



VINFORUM.DK

En nem introduktion til Vinsmagning

De 5 S'er

Sådan bliver du en bedre vinsmager

Indhold

Introduktion

Trin 1 - Se

Trin 2 - Slyng

Trin 3 – Snus

Trin 4 – Smag

Trin 5 – Spyt

Vurdering

INTRODUKTION

LIDT OM VINSMAGNING

Lær om vin

- men på en sjov måde

Vinsmagning skal være lærerigt, men derfor må det også godt være afslappende og sjovt. Og det bedste resultat opnår man tit når man er flere venner sammen. Så kan man diskutere og lære af hinanden. I min egen tilgang til vin forsøger jeg at være direkte og usnobbet.

Når man skal smage vin og samtidigt lære noget, er det en god idé, at der er nogle enkle regler og trin, man forsøger at følge. På den måde får man som smager mere ud af det og man opnår måske at blive klogere. For at gøre det nemt at huske, har jeg udviklet de 5 S'er. Det er dem, der gennemgås i kurset nedenfor. Et sådan kursus kan selvfølgelig ikke på nogen måde være fyldestgørende, men det giver et godt overblik i vinsmagningens kunst.

For den uerfarne kan en professionel vinsmagning måske virke skræmmende. Vi er vant til at drikke vin til mad og måske endda sammen med gode venner i en afslappet stemning. Så tanken om at skulle sidde som de professionelle og gurgle og spytte og tale om bouquet, syre og kostald er måske ikke det, der virker allermost spændende.

Men vil man have det bedste ud af vin, er det dog nødvendigt at kende et par grundregler om vinsmagning. Og det vil på lidt længere sigt gøre det meget sjovere at drikke vin.

Og vinsmagningens grundregler er nemme at lære og vil hjælpe dig til at finde ud af, hvilke vine du kan lide – og ikke lide – og hvorfor. Når du får mere erfaring vil du blive dygtigere og mere sikker i dine bedømmelser og måske er du blandt dem, der bliver så dygtig, at du kan gætte druetype, land og måske årgang?

Det er vigtigt at huske på, at alle kan blive dygtige til at smage. Det kræver blot en normal lugte- og smagesans og en smule koncentration.

Der er mange anledninger til at smage på vin. Mange af de store danske importører holder ofte vinsmagninger, der er åbne for alle. Ligeså gør mange lokale vinhandlere og supermarkeder. Du kan også smage med venner og kolleger eller, hvis du er meget interesseret, melde dig ind i en vinklub – de findes over hele landet. Det sjoveste er nok at smage hos selve producenten og kommer du forbi et vindistrikt bør du ikke snyde dig for oplevelsen.

Inden du går i gang med at smage på vin, er der nogle få forudsætninger, der skal være på plads. Du bør smage i et lokale uden lugte og støj og med en god belysning. Helst dagslys, men kunstigt lys går også, bare det ikke er lysstofrør – de giver vinen et underligt skær.

Glassene skal være rene (!) og i gennemsigtigt glas uden indgraveringer eller andet pynt. Det optimale er, hvis glassets form er tykt på midten og slankere mod toppen – gerne lettere tulipanformet. Det medvirker til at koncentrere duften i vinen.

Og så er det en god idé at tage noter. Disse noter kan være en uvurderlig hjælp, når du senere skal købe vin.

Under selve vinsmagningen skal du igennem 5 trin. Som jeg skrev før, kalder jeg dem for de 5 S'er, så er det nemmere at huske:

Se - Slyng - Snus - Smag - Spyt

SE

TRIN 1

Se før du smager

Hvad siger øjet?



Se omhandler vinens udseende og farve og er det første S. Som med mad kan synet medvirke til at øge nydelsen og appetitten. Men udover forventningens glæde kan vinens udseende fortælle en hel del om, hvad det er, vi er i gang med at smage.

Når man ser på vinen, skal man holde vinglasset væk fra sig i en vinkel på ca. 45 grader og helst holde det mod en hvid baggrund.

Hvis bordet eller dugen ikke er hvid, kan man blot holde et stykke hvidt papir op som baggrund. Den mest tydelige karakteristik ved en vin er farven. Er den hvid, rød eller rosé? Men når man har bestemt det mest banale, kan man prøve at se lidt nærmere.

En hvidvin kan være lige fra meget lys til en gylden gul farve afhængig af alder, sødme, fadlagring og hvilken drue, vinen er fremstillet på. Jo ældre en hvidvin bliver, desto mørkere og mere gylden bliver farven.

Søde (dessert)vine har typisk mere farve end tørre vine og så kan fadlagring give en hvidvin mere farve end den ville have haft uden.

Som hovedregel er vine fremstillet på Sauvignon Blanc lysere end Chardonnay-vine. Og en Chardonnay vil have en mere gylden farve, hvis vinen har lagret på fad. Og har Chardonnay'en flere år på bagen vil den være mørk gylden.

Rødvin kan blive analyseret på tilsvarende måde. En ung vin vil have en mørk, blårød eller måske næsten sort farve. Når rødvinen bliver ældre bliver den mere lys i det – altså modsat hvidvinen, der bliver mørkere. Og den kan få en lettere brun kant.

Druetypen betyder også meget for rødvinens udseende. En Pinot Noir er typisk lysere i det og har en gennemsigtig rubinrød farve, mens en Syrah f.eks. er mere kompakt og violetrød. Også en Cabernet Sauvignon er meget mørk i det.

Når du hælder glasset tilbage i oprejst stilling kan du måske se nogle spor fra vinen løbe langsomt ned af glassets inderside. Det kaldes gardiner eller ben og indikerer at alkoholindholdet er relativt højt eller at der er en del restsukker i vinen (og den dermed er sød).

Når du ser på vinen, kan den også give dig et fingerpeg om, der skulle være noget galt med den. Den skal være klar og må ikke være grumset. Er den det, bør du kassere den. Er der bundfald i flasken betyder det normalt ikke noget for vinen. Men sørg for, at det så vidt muligt ikke hældes i glasset.

SLYNG

TRIN 2

Vinen skal slynges

Pas på det ikke går galt!



Lugte- og smagesansen er tæt forbundet, så det er svært for den ene at eksistere uden den anden. Faktisk kan vi kun 4 smagesanser (5 med Umami); surhed, sødme, bitterhed og salt. Hvad vi der ud over opfatter som smag er faktisk duft!

Derfor kan din næse fortælle rigtig meget om vinen, før du overhovedet har smagt på den.

Før man dufter til vinen, skal den slynges rundt i glasset. Det er ikke noget man gør for at se smart ud!

Det er derimod for at frigive de flygtige aromaer, der er i vinen, så de bedre kan duftes. Man skal ikke slynge for voldsomt, hvis man ikke er så øvet og vinen er rød! Men man opnår hurtig en rytme. Man kan evt. stille glasset på bordet og køre det forsigtigt rundt, så slynges vinen også, og man har lidt mere kontrol over det.

SNUS

TRIN 3

Din næse er vigtig

Duften siger meget om vinen



Når vinen er slynget skal du stikke næsen ned i glasset (så langt den nu kan komme!) og snuse og dufte.

Prøv at lægge mærke til om duften er intens eller let, om den er meget vedvarende eller måske forsvinder lidt hurtigt.

Som med farven kan duften sige meget om vinen.

Prøv selv at sætte ord på de duftindtryk, du får. Hvis du synes det dufter af honning, citron, æble og sure sokker, så skriv det ned. Det er vigtigere, at det er dine egne ord, end at du forsøger at sætte eksperternes beskrivelser på.

Dine duftindtryk kan du senere bruge til at genkende andre tilsvarende vine.

De fleste vine dufter af "noget vi kender". Typisk kan duftindtrykkene opdeles i grupper som blomster, frugter, grønsager, krydderier og "andre".

En Sauvignon Blanc vil typisk dufte meget af hyld og måske stikkelsbær.

En Chardonnay har typisk lidt fersken i sig og måske lidt smør og nødder, hvis den har lagret på egefad.

En Cabernet Sauvignon bliver ofte karakteriseret som solbær, mens en Pinot Noir godt kan have lidt kirsebær og en animalsk duft (kostald!). I Syrah (Shiraz) vine kan man tit opleve dufte som lakrids og peber og andre krydderier.

Som vinen ældes, udvikles duften også. Hvide vine kan få mere honning over sig mens helt unge hvide vine er mere som friske blomster og frugter.

Duften kan som regel også afsløre om vinen har lagret på egefad eller ej. Måske kan man ligefrem dufte det røgede træ eller også kan en vanille (sød) duft afsløre trælageringen.

Duften kan også afsløre om der er noget galt med vinen. En let muggen duft afslører, at vinen har prop og derfor ikke bør drikkes. I meget billige vine, kan man en gang imellem opleve en duft som brændte tændstikker, hvilket indikerer at der er tilsat for meget svovl til vinen.

Endelig kan vinen være oxideret – altså have fået ilt – det kan give en lidt brændt duft, samtidig med at vinen sikkert er lidt lys og brunlig.

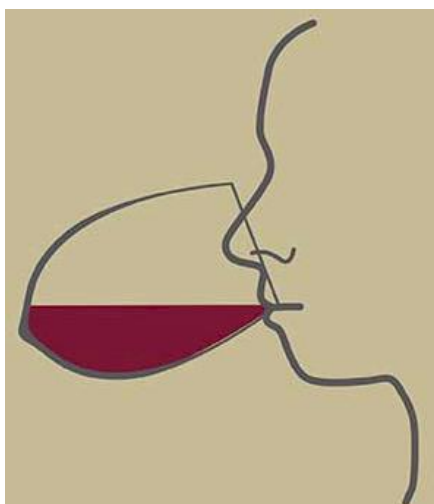
Når du dufter til vinen og beskriver den, er det vigtigste, at du bruger dine egne ord i bedømmelsen. Vinsmagning er ikke nogen eksakt videnskab og der er ikke noget der hedder rigtigt og forkert. Din beskrivelse er din personlige oplevelse af vinen – andre kan have en anden oplevelse. Sådan er det!

SMAG

TRIN 4

Smag på vinen

Du må godt slubre



Både synet og duften er vigtige i vinsmagning. Men den ultimative test er selvfølgelig selve smagen.

Når du smager på vinen skal du tage en pæn mundfuld. Sørg for at vinen kommer rundt i hele munden og tag også gerne lidt luft ind gennem munden samtidigt.

Det slubrer, men det forøger smagsindtrykket. Du skal "tygge" på vinen samtidig med, at du registrerer indtrykkene.

Til sidst spytter du vinen ud.

Som tidligere nævnt har du 4 smagssanser på tungen. Sødmen sidder forrest, surheden på siden og det bitre er bagest. Salt kan du sjældent smage i en vin!

Når du vurderer vinen, er der flere elementer, du skal gå efter.

Først kan du smage efter om vinen har krop og vægt. Føles den som vand eller er der mere fylde som fløde? Dette afhænger både af kvalitet og druetype. En Beaujolais vil være lettere end en Bordeaux vin.

Du skal vurdere vinens syre. Alle vine skal have en vis syre for at virke forfriskende og for at kunne lagre. Megen syre vil næsten få din mund til at løbe i vand.

Hvis det er en rødvin, skal du også vurdere vinens garvesyre (tannin), som altså er noget andet end syre. Garvesyren sidder i drueskallerne og kernerne og kan tørre munden helt ud. Hvis du har tygget på en vindrukerne, ved du hvordan smagen føles! Skal vinen lagre er det nødvendigt med garvesyre, men den må aldrig blive for dominerende i forhold til vinens frugt.

Og frugten skal du også kunne smage. Vin er lavet på frugt og derfor skal den også helst smage lidt af frugt! Hvis der er et fornuftigt forhold mellem syre, garvesyre, alkohol og frugt siger man, at vinen er harmonisk.

Generelt kan man sige, at lettere vine typisk kommer fra køligere egne.

En tør, tysk Riesling vil således være lettere end en Riesling fra Australien, hvor klimaet er varmere.

Men som med duften er der ingen rigtig eller forkert konklusion med smagen. Nogle kan lide kraftige og tunge rødvine, andre er mere til lette og elegante hvide vine. Så beskriv vinens smag efter din egen mening. På den måde opbygger du din egen referenceramme til senere vinbedømmelser.

Lær om de smagsindtryk, du kan lide – og dem du ikke kan lide – og så følg dine indtryk, når du køber vin hos vinhandleren eller på restaurant.

SPYT

TRIN 5

Spyt ud

Men ram spanden!



Normalt sluger vi jo vinen, når vi smager og drikker den. Og jeg vil bestemt heller ikke foreslå, at du begynder at spytte vinen ud i selskabelig sammenhæng!

Men vil man forsøge at smage og bedømme flere vine, er det nødvendigt at spytte vinen ud ellers vil man ikke kunne smage eller bedømme efter en halv time!

Synes du det lyder lidt kedeligt, så start med at smage alle vinene, hvor du også spytter ud. Og så kan du/I drikke dem bagefter.

Ved større arrangerede vinsmagninger er der altid spyttespande. Det kan være en champagnekøler eller en plastickøler. Det vigtigste er, at den ikke er gennemsigtig!

Når du spytter skal du gøre det stille og præcist med en spids mund. Så undgår du det værste svineri! Du kan evt. prøve hjemme først, inden du skal til vinsmagning ude i byen.

Ved de store smagninger, hvor man let kan smage 50-100 vine på 2-3 timer, har vinen en effekt på sanserne, selvom man spytter. Kroppen kan ikke undgå at optage alkohol, så pas på hvis du skal køre, selvom du har spyttet ud.

Du kan måske også selv se det på de notater, du tager til vinsmagninger. Skriften ser sikkert anderledes ud ved vin nr. 1 i forhold til vin nr. 20...

Vurdering

Hvordan var vinen?

Når du har været igennem de 5 S'er på en vin (Se, Slyng, Snus, Smag, Spyt) er det tid til at give vinen en overordnet vurdering.

Er det en simpel og letdrikkelig vin eller er den kompleks med mange lag og nuancer? Kan den drikkes nu eller vil den have godt af lidt lagring, så den rundes lidt? Giver den kvalitet for pengene? Og måske det vigtigste, kan du lide den?

En rødvin der smager godt nu og ikke har nogen garvesyre, som skal blødgøres, kan drikkes med det samme. Er der meget tannin, bør den gemmes nogle år. En vin, der virker tillukket, vil som regel også blive bedre med årene.

En spændende faktor at forsøge at fastslå er, hvornår vinen er drikke moden. Dette tidspunkt er meget individuelt. Nogle kan lide vine mens de er unge og fyldt med frugt, mens andre hellere vil have vinene rundere og med flere nuancer.

Uanset hvordan dit vinbudget ser ud, er det vigtigt at få noget for pengene. Selvom en vin kun koster 25 kr. er den jo for dyr, hvis den skuffer til de penge. Og en dårlig vin til 250 kr. er endnu værre.

Der findes i dag rigtig mange skribenter, der bedømmer vine i dagspressen, fagpressen og på Internettet. Og deres råd kan du forsøge at følge. De er enige i deres bedømmelser af mange vine, men de er også uenige.

Og husk vinhandlerne er altid positive over for de vine, de sælger! De nævner de gode anmeldelser, men sjældent de dårlige.

Men den bedste måde at finde vine, der giver "value for money", er ved selv at smage.

Jeg håber du har fundet lidt inspiration i dette "mini-kursus" til at gå i gang med vinsmagning. Vil du have inspiration til hvilke vine, du kan gå i gang med, kan du prøve i [VinTesten](#).

Det er mine bedømmelser af vine på det danske marked. Jeg vurderer både vinene efter kvalitet alene og efter kvalitet i forhold til prisen. Der er en ny test hver uge og den offentliggøres normalt om fredagen.

Såfremt du har spørgsmål eller kommentarer ud i vinsmagningens kunst er du velkommen til at stille dem til mig. Enten på hjemmesiden eller via email. Så skal jeg nok svare på dem, så godt jeg kan efterfølgende.

Tak fordi du læste med.

Jan P. Olsen
jo@vinforum.dk

FÅ MERE VIDEN OM VIN

Tilmeld dig VinForum Nyt og få mere viden om vin via email hver fredag.

TILMELD DIG I DAG