



Nyhedsbrev

Nyd med alle sanser

Læs på www.vinum-bonum.dk om ...

Vinbedømmelse	1
Vinens farve	2
Vinens duft	3
Vinens smag	4
Vinens samlede vurdering	5
Aromahjulet	6
Bedømmelsesskema	7

Sammen med venner, eller bare i tosomhed.

Hvad skal man bruge eller, hvad burde man vide?

Mindre end man tror!

Til en start gælder det om at betragte vinens klarhed og farve. Begge dele er med til at afklare vinens tilstand og modenhed. Jo, mere moden f.eks. en hvidvin er, jo mere gylden er den, sommetider helt over i mørk ravfarvet.

Ved at slynge glasset, er det ikke kun øjet der forberedes på nydelsen.

Ilten frigiver også vinens aroma, bouquet. At fange denne duft kræver en vis øvelse. De fleste mennesker er trods alt ikke skolede i at udtrykke deres duftindtryk med ord. Det er derfor ofte en hjælp at sammenligne med velkendte dufte.

Minder vinen f.eks. om frugter, som æbler, bær eller ferskner?

Har den en antydning af forårsblomster eller friske, grønne marker?



Det er nemmere end du tror at holde en vinsmagning for familien eller gutterne. Se "Husk altid ..." nederst til venstre på siden.

Dufter det en lille smule af træ eller måske vanille?

Vinaromahjulet hjælper med at sætte ord på indtrykkene, som duften og smagen giver os.

Husk altid ...

- Proptrækker og skærer.
- Vinen til smagningen.
- Glas og karaffel.
- Vandglas og kande.
- Spyttespand.
- Hvid dug og servietter.
- Skema og kuglepenne.
- Tallerkner og brød.
- Læs mere under "vinsmagesæt" på ovennævnte hjemmeside.

Køb godt, ilt godt og sorter godt

Vinens smag udfolder sig forskellige steder i munden.

En stor hjælp er luft. Derfor slubrer mange vinnydere eller trækker en smule luft ind mens vinen ruller over tungen.

For kun derved opfattes alle vinens smags- og aromanuancer.

For ikke at overbelaste sin smagssans, anbefales det at stige langsomt: let før tung, tør før sød, ung før gammel.

Man kan naturligvis også nøjes med kun at prøve hvide eller røde, tørre eller kun mere modne vine – tilladt er alt, hvad man kan lide og som smager en.

Fortsættes ...

Minimal bøvl - maksimal nydelse

Hvad for nogle vine de vælger til en vinsmagning, er helt op til dem selv.

Hvad med f.eks. kun at smage et udvalg fra et bestemt dyrkningsområde (anbaugebiet). Det interessante ved en sådan smagning, er det at opdage en karakteristisk område typisk smag.

Eller man vælger en bestemt drue, som f.eks. Riesling, og sammenligner på tværs af dyrkningsområder: samme årgang eller samme kvalitetstrin (Kabinett eller Spätlese).

Flere idéer til vinsmagninger: Kvalitetstrin smagning, årgangs smagning eller en overraskelses smagning, hvor gæsterne selv medbringer deres favorit.

En vinsmagning kræver ikke mange forberedelser. Man skal selvfølgelig anskaffe vinene, og sørge for den rigtige temperatur: Hvidvin køles ned i køleskab til 7-8 C, rødvin tilbydes bedst ved 18 C. For dem der er meget nøjagtige anbefales:

- Unge, lette hvidvine, f.eks. Riesling Kabinett 9-11° C

- Modne, kraftige hvidvine, f.eks. Weissburgunder Spätlese 11 - 13° C

- Rosévine, Weissherbst 9 - 13° C

- Yngre, lette rødvine, f.eks. Portugieser eller Trollinger 14 - 16° C

- Modne, indholdsrige rødvine f.eks. Spätburgunder Spätlese 16 - 18° C

- Indholdsrige og meget garvesyre betonedede rødvine f.eks. Barrique vine 18 - 20° C



Når I er færdige med at smage på vinen, så er det tid til et lille måltid, hvor "prøvevinen" indgår i smuk harmoni.

Af sted mod fornøjelsen

Om glas kan siges at der kun er 2 punkter der bør overholdes.

For det første anbefales et tulipanformet glas, som bedst hjælper vinen til at udfolde sig. Og for det andet bør glasset være gennemsigtig, uden farve og fingeraftryk (hold om stilken), for at kunne bedømme farven.

Til en vinsmagning tilbydes brød og vand. En mundfuld mellem vinene neutraliserer smagen.

Bagefter serveres et godt måltid, hvor man nyder vinene fra smagningen.

At åbne en flaske vin er

en fornøjelse, som man har flere gange ved en vinsmagning. Apropos antal: en lille vinsmagning kan man allerede lave med 4-5 sorter, ved cirka 12 til 14 vine aftager ens evne til at holde indtrykkene adskilte.

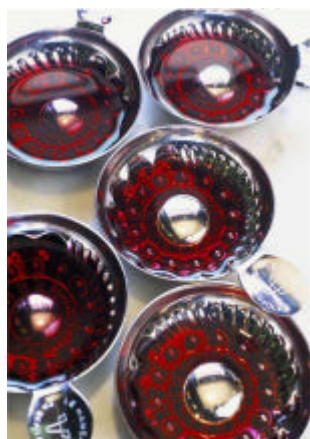
Fjern proppen så forsigtig som muligt. Bedst er her en åbner med store spiraler. Den tager fat i proppen uden at der kommer kork drys i vinen. Især ved ældre vine sker det at korken knækker.

Hvidvine skal åbnes kort tid før smagningen og rødvinen skal åbnes væ-

sentlig tidligere.

For at kunne opfatte vinnens intensive duft og aroma, bør glassene kun være halv fulde.

God fornøjelse.



I stedet for et tulipan formet glas bruger nogle tâte-vines eller Tastevins (smagekop).