

MINI VINKURSUS

SMAGSTEKNIK OVERSIGT



FARVE: HVORDAN SER VINEN UD?

Farve | Grønlig - gylden eller blålig - murstensrød

Hvilken farve har vinen? Allerede her kan man få hints, om smag, fremstillingsmetoder og alder.

Intensitet | Svag/sart - dyb/mørk

Vi kigger også på intensiteten af farven.



DUFT: HVORDAN DUFTER VINEN?

Intensitet | Meget aromatisk - mindre aromatisk

Hvor kraftigt dufter vinen?

Noter | Blomster, frugt, bær, grønsager, krydderi eller lagringsnoter.

Hvilke associationer får man, når man dufter til vinen? F.eks. kunne det være: Hyldeblomst, pære, banan, blomme, kirsebær, peberfrugt, fenniklen, peber, lakrids, yoghurt, petroleum, læder, stald eller røg. Start altid med at fokusere på de primære frugtnoter!



SMAG: STRUKTUR OG NOTER

Sødme | Tør, semi, sød

Er der noget restsukker i vinen? I de fleste tilfælde er der ikke, og vinen vil derfor betegnes som tør. Undgå at forveksle dette med en moden eller sødlig smag.

Syre | Lav, medium, høj

Hvor høj er mængden af syren i vinen? Et højt niveau af syre vil typisk give en del mundvand.

Tanin | Lav, medium, høj

Tanniner tørre ens mund ud. Mærker du, at din mund tørre hurtigt ud, og at det river lidt i munden, er mængden af tannin sandsynligvis høj.

Fylde | Fyldig - let

Hvor meget "fylder" vinen i munden. Især alkohol, sukker og tanniner er med til at øge vinens viskositet og giver fylde.

Smagsnoter | Blomster, frugt, bær, grønsager, krydderi eller lagringsnoter.

Hvad minder vinens smag om? Behøver ikke at være det samme som duften, men der vil typisk være et overlap. Start igen gerne frugtnoter, og eventuelt om det er mere moden eller mindre moden frugt. Mere syrlige frugter tyder typisk på en vin fra køligere klima, hvor mere modne, søde eller overmodne frugter tyder på varmere klima. Andre noter kan give hints om terroir og fremstillingsmetoder.



EVALUERING: HVOR GOD ER VINEN?

Balance | Balanceret, ubalanceret

Arbejder vinens smagsnoter og strukturelementer sammen eller mod hinanden. Er vinens udtryk samlet, så er den balanceret. Det er essentielt for at en vin vil blive betegnet som god. Er der nogle forstyrrende elementer i vinen vil vi kalde den ubalanceret.

Længde | Lang - kort

Hvor lang er eftersmagen (af frugt)? Vi ønsker en lang eftersmag.

Intensitet | Lav - høj

Hvor meget smager vinen af og hvor ekspresiv er den. Hvis smagen er god og den også har intensitet er det et klart kvalitetstegn. Nogen druer og stilarter er dog naturligt bare mindre intense.

Kompleksitet | Komplex - simple

Hvor mange nuancer og smagsnoter dukker frem i vinen?