

Farven.

Mange taler om ”gardiner” når de har slynget vinen, og at det skulle være et tegn på kvalitet. Mange taler for og mange imod, men intet er bevidst.

I dette tilfælde skal du også tænke på, hvordan vinglasset er blevet rengjort f.eks. findes der afspændingsmiddel i vores opvaskemiddel og dette vil reducere vinens evne til at producere ”gardiner”.



Det du skal tage stilling til, er vinens farve, dens klarhed og nuance.

Glasset vippes let og vinen betragtes mod en hvid baggrund f.eks. en dug eller hvidt papir.

I starten kan det være nemmest at beskrive vinens farve i forhold til en anden vin f.eks. de efterfølgende. Dette forudsætter dog at det er en vin af samme farve. Senere hen bliver du i stand til at bedømme vine uden at skulle referere til andre vine. Farveændringen i vinen sker på grund af at vinen modnes.

Vinens klarhed kan give dig en ledetråd om vinens tilstand. Hvis den er grumset kan der være noget galt med den, men dette kommer hurtigt til udtryk i enten duften eller smagen. Årsagen kan også være at det er en gammel vin med bundfald, at vinen er ufiltreret eller måske økologisk. De økologiske vine bliver normalt ikke så hårdt filtreret og dermed vil der forekomme bundfald.



Det sidste punkt under dette afsnit er vinens nuance og intensitet. Den fortæller blandt andet noget om druen/erne vinen er produceret på.

Hvis du tager en Dornfelder drue så har den store mængder af farvestof og det var derfor den tidligere blev brugt til at give farve til de ellers blege tyske vine. Nu har vinbønderne opdaget druens potentiale og det har medført vine lavet på Dornfelder. De giver mørke intense vine.

I Spätburgunder druen er der derimod ikke så meget farvestof og dermed bliver vinen også lysere.

For rosé og hvidvine er det væsentligste allerede nævnt under ”Smageteknik” så det er der ingen årsag til at gå dybere ind i.

Stil dig selv følgende spørgsmål: ”Passer farven til den årgang, der står på etiketten?”