganske let. Der er stor diskussion om man kan udlede noget af den måde, som gardinerne former sig på. Generelt kan man sige, at tynde vine ingen gardiner har, mens fede og fyldige vine med stor viskositet har flotte og lange gardiner. Som sådan kan man altså sige at desto tykkere og flottere gardiner, desto større sandsynlighed for, at der er tale om en god vin, men det er ikke et sikkert tegn.

Duft, Aroma og Bouquet

Duften er noget af det vigtigste ved vin, for det er her den gerne skulle fortælle en masse om sig selv. Der er direkte forbindelse fra duft til smagssansen, og duften giver således løfter om, hvad munden snart skal fornøjes med. Det er utroligt så stor en vins duftpalet kan være, men det første man skal notere sig er, om vinen er i orden. Den skal kort sagt dufte af vin og ikke af eddike, gær, mug, prop, svovl eller andre ting, der fortæller at den ikke er i orden. Hvis duften ikke signalerer fejl, kan man gå videre og forsøge at sætte ord på den. Det er meget vanskeligt at blive helt enige om hvad en vin dufter af, men ofte vil de fleste kunne blive enige om det dominerende duftindtryk. For at gøre det lettere at karakterisere en vins duftindtryk har vi valgt at lave en tabel, med de mest gængse duft udtryk



Vinsmagning

fordelt på rød- og hvidvins dufte (rosé og dessertvine kan have et ben i begge lejre):

Hvidvins dufte			
Abrikos	Fersken	Krydderurter	Røg
Alkohol	Grønne Bønner	Mandler	Sirup
Ananas	Hasselnød	Melon	Syntetisk
Appelsin	Honning	Nyslået Græs	Te
Asparges	Hyldeblomst	Orangeblomster	Tropefrugter
Blomster	Hø	Petroleum	Træ
Champignon	Karamel	Plastik	Valnød
Citrus	Kløver	Pærer	Vanille
Egetræ	Krydderier	Roser	Æbler

Rødvins dufte			
Alkohol	Gummi	Lakrids	Solbær
Basilikum	Hasselnød	Lavendler	Sort Peber
Blommer	Hindbær	Læder	Svesker
Blomster	Hyldebær	Marcipan	Syntetisk
Blyant	Jord	Mødding	Timian
Brombær	Jordbær	Nelliker	Tjære
Brændt	Kaffe	Oliven	Tobak
Cedertræ	Kanel	Pebermynte	Træ
Chokolade	Karamel	Plastik	Urter
Cigarkasse	Kirsebær	Ristet Brød	Valnød
Egetræ	Krydderier	Roser	Vanille
Eucalyptus	Krydderurter	Rosiner	Violer
Figner	Kål	Røg	

Smag

Efter at have duftet til vinen, går de fleste over til at smage den. Mange professionelle smagere kan dechifrere så meget ud fra duften, at de ofte



Vinsmagning

undlader at smage på vinen. En sådan opførsel er for de fleste almindelige vinentusiaster at betragte som helligbrøde. Vin skal være en nydelse og en stor del af fornøjelsen er at smage på den.

Smagsløgene er koncentreret på tungen, men de strækker sig helt op i ganen. I virkeligheden kan man kun smage tre elementer: Sødme på tungespidsen, syre yderst på siderne og bitterhed bagerst på tungen. Resten af arbejdet er en kombination mellem hjernes sammenvejning af disse smagsindtryk, og et samspil med næsen gennem svælget.

Det første man gør er at beholde vinen på tungespidsen, hvorved det afsløres om vinen virker frisk, varm, sød eller tør. Dernæst køres den rundt i munden så den kommer i kontakt med gummerne, indersiden af kinderne og det midterste af tungen. Så kommer man til noget nær det vigtigste: Hold vinen på tungen og træk langsomt luft ind gennem vinen. Det lyder lidt mærkeligt, men metoden med at ilte vinen på denne måde gør, at den afslører sin smagssammensætning på en dejlig og behagelig måde. Vin der iltes rigtigt smager simpelthen bedre. Efter at have fornøjet sig kan man så forsøge at sætte ord på oplevelsen. Igen har vi forsøgt at lave en liste over de mest gængse smagsindtryk:

Hvidvins Smagsindtryk			
Abrikos	Halvsød	Lang	Sød
Alkohol	Halvtør	Mandler	Tillukket
Asparges	Hasselnød	Melon	Tropefrugter
Bitter	Honning	Nyslået Græs	Træ
Blød	Hyldeblomst	Petroleum	Tør
Egetræ	Hård	Plastik	Urter
Fad	Jern	Pærer	Valnødder
Fersken	Karamel	Røget	Vanille
Figner	Knastør	Salt	Æbler
Flintesten	Krydderurter	Sirup	
Frisk	Krydret	Syntetisk	



Vinsmagning

Rødvins Smagsindtryk			
Alkohol	Halvtør	Krydderurter	Salt
Bitter	Hasselnød	Krydret	Solbærsaft
Blommer	Hindbær	Kål	Sort Peber
Blød	Hyldebær	Lakrids	Svesker
Brombær	Hård	Lang	Syntetisk
Brændt	Jern	Læder	Sød
Chokolade	Jord	Marcipan	Tillukket
Egetræ	Jordbær	Nødder	Timian
Eukalyptus	Kaffe	Oliven	Tobak
Fad	Kanel	Peber	Træ
Figner	Karamel	Pebermynte	Tør
Frisk	Kirsebær	Plastik	Urter
Gummi	Knastør	Rosiner	Valnødder
Halvsød	Kogt	Røget	Vanille

Eftersmagen

Når man har sunket vinen, skulle dens smags- og aromastoffer gerne fylde munden og det vigtigste ved denne eftersmag, er dens længde. Det er naturligvis ikke rart, hvis en grim smag hænger ved længe, men er smagen god er det dejligt, hvis den kan vare ved, og tone langsomt ud. Generelt kan man altid vurdere en vin på længden og strukturen af eftersmagen. De billige konsumvine har ofte en dejlig smag der er rar ved ganen, men de slutter ofte hurtigt. Vinens lagringspotentiale findes også i eftersmagen, hvor garvesyrerne ofte får det til at trække i gummerne og i mundens sider.

Helhedsindtrykket

Når eftersmagen er væk er det tid til at vurdere helhedsindtrykket af vinen. Det er svært at karakterisere en vin med få ord, men det følgende skema rummer de mest gængse udtryk. Mange af ordene har en decideret vinmæssig



Vinsmagning

betydning som f.eks. fed (stor krop og viskositet), flad (mangler syre), fyldig (god krop), grøn (for syrlig), hård (for meget garvesyre og for lidt frugt), sprød (behagelig afstemt syre), tung (alkoholisk og kraftig) osv.

Forskellige ord har naturligvis forskellige betydninger for forskellige mennesker, så der er bestemt ingen krav om at følge den "officielle" betydning:

Vins Helhedsindtryk			
Aggressiv	Frugtig	Lang	Spinkel
Besk	Fyldig	Let	Sprittet
Blød	Grøn	Maskulin	Sprød
Buldrende	Hård	Nobel	Svag
Elegant	Kantet	Overvældende	Træt
Fed	Kogt	Parfumeret	Tung
Feminin	Kompleks	Rund	Tyk
Flad	Kort	Saftig	Tynd
Flot	Kraftig	Silkeblød	Vandet