

Point

Verden over prøver mennesker at regne vinindtrykkene om til et talsystem. Robert Parker fra USA bruger et talsystem fra 50 til 100 point. Michael Broadbent bruger en skala fra 0 til 5, men her udtrykt i stjerner.

I mange lande, dog mest i Europa, bruger man den franske 20-point skalaen og den har jeg også besluttet at bruge til mine vinsmagninger. Skalaen har rødder i den fransk skoles karaktersystem. Den typiske point fordeling er ...

- 3 point for udseende
- 5 for aroma
- 9 for smag og
- 3 point for general kvalitet.

Der kan også gives halve point, men i starten skal du nøjes med hele runde tal.

Hvorfor ønsker man at bruge et talsystem?

For det første er et tal mere præcis i forhold til et udtryk som ”sprød”, der har forskellige værdier i forhold til hvilken person der har udtalt sig. Sekundært kan man lave et gennemsnit af en bestemt vin og derved komme tættere på et mere ”rigtigt” resultat.

I Decanter har Jonie Goode skrevet imod point systemet. Hun skrev, at pointsystemerne forudsatte, at dem der bedømte skulle have en universal smag. Dette er modbevidst på baggrund af forskning på Yale. Alle har forskellige smagsopfattelser af den samme vin og det er jo også derfor vi har forskellige yndlings vine.

Det næste problem er forbrugerens bedømmelse af point givningen. Hvis man ikke har forståelse for systemet, kan man heller ikke vurdere de givne point.

Andre faktorer udover det menneskelige, kan være variationer fra flaske til flaske og kasse til kasse. Hvordan de er blevet lagret, behandlet osv. Af andre faktorer kan også nævnes rummets temperatur, hvad man har smagt lige før, hvilket nummer i ”køen” ved smagningen den var.

Det vanskeligste ved en vinsmagning er at den ikke kan reproduceres. De værdier vi får i pressen kan være meget misvisende, da resultaterne ikke er blevet ordentlig analyseret. Den store variation er også den der giver vores glæde, og mentalt kan den også give os et fastere grundlag. Mennesket ønsker resultater og ikke udtryk de skal tage stilling til ligesom med årgange.

Robert Parkers 100-point skala

95-100: En klassisk stor vin

90-94: En fremragende vin med overlegen karakter og stil.

80-89: En meget god vin med specielle kvaliteter

70-79: Middel, en vin, der kan drikkes, men har mindre fejl

60-69: Under middel, en vin, der kan drikkes, men ikke er anbefalelsesværdig

50-59: Dårlig. En vin der er udrikkelig og ikke kan anbefales.



Det er nyttigt at kende lidt til denne skala da mange gode vine bedømmes herefter. Læg især mærke til de to topkategorier der indeholder færre point, der vil sige at kvaliteten spidser til som en pyramide. Et point i disse to kategorier har mere at sige end i de efterfølgende fire kategorier. To faktorer skal du tage med i din vurdering ud fra denne skala og de er at ingen mennesker smager vine ens og at vinen fortsat vil udvikle sig på flasken.

Det franske 20-point system

18-20: Fremragende
15-17: virkelig god
12-14: God
10-11: Tilfredsstillende
< 10: Dårlig

Michael Broadbent 5 stjernesystem

Dette system vinder frem indenfor Europas grænser og bruges blandt andet til kritik af film, musik etc. Der kan også her bruges halve stjerner, men skalaen giver stadigvæk ikke den store indikation af sammenlignelige vine. Det skal siges at brugerne er ret enige i brugen af skalaen.

5* Fremragende
4* Virkelig god
3* God
2* Tilfredsstillende
1* Dårlig



Denne skala bliver også brugt på mine sider under ”vingårdene”, hvor vinbonden selv har givet stjerner efter hvordan han synes årgangen er lykket.

Nu er det op til dig, men et råd fra min side er – hold det simpelt!