

## Duften

Vi som vinnydere tænker på duften som én samlet enhed, men i virkeligheden består det af 3 elementer.

Den primære duft stammer fra druernes skind og frugtkød og står for de frugtagtige aromaer. Den sekundære duft opstår under gæringen og giver f.eks. vanille, krydderier med flere. Og den tertiære udvikles under vinens lagring og modning, men er de mest komplekse og svære at beskrive.

Hvis vi slår de sekundære og tertiære aromaer sammen får vi hvad vi i Danmark kalder ”Næsen” og andre steder ”Bouquet”.

Hvordan skal vores vine så dufte? Jo, for alle vine gælder det at de skal dufte rent og friskt, men dette variere selvfølgelig lidt med alderen. De må aldrig lugte hengemt og branket - det kan være et dårligt varsel.

Nu kommer vi så til selve handlingen der skal frigive duften fra vinen. Tag fat om glassets stilk eller fod og slyng vinen let rundt i glasset. Hvis du er nybegynder så stil glasset på bordet og brug det som glide underlag. Husk på at glasset alene af ovennævnte årsag ikke skal fyldes op til kanten. Efter en vellykket manøvre skal der straks snuses dybt i glasset. Hold fast i det første indtryk. Prøv at tøm glasset og duft til det igen.

Unge vine som hører ind under gemme kategorien vil fortsætte med at ”blive” i glasset. Hvis du igen efter 5 minutter dufter til glasset og den dufter endnu bedre skal vinen gemmes. En god test.

### Hvidvine

*Ung:* Frisk ofte med et præg af frugt eller syre.

*Moden:* Mere afrundet og blød. Oftest honning, ristet brød og benzin.

Søde hvide vine er mere udprægede i sukkeret og aromaen.

### Rosé

*Ung:* Frisk præget af syre og frugt.

*Moden:* Mere afrundet – mister frugt og syrepræget lidt.

### Rød

*Ung:* Kraftig af både garvesyre og frugt.

*Moden på toppen:* Stadig let frugtpræget med en mere moden garvesyre og mere afbalanceret, behagelig.

*Veludviklet/ældre:* Mineralsk og garvesyren fornemmes svagt. Frugten er som regel forsvundet og er afløst af ”indelukket” duft, der normalt forsvinder efter den er hældt op i glasset.



Når du skal sidde og vurdere duften skal du også vurdere om den harmonerer med den efterfølgende smag – er der balance?