

## Smagen

Efter du har slynget vinen og vurderet duften skal der smages på vinen. Tag en mindre slurk og lad den rulle rundt i munden. Hvis du tør så træk vejret ind igennem vinen, men i starten anbefales det at gøre det hjemme. Du kan eventuelt øve dig med lidt vand det pletter ikke så meget.

Ved at du trækker luft ind igennem vinen frigives duftstoffer til luften der passerer forbi din lugtesans, som egentligt står for meget af vores smagssans. Tænk på når du er forkølet – maden smager ikke helt rigtigt vel?

Tungen er selvfølgelig også vigtig selvom den kun registrerer stoffer som ikke fordamper. På tungespidsen smager vi sukker, syren registreres bedst med tungenes sider. Hvis du bider i en citron vil du også mærke en næsten stikkende fornemmelse på tungen og helt ud i kæberne ikke sandt? Bitterstoffet smages med den bagerste del af tungen og her kender du måske til det hvis du drikker kold te – garvesyren?



De fleste rødvine er tørre eller halvtørre, hvorimod de hvide kan være helt over i det søde. Det er kun professionelle som kan vurdere sødmegraden i en vin, men amatører kan have gavn af at kunne placere vinen nogenlunde. Det kan være en fordel når der skal sættes vin til maden.



Ved rødvine taler vi om skarphed og dette skyldes garvesyren som kan mærkes på tænderne samt gummerne.

Hvis vinen er besk, kan det både være en fordel og en ulempe. Ulempen er at det kan være et dårligt tegn, men dette vil du sikkert have opdaget tidligere. Årsagen kan være dårlig hygiejne under fremstillingen. Fordelen er at den kan være en god ledsager til bestemte madretter (se afsnittet "Mad & vin").

Den saltagtige smag støder man sjældent på. Den kan forekomme i vine som er dyrket tæt på vandet. Igen her kan det kun bruges til at bestemme hvilken mad der skal serveres til denne vin.

Efter vi enten har spyttet vinen ud eller sunket den, skal du lægge mærke til eftersmagen. Er den behagelig og ren? Hvor lang tid holder den sig i munden? Forsvinder smagen med det samme eller er eftersmagen bitter så står du med en halvdårlig vin. Vinens eftersmag skal gerne kunne holde sig i cirka 30 sekunder ellers er det ikke en vin der er værd at gemme.