

Lektion II

VINENS UDSEENDE

Vin er et sammensat produkt, hvor man nødvendigvis må skille de forskellige elementer fra hinanden og se på dem hver for sig, inden man danner sig et samlet overordnet indtryk. Først gælder det om at stille skarpt på vinens udseende. Synsindtrykket vil altid være det første input fra vinen i glasset, hvor farven, vinens klarhed og brillans er vigtige elementer i vurderingen af vintypen, alderen og vinens koncentration samt eventuel fejl i vinen.

Et forvarsel eller en første indikation på en syg eller fejlbehæftet vin vil være, at den fremstår uklar eller grumset, ikke at forveksle med bundfald.

Bittesmå bobler i en vin som ikke er mousserende indikerer helt sikkert en uønsket eftergæring. Det skal bemærkes, at der er en anelse kuldioxid til stede i de fleste vine, idet CO₂ er et biprodukt af selve gæringen.

En smuk, klar og glansfuld farve kan forføre selv den professionelle og påvirke dennes duft- og smagsindtryk. Hvidvinen bliver mørkere med tiden for at ende i de brune nuancer, hvilket skyldes, at vinens fenoler oxiderer. Dyrket i køligt klima fremstår en hvidvin ofte lys og glansfuld med et grønligt skær, således som det kendes i Chablis samt Riesling fra Tyskland og Alsace. Søde hvidvine lavet på senhøstede druer vil ligesom de almindelige tørre vine fra et varmere klima, der typisk er mindre syrerige, udvikles hurtigere og derfor blive dybere i farven. En fadlagret hvidvin vil ligeledes antage en kraftigere farve, når garvesyren som vinen har optaget fra egetræet iltes. En kraftigt gul eller brun farve vil for en ung hvidvin indikere en fejl i vinen.

Noget anderledes forholder det sig med rødvin. Den unge vin vil alt afhængig af druesort generelt være meget mørk, violet eller nærmest blåsort. I glasset har vinen en kerne, som altid er mørkere og dybere end ved kanten. Det er ligeledes i kanten, at vinens alderstegn først kommer til syne. En meget ung og koncentreret vin vil være mørkfarvet helt ud til kanten af glasset. En ældre vin vil derimod have en mere 'vandig' og løs kant. En rødvin bliver med tiden lysere og mere brun i farven. Det er farvemolekylerne – anthocyaner - som bundfældes. En rødvin med et stort gemmepotentiale vil være længere tid om at om at miste farven end vin født med et kort liv for øje. Fremstår en meget ung rødvin i en brunlig farve, så er der rimelig god grund til at antage at den er behæftet med en alvorlig vinfejl.

Har man slynget en vin i et glas vil man kunne iagttage det, som man i Danmark kalder vinens 'gardiner' på indersiden af glasset. I andre lande kalder man fænomenet for 'stænger', 'ben' eller 'tårer'. Tykkelsen og tætheden af gardinerne er et udtryk for vinens viskositet, hvilket betyder at vinen har et højt indhold af glycerol, der er et uskadeligt biprodukt af gæringen. Høj viskositet er som regel ensbetydende med højt indhold af tørstof (ekstrakt), sukker eller alkohol.

VINENS DUFT

Man taler næsten altid om smagen når det drejer sig om vin endskønt det meste af vinoplevelsen beror i duften. Sandheden er, at man i munden kun er i stand til at smage sødt, salt, surt og beskt. Hele den fine buket af aromatiske nuancer som vi forbinder med vin, registreres af lugteorganet i næsehulen. Med andre ord så kan man ikke i en vin smage abrikos eller vanilje, men derimod om den er sød eller syrlig.

HELSINGØR VINMUSEUMSFØRENING

Det som i daglig tale kaldes smag er som oftest ikke andet end en forlænget duftoplevelse. Når vinen opvarmes i munden frigøres aromaerne, der opfanges af lugtesensorerne i næsen. Holder man sig for næsen samtidig med at man tager en slurk vin, så kan man ikke smage noget som helst.

Man må derfor bl.a. være opmærksom på, at lugtesansen kan sløves eller helt ophøre med at registrere, idet den ganske enkelt har vænnet sig til vinens lugt eller bouquet. Når dette indtræffer, må man hvile lugtesansen i nogle minutter eller snuse til noget helt andet.

Lugtesansen er utrolig vigtig for indtrykket af vinen. Vinens 'næse' eller bouquet afslører væsentlige dele af dens baggrund og væsen. Om vinen har været lagret på fad eller ikke. Kort eller lang tid. Om det har været nye af fransk eller amerikansk eg. Om vindruerne har vokset i et koldt eller varmt klima. En trænet næse kan endvidere afsløre druesorterne som indgår i vinen.

Start med at holde vinen stille i glasset. Snus. Fokuser på de første, fine dufte. Er der tale om en lukket vin, hvilket typisk vil være en relativt ung, større vin, vil der næppe være meget at hente før vinen slynges og dermed iltet i glasset. Den sprittede fornemmelse mange vinnydere beskriver i duften, er som oftest flygtige syrer.

Hvis vinen - hvid som rød - i duften har mindelser om grøn frugt som æbler og pærer, vil der sandsynligvis være tale om ret ung vin. En anden typisk duftkomponent især for rødvin er bærfrugt. Enten de lyse som ribs, jordbær og lyse kirsebær eller de mørke som hindbær, solbær, brombær samt sorte kirsebær. Citrus, æble, pære, melon, gule stenfrugter som fersken og abrikos samt de mere eksotiske frugter som ananas, mango og passionsfrugt er typisk for de hvide vine.

Mange vine omfatter endvidere en floral tone, hvor rose og viol er de to blomsterdufte man oftest støder på. Det gælder tillige forskellige krydderier som peber, lakrids, nellike, cedertræ, chokolade, kamfer og tjære. Vinens mineralske element oplevedes ofte som jordagtigt eller som petroleum/diesel i ældre Riesling-vine.

Med alderen ændrer vinens duft karakter, hvilket giver vinnyderen mulighed for at snuse sig frem til en omtrentlig alder, idet den friske frugt gradvist får karakter af tørret eller henkogt frugt som svesker, rosiner, figner, dadler og nødder. Typisk får vinen en mere krydret duft som med tiden antager karakter af 'våd skovbund', kompost eller et animalsk element som velhængt vildt.

Næsen er tillige en glimrende indikator af vinfejl som propsyge, som manifesterer sig som en grim, muggen eller papagtig lugt. Er vinen oxideret fremstår den oftest med en sødlig, eddikeagtig dunst fra sig.

OM DUFTEN:

Aroma ('næse') er forbeholdt hvide vine - vine med en udtalt behagelig karakter af druen. Anvendes ofte om vine lavet på muskatdruen, men også om bl.a. Sauvignon Blanc og Riesling.

Frugt bruges tilsvarende kun om rødvine og portvine, og henviser til duften af bær, såsom solbær, blåbær, hindbær, jordbær og lignende.

Blomst bruges kun om hvide vine for at karakterisere en særlig finesse (elegance) ved aromaen. Kan eksempelvis være æbleblomst, mirabelle, viol, slåen og lignende.

Egeagtig kendetegner en overdreven karakter af fadlagring.

Fadkarakter er karakteriseret ved en duft af vanilie, som vinen har fået ved lagring på egefad. Visse vine, som f.eks. modne Chardonnayvine, Pinor Gris-vine og enkelte Merlot-vine, kan have karakter af fad uden at have været lagret på egefad.

Lukket er en vin, som endnu ikke præsenterer alle sine egenskaber. Duften kan være lille eller utydelig, men bedømmes til at kunne udvikle sig. Er en bedømmelse og ikke noget kvalitetsmål.

VINENS SMAG

Endskønt det meste af en vins smag i realiteten registreres i næsen er de fire grundsmage som rummes i munden essentielle for vinoplevelsen. Det er i munden det afgøres om en vin er syrlig, sød eller bitter - kort sagt om den opfattes som behagelig.

Smagsoplevelsen dannes fortrinsvis på tungen, hvor man smager forskellige ting på forskellige steder. En voksen tunge omfatter cirka 3.000 smagsløg. Hertil kommer smagsløgene i kinder, gane og svælg. De fire grundsmage er surt, sødt, salt og bittert.

Sødmien smager man bedst helt fremme på tungespidsen. Salt fornemmes også bedst forrest på tungen, umiddelbart bag sødmien, mens syre registreres på tungen side og bitterheden ligger bagest. Syre og sødme er klart de mest relevante smage, når det gælder vin, hvorimod salt meget sjældent er inde i billedet. Vinens tyngde, som primært er et spørgsmål om dens alkoholindhold, opfattes også i munden. En af vinens væsentligste parametre er eftersmagen.. Hvis smagen holder sig længe i munden, efter at vinen er sunket, er det et tegn på, at den er stor og eventuelt gemmeværdig. Forsvinder smagen umiddelbart efter at vinen er drukket, er der tale om en mindre vin, som det ikke er værd at samle på. Vil man smage ordentligt på vinen, er det vigtigt at tage en stor slurk og holde den i munden et stykke tid. Fordel eventuelt vinen rundt i munden og træk luft med ind, det vil give en mere intens oplevelse af smagen.

En af de nemmeste ting at forholde sig til er, om vinen opleves sød eller tør. I procent består vin af mellem 80 og 90 % vand. En tør vin indeholder mellem 0,1 og 0,3 % kulhydrater fordelt på glucose, fructose og pentose. En teknisk set knastør vin kan imidlertid alligevel meget vel opleves som sødmefuld. Et fænomen som især kendes i forbindelse med oversøiske vine. Nogle kalder smagen frugtsødme, andre frugtighed.

I søde vine kan kulhydratindholdet komme helt op på 20 %. Man kalder det i øvrigt restsukker eller restsødme, fordi det er den sukkermængde som er tilbage, når gæren er færdig med at omdanne mostens sukkerindhold til alkohol. Alkohol, som jo er omdannet sukker, kan også godt give en oplevelse af sødme, men hovedsagelig vil den opfattes som tyngde, eller 'krop', som man kalder det. Hvis en vin er meget alkoholstærk, vil den nærmest opfattes som varm eller endda brændende. Om en vin er fyldig eller ikke kan sammenlignes med ufortyndet saft i forhold til fortyndet saft.

Når en vin er meget syrlig, kan den godt have en del restsukker uden at virke sød - sådan er det med mange af de bedre tyske hvidvine. Syre og sødme ophæver og afbalancerer hinanden.

Modsat hvad mange tror, er syre og garvesyre langt fra to sider af samme sag. Garvesyre, også kaldes tannin, er nemlig slet ikke en syre, men derimod polyfenol. I vin optræder der normalt flere forskellige syrer, hvoraf den mest fremtrædende er vinsyre. Syren, som man mest fornemmer på tungen, findes både i hvidvin og rødvin, men er mest dominerende og afgørende i hvidvinen, fordi denne stort set ikke har nogen garvesyre. Garvesyren, som netop har fået sit navn, fordi den affedter eller garver slimhinderne i munden, mærker man mest i gummerne og i det hele taget rundt omkring i svælget, som en udtørrende effekt. Garvesyren og syren danner tilsammen hovedparten af det, man plejer at kalde vinens struktur.

I visse vinbøger vil man også kunne læse om umami, som nogle synes bør indføres som den femte primærsmag. Umami, som er japansk for 'velsmag', er den samme smag, som man finder i det tredje krydderi (natriummonoglutamat). Eftersom vores vestlige ganer ikke ligefrem er videre trænede i at genkende denne smag, tillader vi os at springe let hen over den her.

HELSINGØR VINMUSEUMSFØRENING

OM SMAGEN:

Balanceret henviser til, at vinen opleves som en helhed, at der råder en balance og harmoni mellem vinens forskellige elementer: næse, smag og eftersmag.

Eftersmagen kan være kort, lang eller meget lang. Tager sigte på det komplette indtryk af vinen. Når en vin betegnes som **kraftig** henvises til dens 'muskler', hvilket sædvanligvis er identisk med indholdet af alkohol. Forveksles undertiden med begrebet **fyldig**. Begrebet en **varm** vin har intet med den aktuelle temperatur at gøre, men hentyder til alkoholindholdet. En **tung** vin er bogstavelig talt en vin med en vis vægt ikke at forveksle med **fyldig**, krydret, sød eller andet. Betegnelsen **let** vin henviser til, at vinen er umiddelbart drikkelig, ofte måske endda 'vandig'. **Robust og kantet** henviser til forskellige grader af ubalance, der stort set er negativt. Der er oftest tale om unge, alkoholrige vine uden kompleksitet. En **kompleks** vin er en vin, som opleves sammensat og nuanceret. Hvis en vin både opleves som varm, tung og krydret kan der eksempelvis tales om kompleks. **Krydret** er først og fremmest egenskaber for visse vine lavet på druesorter som Gewurztraminer, men kan også findes i modne rødvine karakteriseret ved eksempelvis kryddernellike, laurbær, kanel og lignende. **Moden** er en vin, som har udviklet sig og er klar til at blive drukket. **Sødme** er omtrent det eneste, der ret let kan måles. En vins **tørhed** kan således også måles. Undertiden forveksles 'tør' med 'sur'. Tørhed henfører til vinens indhold af tørstoffer, mens en 'sur' vin burde betyde en vin med **syre**. Her kan være tale om frugtsyre, som mærkes som en prikken på tungen, og garvesyre (tanin), som stammer fra druernes kerner og skaller eller lagring på træ, føles tør, nærmest snerpende.

AROMAER:

Blomster: rose, viol, akacie, jasmin, lime

Grønt: græs, peberfrugt, fyr, harpiks, knuste blade, mynte, bundvegetation, trøffel, hør, oliven

Frugtig: appelsin, grapefrugt, mandarin, pære, fersken. Abrikos, melon, æble, kvæde, stikkelsbær, rødt kirsebær, ribs, jordbær, hindbær, blåbær, brombær, morbær, sort kirsebær, solbær, ananas, mango, passionsfrugt.

Mineralsk: jord, krudt, vulkansk, skifer, sten, grus, benzin, voks

Animalsk: dyrekød, vildt, fugtig pels, våd uld, læder, moskus, katteurin.

Krydret: sort/hvid peber, kryddernellike, ceder, lakrids, anis, kanel, vanilje, nød, hasselnød, valnød, bittermandel, figen, sveske, rosin, frugtkage, marmelade.

Brændt: tjære, kaffe, ristet brød, smør, karamel, chokolade, honning, branket, røg, tobak.

Tør/sød:

Knastør, tør, næsten tør, halvtør, halv sød, sød, meget sød, vammelsød.

Syrlighed:

Stigende, fra utilstrækkelig til for stærk: flad, slap (utilstrækkelig surhed), blød, frisk, livlig, sprød, mundvandsfremkaldende, fast, energisk og (for megen syrlighed) spids, skarp, grøn, bidende.

Bitterhed:

Udtryk for intensiteten er normalt tilstrækkeligt: kininagtig, let bitter, bitter, meget bitter.

Saltholdighed og umami:

Selvom vin indeholder salt, er det sjældent at opleve en smag af salt direkte. Nogle mennesker hævder, at Manzanilla-sherry smager salt. **Umami:** Dette japanske ord, som betyder »velsmagende«, refererer til smagen af natriummonoglutamat (= »det tredje krydderi«). De fleste europæiske ganer, min egen inklusive, har ikke tilstrækkelig erfaring i at genkende umami til, at det kan blive til nytte som en femte primærsmag, som det tilsyneladende er i østen.

Alkohol:

Vedrører alkoholisk vægt eller »krop«. Hvad der opfattes som for lidt alkohol i en given vintype, beskrives som en svag, tynd, vandig vin. I mellemstadiet taler man om vin med let, medium eller fuld krop, fyldig, generøs, potent. For megen alkohol gør vinene tunge, hede, alkoholiske, aggressive, sprittede.

HELSINGØR VINMUSEUMSFØRENING

Astringens:

Mængde af garvesyre: let, moderat, høj eller overdreven.

Kvalitet: finkornet, blød, silkeagtig, fløjlsagtig, mat, tør, fast, moden, fyldig, velsmagende, grøn, grønt, sagsagtig, urteagtig, skarp.

Finish/eftersmag:

Længde: kort, moderat, medium, lang, dvælende, I vedholdende, endeløs.

Struktur/mundfornemmelse:

Glat, føjelig, smidig, blød, moden, kødfuld, eftergivende, rig, overdådig, olieret, muskuløs, 'til at tygge«, hård. Med struktur, tætstrikket, tæt vævet, hindeagtig, knipling, satin, fløjl, glat, poleret.

Tynd, sej, mager, løs, tæt, senet, kornet, grov, ru.

Tør/sød

Knastør, tør, næsten tør, halvtør, halv sød, sød, meget sød, vammelsød.

Syrlighed

Stigende, fra utilstrækkelig til for stærk: flad, slap (utilstrækkelig surhed), blød, frisk, livlig, sprød, mundvandsfremkaldende, fast, energisk og (for megen syrlighed) spids, skarp, grøn, bidende.

Bitterhed

Udtryk for intensiteten er normalt tilstrækkeligt: kininagtig, let bitter, bitter, meget bitter.

Saltholdighed og umami

Selvom vin indeholder salt, er det sjældent at opleve en smag af salt direkte. Nogle mennesker hævder, at Manzanilla-sherry smager salt. **Umami:** Dette japanske ord, som betyder »velsmagende«, refererer til smagen af natriummonoglutamat (= »det tredje krydderi«). De fleste europæiske ganer, min egen inklusive, har ikke tilstrækkelig erfaring i at genkende umami til, at det kan blive til nytte som en femte primærsmag, som det tilsyneladende er i østen.

Alkohol

Vedrører alkoholisk vægt eller »krop«. Hvad der opfattes som for lidt alkohol i en given vintype, beskrives

som en svag, tynd, vandig vin. I mellemstadiet taler man om vin med let, medium eller fuld krop, fyldig, generøs, potent. For megen alkohol gør vinene tunge, hede, alkoholiske, aggressive, sprittede.

Astringens

Mængde af garvesyre: let, moderat, høj eller overdreven.

Kvalitet: finkornet, blød, silkeagtig, fløjlsagtig, mat, tør, fast, moden, fyldig, velsmagende, grøn, grønt, sagsagtig, urteagtig, skarp.

Finish. eftersmag

Længde: kort, moderat, medium, lang, dvælende, I vedholdende, endeløs.

Struktur/mundfornemmelse:

Glat, føjelig, smidig, blød, moden, kødfuld, eftergivende, rig, overdådig, olieret, muskuløs, 'til at tygge«, hård.

Med struktur, tætstrikket, tæt vævet, hindeagtig, knipling, satin, fløjl, glat, poleret.

Tynd, sej, mager, løs, tæt, senet, kornet, grov, ru.