

## INDLEDNING

Hvorfor skal det være så kompliceret at nyde vin? Kan man ikke bare drikke vinen og nyde den uden skulle tænke på den eller tale om den? Selvfølgelig kan man det. Men glæden ved vin vokser erfaringsmæssigt i takt med de kvalificerede ord man kan hæfte på en vin udover 'den er god' eller 'den kan jeg ikke lide' uden yderligere refleksioner. Søger man nydelse i vinen må man nødvendigvis gå et skridt videre for at forstå, hvad det er man kan lide eller ikke lide ved den pågældende vin. Det fordrer opmærksomhed, men selvfølgelig også en vis viden om hvad det er, som man skal fokusere på og hvordan.

## Lektion I

### ORD PÅ OPLEVELSEN

Det ligger i menneskets natur at have lyst til at dele oplevelser med andre, udtrykke beundring for store præstationer eller skuffelse over det mindre tilfredsstillende. Og når først man er kommet ud over grynt og hujen som udtryk for tilfredshed og ophidselse, bliver man nødt til at bruge ord til at kommunikere sine passioner videre. Dette gælder i samme grad for vin som for enhver anden aktivitet, der skaber glæde. Vi har selvfølgelig behov for et sprog, hvis vi ønsker at viderebringe de fysiske realiteter bag vores oplevelser. Dette har lige så stor betydning for vinproducenter, når de diskuterer vinfremstilling, som det har for forbrugerne, når de skal vurdere producenternes arbejde.

### VINSPROGET

Enkle vine kræver ikke mange ord. Hvis de er gode, er glæden ved at drikke dem reel nok, men de indeholder meget lidt, som kan gøre sig fortjent til egentlig beskrivelse. I den anden ende af spektret er de fineste vine så fulde af nuancer, at de udgør en udfordring for vores evne til at sanse og beskrive dem, på omtrent samme måde som det gælder kunst og musik.

Hvordan kan det være? Vin er jo trods alt *bare* en drik. En drik, ja, men ikke bare en drik.

For ud over sin funktion som drikkevarer fascinerer vinen os i kraft af tre faktorer: For det første er vin påviseligt en kompleks blanding med mangfoldige, ofte individuelt identificerbare sansevirkninger og et tilsyneladende uendeligt antal kombinationsmuligheder. For det andet kan vores næse og mund opfatte et usædvanlig bredt spektrum af smage og strukturer. Og for det tredje giver vinens transparente, flydende karakter ganen og lugtesansen mulighed for med lethed og over et stykke tid at undersøge vinen nøje, hvorved vi bliver i stand til at opfatte, adskille og overveje dens enkeltelementer. Disse forhold gælder ikke i samme grad for noget andet af det, vi spiser og drikker.

Findes der så et vinsprog? Ja, selvom det er et 'specialistsprog' ligesom det sprog, der bruges inden for musik, kunst eller sport, som kombinerer ord, der sjældent bruges inden for andre sprogsfærer eller med andre ord ord vi bruger entydigt hver eneste dag såsom sød, bitter, syrlig og en del ord, som vi uden videre forstår i andre kontekster såsom sprød, vammelsød, elegant, cremet, sløv, fin og så videre.

Det første problem inden for vinsmagning er derfor at vide, hvilke ord man skal knytte til hvilken egenskab og hvilket sanseindtryk. Ordforbindelserne er ikke noget instinktivt. Hvis vi ønsker at lære dem, må det ske under samvær med mennesker, der kender dem, men så bliver det relevante ordforråd også hurtigt til refleks. For hovedpartens vedkommende knytter vi simpelthen en af et ords velkendte betydninger til et nyt område, i dette tilfælde vin, og hvis vi vælger med omhu, vil ordet hurtigt komme til at give mening i sin nye kontekst. Det er en mekanisme, der er i konstant funktion overalt i sproget.

# HELSINGØR VINMUSEUMSFØRENING

---

Lad os se på nogle betydninger af ordet 'flad', alt efter kontekst: en skuffet fornemmelse, et dæk som har tabt luften, et horisontalt perspektiv uden dybde - eller en mousserende vin som har tabt sit brus!

Nogle af de kritiske bemærkninger, der regelmæssigt rettes mod vin sproget, går ud på, at det er fuldt af flertydighed, et rent babelstårn af sprogforvirring, eller vildt overdrevet. Hvor sådanne bemærkninger er berettigede - og det er de ofte - skyldes ofte en manglende vilje til at bruge ordene omhyggeligt end om, at ordene ikke meningsfuldt kan bruges til at beskrive vin med.

Vinsproget er ganske vist upræcist, men ikke mere upræcist end det sprog, som bruges om musik eller kunst - begge fag beskæftiger sig med smag og perception - og konteksten forhindrer normalt flertydighed. Når vi bevæger os udenfor de grundlæggende smagsindtryks område, er ord for sanseindtrykkene i høj grad et spørgsmål om fantasi, og de er derfor nødvendigvis impressionistiske. Men dette betyder ikke, at de nødvendigvis er forvrøvlede eller overdrevne.

En del af vinsproget siger meget lidt og bliver med rette latterliggjort. Når enkle vine gøres til genstand for ordgyderi, kan de simpelthen ikke bære det.

Det meningsløse svælg mellem syndfloden af adjektiver, der ikke siger noget om den pågældende vin, og virkelighedens jævne, men måske nok behagelige vin, kan med rette latterliggøres - ordene er ikke rammende. Lige så lidt oplysende er lange lister over frugt og grøntsager, der kan observeres i en vin, tilsyneladende sammen med alt muligt andet, man nogensinde har smagt eller lugtet til - uden nogen forklaring på, hvordan de spiller sammen. Selv om de måske giver et vist indtryk af en vin, minder det samlede resultat mere om en opregning af alle de farver, man kan få øje på i et billede, eller alle de instrumenter der indgår i et musikværk - uden et ord om, hvordan de benyttes, eller hvordan de spiller sammen. Eller med andre ord, man kunne lige så godt læse en beskrivelse af de enkelte brikker til et puslespil - man ville stadig være fuldstændig uvidende om det samlede billede eller musikstykke.

Det afgørende er, hvordan de grundlæggende elementer står i forbindelse med hinanden, ikke bare elementerne i sig selv.

## OM SMAGSNOTATER

Efter at have iagttaget udseende, duft og duft i f.eks. en Marlborough Sauvignon Blanc fra New Zealand, og man har noteret følgende dimensioner: Alkohol: medium-fuld. Syrlighed: sprød. Smag: overdådig.

Dette kan mere sammenhængende nedskrives således: Hen vin med medium til fuld krop, sprød syrlighed og overdådig smag. Dette giver et klart indtryk af vinens størrelse og type, uden endnu at sige noget om smagens karakter eller kvalitet.

Hvis man til 'sprød' havde føjet 'typisk', ville man være gået et skridt videre og have udtrykt sin vurdering - at dette er det normale for en Marlborough Sauvignon Blanc. Hvis man på den anden side havde beskrevet syrligheden som 'blød', ville det kræve en kommentar, fordi det ville være usædvanligt for denne type vin - man kunne f.eks. i parentes stille et spørgsmål: (varmt år eller høst?), eller hvis man vidste, at det forholdt sig således som i 1998 - kunne man bare nævne det.

Efter anden smagning noterer man f.eks.: tør. Smagslementer: fyldige aromaer af stikkelsbær og tropefrugt

Eftersmag: lang, meget aromatisk (stikkelsbær), også masser af lang frugtighed (litchier).

Man kunne derpå polere det rent sprogligt; 'Tør smag med fyldige aromaer af stikkelsbær og tropefrugt, efterfulgt af en lang eftersmag fuld af frugtighed og en vedholdende smag af litchier. Sauvignon-duft'.

Man har nu et fuldstændigt, velobserveret 'smagenotat' uden nogen eksplicit 'evaluering', men med masser af den 'information', der har været medvirkende til at få vinen til at fæstne sig i erindringen, og som vil kunne genkalde smagsindtrykket ret præcist, hvis man senere vender tilbage til notatet. Det fuldstændige notat lyder således: 'En vin med medium til fuld krop, sprød syrlighed og overdådig smag. Tør smag med fyldige aromaer af stikkelsbær og tropefrugt, efterfulgt af en lang eftersmag fuld af frugtighed og en vedholdende smag af litchier. Sauvignon-duft'.

# HELSINGØR VINMUSEUMSFØRENING

---

Hvis man udfører denne øvelse derhjemme, med masser af tid til sin rådighed og en række forskellige vine, vil man hurtigt få sin indsats belønnet. Efterhånden som man opbygger en perceptions-mæssig rytme og etablerer et ordforråd, bliver det lettere og lettere at formulere sammenhængende, informative notater som dette under vinsmagningen.

## KVALITET

Vi har allerede set på de grundlæggende strukturelementer i en vin - dens 'skelet' af alkohol, syrlighed, garvesyre og smagskoncentration. Men selv vine med nogenlunde ens dimensioner kan selvfølgelig variere meget i smagskarakter og kvalitet.

Kvaliteten er noget subjektivt, bl.a. fordi den sammen med personlig forkærlighed også omfatter en hærskere af abstrakte begreber, der er vanskelige at måle og derfor lette at blive uenige om. Men der er et kvalitetstræk ved en vin, som er tilstrækkelig konkret til at kunne måles relativt let med vores sanser, om ikke med måleinstrumenter. Og eftersom dette kriterium relativt objektivt kan anvendes på alle vine, er det tæt ved at være et alment kvalitets mål. Det drejer sig om vinens længde. Der er altid to vigtige længder at se på under en vinsmagning: gane- og eftersmagslængde. Ganelængde: opfattes på to måder, fysisk og tidsmæssigt.

**Fysisk længde:** Efter at have sunket en smule af en 'lang' vin kan man opfatte vinens tilstedeværelse og smag fra bagtungen og ned i struben - en konkret perception af fysisk 'udstrækning'.

Smagelementerne i 'korte' vine når dårligt nok at passere tungen, før de forsvinder.

Den anden måde at opfatte gane længde på er så at sige kronologisk, og den er et af de vigtigste midler til kvalitetsvurderingen. Her ser man på, hvor længe vinen j kan fastholde opmærksomheden, mens man udforsker den i munden.

Man vil opdage, at de fineste vine tilsyneladende har en indre energi og en sansemæssig udstrækning, som holder sig længere, end man beholder vinen i munden. Dette kaldes ofte gane eller længde over ganen. Dette er en absolut nøgleegenskab ved kvaliteten, og den er derfor nok værd at få styr på.

Ganelængden har stor betydning for, hvor længe man beholder vinen i munden under vinsmagningen. Det er meningsløst og ligefrem skadeligt ud fra et kvalitetsvurderingssynspunkt at forsøge at smage på hver eneste af de sammenlignede vine i lige lang tid.

Selv når de er behagelige, retfærdiggør korte vine kun en kort udforskning, mens lange vine kan blive ved med at virke givende næsten i det uendelige. En vins kvalitet - som ganen nu bedømmer den - må bestemmes, hvor lang tid man ønsker eller behøver at bruge på undersøgelsen. Man kan smage på to vine af samme type, men af klart forskellig kvalitet, skifte frem og tilbage så opdager man hurtigt forskellen og forstår princippet.

Ordene 'finish' og 'eftersmag' henviser til samme fænomen - de smage og aromaer, som bliver tilbage efter at man har afsluttet vinsmagningen (ved at synke eller spytte ud) - og hvor længe de holder. Jo længere, jo bedre.

Smagen af en kort vin forsvinder næsten i samme øjeblik, man har sunket. En førsteklases vin vil kunne smages længe bagest i munden, primært de frugtige smagelementer. Virkelig fine vines finish omfatter både vinens centrale smag i strube området og en langvarig aromaoplevelse, der parfumerer ikke blot ganen, men også psyken - som en genklang af alle de forudgående smage og dufte. Det er naturligt, at længden i munden og eftersmag ens længde normalt går hånd i hånd.

Kvalitetslængde forudsætter, at vinen i øvrigt er velafbalanceret og smager godt. Men hvis en af de tre kraftigste bestanddele i en vin - syrlighed, garvesyre og alkohol - er for kraftigt repræsenteret, kan det give et falsk indtryk af kvalitet, simpelthen fordi smagsindtrykkene kan være meget »lange«. Hvis et af elementerne dominerer eftersmagen på bekostning af vinens frugt og aroma, er vinen dårligt afbalanceret og derfor af dårlig kvalitet, om den så er nok så 'lang'. Syrlighedens længde: Tilstrækkelig syrlighed er med til at forstærke og afgrænse en vins længde, og manglende syrlighed giver faktisk ofte en slap finish.

# HELSINGØR VINMUSEUMSFØRENING

---

Men syrlighed som det primære indtryk er lige så lidt behageligt som ren citronsaft eller eddikes 'længde'. De almindeligste årsager hertil er umodne druer, for stort udbytte eller overdreven tilsætning af syre under vinfremstillingen.

Garvesyre er et vigtigt kvalitets element for rødvinens vedkommende. Men hvis kraftig astringens kommer til at dominere vinens eftersmag og dækker over dens smag og aroma i stedet for at berige den, bliver det forlængede garvesyreindtryk til et udtryk for dårlig vinfremstilling - normalt i form af overdreven ekstraktion eller for megen kontakt med egetræ. Hvis garvesyren er af god kvalitet og forekommer i afbalanceret mængde, holder indtrykket sig også, men giver samtidig vinens duft og smagelementer lov at gøre sig bemærket.

Alkohols varme og bitterhed: En vins alkoholindhold er - uanset procenten - upåfaldende, så længe det afbalanceres af andre smagskomponenter. Hvis dette ikke er tilfældet, opstår der en vedvarende bitterhed i eftersmagen, der ofte ledsages af en tydelig varme. Som fejl er for højt alkoholindhold normalt mere iøjnefaldende i tørre hvidvine end i rødvine, og i begge typer viser det sig ved alkoholprocenter på over 13, hvis der ikke er tilstrækkelig smag i vinen. I varme klimaer (højt sukkerindhold og lavt smagsindhold i druerne) er for stort udbytte normalt årsagen, i køligere klimaer overdreven chaptalisering.

Berøring er en vigtig kilde til nydelse, hvad enten der er tale om at give eller modtage et kærtegn, lade en fin silke løbe gennem fingrene eller sætte tænderne i et sprødt æble. Og et af de aspekter ved vinen, som vi sætter størst pris på, er netop dens taktile karakter. Det er bemærkelsesværdigt, hvor følsomme vores munde er for vinens 'konsistens' i almindelighed og for 'fornemmelsen' af en rødvin i særdeleshed.

Taktile sanseindtryk omfatter ofte et visuelt element: Grove overflader er f.eks. kornede både af udseende og ved berøring. Selvom vi ikke kan »se« en vins overflade, når vi smager den, vil dens fornemmelse ofte aktivere visuelle analogier.

'Mundfornemmelse' er et nyt sammensat ord, som er meget præcist. Personligt foretrækker jeg det mere beskrivende 'struktur'.

Ordet 'struktur' kommer fra de latinske ord for stof og vævning, og kvalitetsvines struktur har længe været sammenlignet med dyre kvalitetsstoffer. Almindelige tekstiler har ikke meget at byde på, når det gælder analogier med vin, men den visuelle forskel mellem forskellige 'vævninger' - f.eks. tætvet i modsætning til løstvet - kan udgøre et nyttigt referencepunkt, når der skal skelnes mellem forskellige vines struktur.

Vinens temperatur har stor betydning for, hvordan den opleves i munden. Er vinen for varm, vil den opleves tung alkoholisk, og meget fad og klistret, hvis der er tale om en sød vin. Bliver vinen derimod for kold, er det svært at smage noget overhovedet.

Hvis vinen virkelig skal smages så objektivt som muligt, skal det, i hvert fald i første omgang, være uden mad. Der serveres ofte små ostebjælker til vinsmagninger, selvom osten er noget af det, som har den mest uheldige virkning på vinen.

For de fleste er en ubehagelig vin ensbetydende med en sur vin. Og en sur vin vil så igen være en vin, som i for høj grad er domineret af syre eller garvesyre. De færreste vil formentlig skelne mellem disse to grupper af stoffer, selvom det er to vidt forskellige ting med forskellige virkninger.

I udlandet har de det lidt lettere, for her kaldes garvesyre for tannin, hvilket forhindrer forvekslinger mellem de to begreber. Der findes syre i al vin, men lidt forenklet kan man sige, at syren altid dominerer i hvidvin, mens rødvin oftest er mest præget af garvesyre. Forklaringen på dette skal søges i forskellen på fremstillingen af rød- og hvidvin. Garvesyren kommer nemlig fra druens kerner, skal og eventuelle stilke - ikke fra selve det saftige druekød. Når man laver hvidvin, undgår man normalt så vidt muligt, at mosten kommer i kontakt med kerner og skaller for at forhindre, at hvidvinen bliver brunlig og bitter. Druerne presses således straks efter, at de er høstet - så nænsomt som muligt - hvorefter den rene most hældes fra drueresterne og stilles til gæring.

# HELSINGØR VINMUSEUMSFØRENING

---

Hvad angår rødvin fremstillingen, er man derimod interesseret i, at mosten gennemgår en relativt lang kontaktperiode med kerner og især skallerne, for det er i druens skind, at den eftertragtede røde farve sidder. Faktisk er det på den måde muligt at lave hvidvin af røde druer, hvis man sørger for at undgå kontakt mellem most og skaller - f.eks. udgøres mere end halvdelen af råmaterialet til en flaske champagne således af røde druer.

Maceration kalder man denne udblødning af skaller i mosten, og den tager normalt et par uger for en kvalitetsrødvin. Men ud over farven udtrækkes også den garvesyre, som sidder i kerner og skind - og stilke, hvis ikke de er fjernet forinden. Vinen kan også optage garvesyre gennem lagring på nye egetræsfade.

Lad os vende tilbage til vinens syre, som i realiteten udgøres af flere forskellige syrer, med vinsyre som den vigtigste efterfulgt af æblesyre. Syren opleves som stikkende eller skarp i munden, typisk i siderne af tungen. Modsat garvesyren angriber syren sjældent indersiden af kernerne og den virker heller ikke udtørrende - tværtimod sætter syren ofte gang i spyttproduktionen.

Kvalitetsvin og træ er to helt uadskillelige størrelser. Især når det gælder rødvin, er det nærmest umuligt at forestille sig en top vin, som ikke har lagret en periode på egetræsfade. Duften og smagen af træ er således i dag blevet så eftertragtet, at mange producenter i den billige ende af spektret 'snyder' ved at tilsætte egetræsspån *for* at opnå den eksklusive aroma.

Trælugten er en af de letteste at genkende i vinen. Egetræ, som oftest anvendes til vinfade, afgiver nemlig vanillin, og vanille er som bekendt det mest aromatiske krydderi, vi overhovedet har. Hvis vinen har fået meget træ, vil den ofte også få en duft af kokos. Kanel og nelliker er andre typiske krydderier, som stammer fra egetræsfadet.

Tit vil den fadlagrede vin også have et røget præg, oftest i form af duften af ristede kaffebønner. Det skyldes, at egetræsfadene bliver brændt af indvendig, før de tages i brug. Formålet med ristningen er oprindelig, at det bliver lettere at samle og bøje staverne til tøndene, men med tiden er man blevet bevidst om, at man gennem ristningen af fadet kan styre krydringen af vinen.

Oprindelig var brugen af træ i vinproduktionen ikke et stilistisk anliggende, men et spørgsmål om at finde et praktisk materiale til fremstillingen af de beholdere, hvor man gærede og opbevarede vinen. I dag, hvor man har rustfrit stål, som er både billigere og lettere at holde rent, er træ således ikke længere nogen nødvendighed i vinproduktionen - selvom det altså har visse positive sider.

Rent produktionsteknisk bruges træfadene i dag hovedsagelig til lagring af vinen, efter at den er gæret færdig på tanke af rustfrit stål. Det gælder dog ikke den allerbilligste vin, *for* lagring på egetræsfade er en kostbar fornøjelse - en barrique, som er en lille egetræstønde på 225 liter, koster omkring 4.000 kroner i anskaffelse i dag. Desuden koster det selvfølgelig også penge at have vinen liggende på lager et eller to år, før den kan sælges.

De mindre vine bliver derfor lavet færdige så hurtigt som muligt og sendt på markedet allerede omkring et år efter høsten. Disse vine tåler sjældent at blive gemt i årevis, men klarer sig derimod primært igennem på umiddelbar, ungdommelig frugt, let drikkelighed og frem *for* alt lav pris.

## VINSMAGNING

For rigtig at kunne bedømme duft og smag hos en vin anvendes en teknik, et antal momenter, som udføres i en bestemt orden. Teknikken anvendes af vinsmagere verden over.

Smagsløg og koncentration er altid bedst om formiddagen. Det er derfor indkøbere og andre som arbejdsmæssigt prøver vin gør dette før frokost.

Man behøver ikke at vide meget om vin for at begynde at prøve. Og som altid øvelse gør mester.

# HELSINGØR VINMUSEUMSFORENING

---

Vinsmagning kan foregå på forskellig måde og sammenhænge. Man skelner mellem blindsmagning, halvåben smagning og åben smagning. Ved blindsmagning ved deltagerne ikke hvilke vine som er med i prøvningen, medens deltagerne i den halvåbne prøvning er oplyst om hvilke vine som er med, men ikke i hvilken orden de er opstillet. Ved en åben smagning ved deltagerne hvilke vin som smages og deres rækkefølge.

For at kunne bedømme de enkelte vine bedst mulig er en korrekt temperatur vigtig, men husk, at det er bedre at servere alle vinene en smule for kolde end på den eksakt korrekte grad. I glasset antager de hurtigt rumtemperaturen. 16-17 grader er en god temperatur for røde vine, medens 10-12 grader er det optimale for de hvide vine.

Et godt vinsmagningsglas er et glas på fod, tulipanformet, ufarvet og gerne af tyndt glas med et rumfang på cirka 30 centiliter. Glasset fyldes cirka 20 %.

Se, duft, smag, spyt ud og noter momenterne og rækkefølgen i en vinsmagning. Se på vinens farve. Denne varierer med vintypen, alderen og druesorten. Unge rødvine er blålige, medens ældre vine får en rødbrun farve. Unge hvide vine kan være lys gulgrønne, men bliver med årene gyldne. Farvens dybde beror på druesort, klimaforhold (varmt dyrkningsklima giver kraftigere farve) og vinificering. Små fine partikler i først og fremmest rød- og hvidvine antyder en modenhed.

Duften er den bedste hjælp, når det gælder at lære en vin at kende. Lad vinen rotere i glasset. Stik næsen ned i glasset og duft på vinen. Vurder om duften er stor eller lille. Dernæst eksempelvis om den er frisk, sød eller tør. Herefter kan andre egenskaber hæftes på.

Når vinen smages er det vigtigt, at der virkelig er noget at smage på. Derfor en stor mundfuld i stedet for små nip. Vinen køres rundt i hele mundhulen. Den kan være fra let til kraftig. Spyt ud, og træk vejret gennem næsen, så vinens eftersmag kan fornemmes - kort, lang eller meget lang. Også andre smagsegenskaber kan vurderes. Garvesyren mærkes fremme i munden, på tænderne og tungens midte. Opleves som kold stærk te! Frugtsyren mærkes i slimhinderne og på tungens sider. Opleves som at spise citron! Sødme smages på tungespidsen. Tørt som mangelen på sødme. Bitterhed opleves længst tilbage på tungen mod svælget. Saltsmag opleves på tungens sider (Sherry).