SMAGETEKNIK

Underviser: Kathrine Larsen-Robert

FAGMÅL: SMAGETEKNIK

Fag

Smageteknik

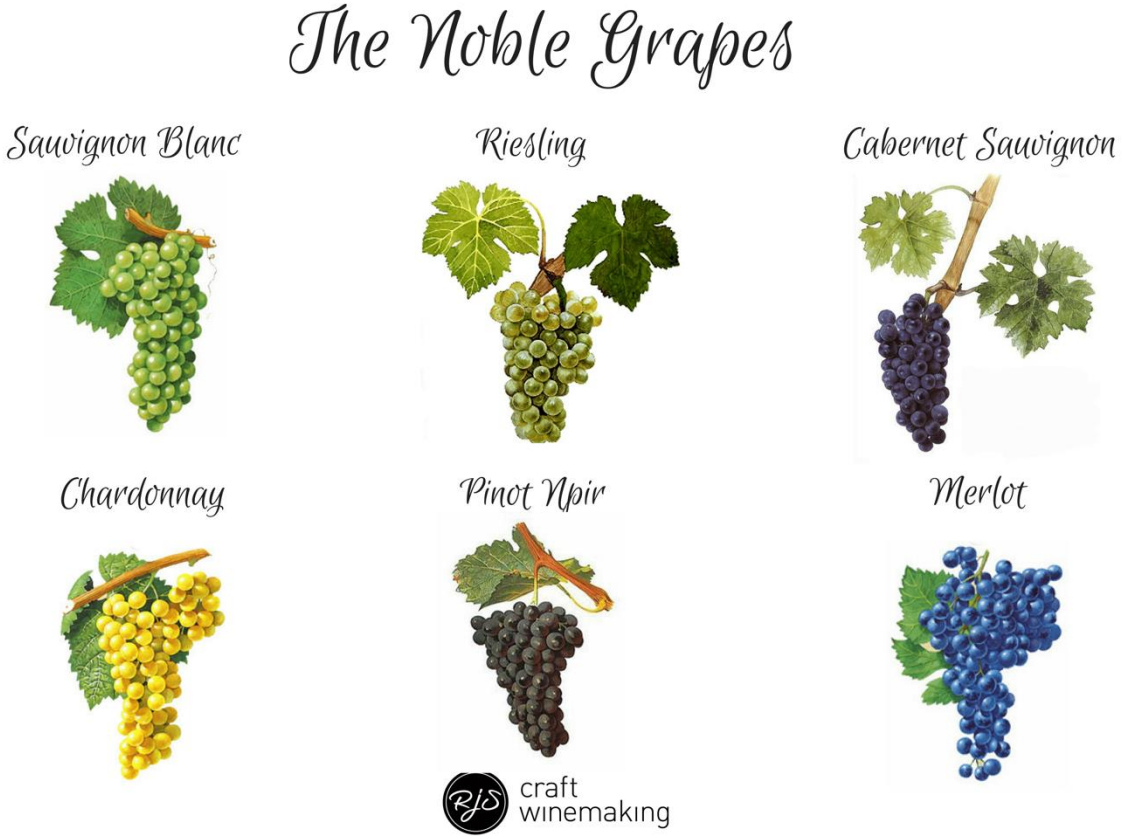
Målpinde

- Ved blindsmagning af vin skal den studerende kunne frembringe en fyldestgørende vinanalyse og –konklusion af vine smagt både åbent og blindt og mundtligt og skriftligt.
- Den studerende skal kende samtlige parametre på smageskemaet udenad og kunne anvende disse til en analyse ved blindsmagning af vin.
- Den studerende skal derudover kunne anvende viden inden for andre relevante parametre som fx vitikultur, vinifikation, druer, vinlovgivning, region, land og inddrage disse i analysen af vinen.
- I vinanalysen skal den studerende demonstrere forståelse for de anvendte parametre og kunne argumentere for de overvejelser, som indgår i analysen.

SMAGETEKNIK TEORI

TEORETISK VIDEN

- Druesorter ‘around the world’
- Individuelle karakteristika (aroma etc.)
- Oprindelser
- Vitikultur & Vinifikations metoder
- Årgange



BLIND vs. ÅBEN

Blind

- At fortolke kvaliteten af en vin - uden at blive forstyrret af omdømme/renommé/forudindtaget meninger.
- At beskrive en vin præcis som den er (og ikke som vi synes den burde være)

Åben

- At forstå hvordan klassiske vine smager
- At øve/finpudse vores forståelse af vinens struktur og aroma.

ÅBEN SMAGNING

- Praktiser åben smagning så ofte som muligt
- Sammenlign på tværs af drue sorter, oprindelse osv.
- Fællesskab af smagere
- Duft til glas med jord/æble/citron osv.

- Fokuser på klassiske vine til at starte med

SMAGESKEMA ”THE GRID”

- Forstå skemaet og dets format
- Memorer det
- Husk alle punkter - hver gang!
- Plus / minus? Do´s and don’t…

Smageskema

Dansk Sommelier Uddannelse

Klarhed	Klar - uklar (CO^2 / bundfald / viskositet)
Intensitet	Lav - medium - høj
Farve (kerne og kant) Hvid/mousserende	Grøn - strågul - gul - rav - brun
Rød/mousserende	Lilla - rubinrød - granatrød - tawny - brun

Renhed	Ren - uren - vinfejl (fx oxideret, TCA, brettanomyces)
Intensitet	Lav - medium - høj
1. næse: aroma (hovedgrupper)	Frugtig (fx citrus-, træ-, sten-, tropisk-, tørret frugt og bær) / floral / vegetal / urter / krydderier / autolyse / animalsk / mineralsk
2. næse: aromaer	Uddyb 1. næse
Modenhed	Ung - under udvikling - moden - overmoden - gået over

Renhed	Ren - uren - vinfejl
Tørhed/sødme	Tør - halvtør - halvsød - sød
Syre	Lav - medium - høj
Tannin	Lav - medium - høj
Tanninens tekstur	Blød - hård/fin - grov/moden - umoden/integreret - udtørret

Alkohol	Lav	Medium	Høj
Hvid	5 - 10,9 %	11 - 13,9 %	14 - 16 %
Rød	9 - 11,9 %	12 - 14,4 %	14,5 - 18 %

Krop / attack	Hvor / hvordan ligger vinen i munden (anslag, midtpaletten, afslutning)
Smagsintensitet	Lav - medium - høj
Smagsbeskrivelse	Fx frugtig / syrerig / sødmefuld / bitter / alkoholisk
Længde	Kort - medium - lang
Andre observationer Nogle elementer der	Fx Vitikultur / vinifikation Modenhed / udvikling (primær - sekundær - tertiær) Balance / tekstur

BLINDSMAGNING

- Øv dig så ofte som muligt med smageskemaet.
- Øv dig både skriftligt og mundtligt
- Smag med folk som kan give dig konstruktiv feedback
- Øv dig i at smage på tid
- Fokuser på klassiske vine til at starte med

SMAGEGLAS

Brug samme slags glas hver gang!

- Skålen skal være stor nok til at tillade energisk ‘swirling’.
- Læben skal bue lidt indad.
- Skal være gennemsigtigt og upyntet.
- Skal have en stilk og en fod.

TEMPERATUR

Den temperatur, vi smager vin ved, vil påvirke vores dufte og smage oplevelse.

Højere temperaturer

Vil intensivere aromaer og duften af alkohol.

Lavere temperaturer

Kan undertrykke vores sansning af sukker.

Kan forstærke bitre og skarpe smage.

- Hvid- & Rosévin 10-12°C
- Rødvin 14.5-18.5^{o}C

UDSEENDE

VINENS UDSEENDE

Udseendet kan give os en indikation om

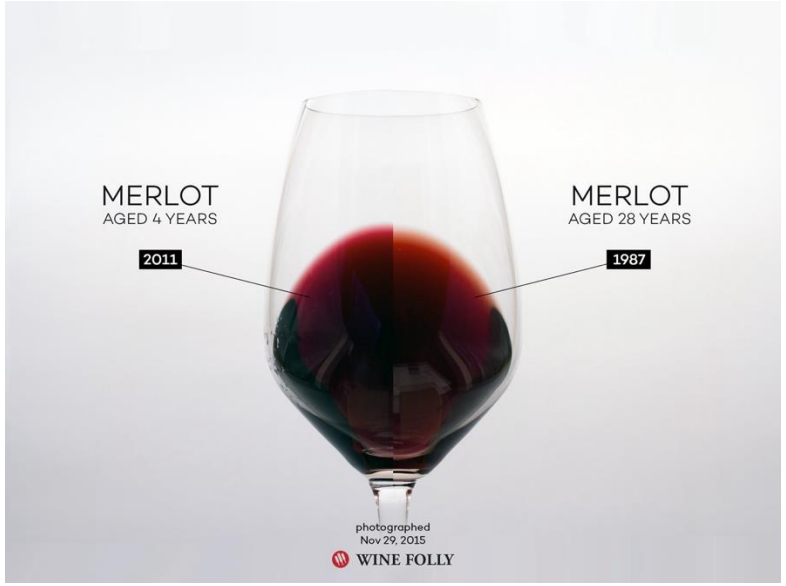
- Druesort
- Druernes / vinens tilstand/modenhed
- Vinifikations teknikker

- Analyse heraf skal tage max 15-20 sekunder
- Hold glasset mod en hvid baggrund
- 45° vinkel
- Naturligt dagslys er bedst

UDSEENDE - FARVE

Hvad kan påvirke en hvidvins farve?

- DNA (gule, grønne, orange pigmenter i drue skal)
- Vinifikations-teknikker (fx forlænget ‘skin contact’)
- Lagring & Oxidering (hvidvine bliver mørkere i farven med alder)
- Egefade (lagring heri giver ofte hvidvine et gyldent skær/farve)



Hvad kan påvirke en rødvins farve?

- DNA (nogle druer har mere pigment end andre)
- Vinifikations-teknikker (fx brug af svovl-dioxid efter gæringen eller længden af macerationen)
- Egefade (fx lang tidslagring i egefade vil føre til gradvis oxidering af vinens farve)

UDSEENDE – KLARHED vs UKLARHED

Klar

Ingen tydelig grumsethed; Foruden nok tæthed i farven til at være ‘Uigennemsigtig’;

Filtrerede vine er oftest ‘Klare’.

Uklar

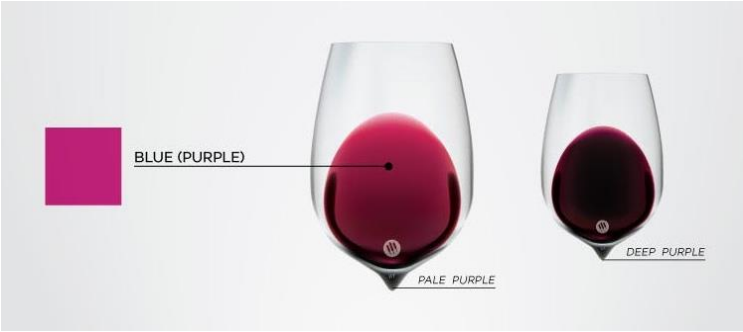
Tydeligt tåget/uklar i farven; I unge vine indikerer dette oftest manglende filtrering/klaring.

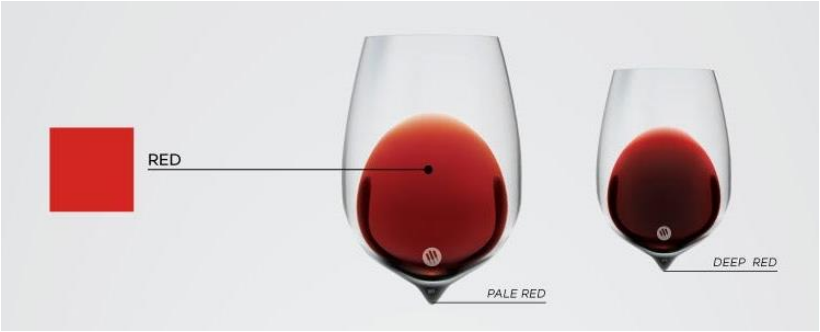
Uigennemsigtig

Vin hvor uklarhed/grumsethed eller farve tæthed gør det umuligt for smageren at se igennem.

UDSEENDE – INTENSITET OG FARVE I HVIDVIN

UDSEENDE – INTENSITET OG FARVE I RØDVIN





UDSEENDE - RIM VARIATION

Rim variation

Farven på vinens rand/kant i glasset vil begynde at ændre sig og vise tegn på oxidering/alder før kernen af farven.

Mest relevant for rødvin.

UDSEENDE – SYNLIGT BUNDFALD

- Almindeligt i ældre rødvine
- Unge ufiltrerede rødvine kan også smide synligt bundfald

UDSEENDE – VINSTEN

Kan forekomme i både hvid- og rødvine, unge som ældre

Signalerer at vinen ikke er kold-stabiliseret, før den blev hældt på flaske.

UDSEENDE – TÅRER

Tårer er små bække, der løber ned ad glassets sider, efter vi har svinget vinen rundt.
De kan forme sig langsomt eller hurtigt. De kan være mere eller mindre definerede.

- Ved eksaminering af vinens tårer - undgå at svinge vinen rundt, i stedet, tip glasset en smule.
- Definerede, fede, langsomme tårer kan indikere et højt alkohol-indhold i vinen.
- Farvede tårer (ved rødvin) kan også fortælle os noget om vinen.

DUFT

DUFT

Forsøg at konstatere så meget som muligt om vinen, i så få indåndinger som muligt.

Duft til vinen før du begynder at svinge den rundt i glasset.

DUFT – RENHED / VINFEJL

REN – UREN – VINFEJL

Vinfejl

Før vi begynder at vurdere vinens duft, må vi først konstatere, hvorvidt vinen er ren.

Mest almindelige vinfejl:

- Prop / TCA / 2,4,6-trichloroanisole
- Eddikesyre (volatilsyre)
- Svovl
- Oxidering
- Brettanomyces

DUFT – AROMAANALYSE

- **Frugter / Floralitet**
- **Krydderier / grøntsager**
- **Fad/andet**

1. **Hvilke frugt-kategorier kan vi dufte?**

   Hvidvin: Citrus, grøn frugt, sten frugt, tropisk frugt

   Rødvin: rød frugt, blå/sort frugt, tørret frugt

2. **Specificer indenfor frugt kategorien**

   Fx hvis citrus, er det citron, lime, appelsin, grapefrugt?

DUFT – AROMAANALYSE

1 næse

Beskriv de overordnede kategorier du opfanger i vinen:

Frugt / Floralitet / Grøntsager / Krydderier / Fad / Andet

Frugt: Rød frugt, mørk frugt osv.

2 næse

Uddyb de kategorier du opfanger i vinen:

Frugt: Hindbær, jordbær, blåbær, brombær osv.

Floralitet …

Grøntsager …

DUFT – AROMAANALYSE: FRUGT

3. **Bestem modenheden af frugten (rå, kogt, umoden, moden)**

   God indikator for hvilket klima druerne kommer fra, fx:

   - Sure/friske citrus frugt noter = kold klima

   - Modne, tropiske noter = varmt klima

   - Sure kirsebær, tranebær = mindre modne druer

   - Rosiner, marmalade = overmodne druer

DUFT – AROMAANALYSE: FRUGT

Æble som beskriver

- Surt grønt æble = ung vin; koldt klima; Chablis/Sancerre
- Stødt æble = oxideret hvidvin; Savennieres/Fino Sherry
- Bagt æble = Chardonnay fra varmt klima

DUFT – AROMAANALYSE: IKKE FRUGTER

1. **Hvilken ‘ikke frugt’ kategori hører duften til?**

   blomster/grøntsager/krydderurter/krydderier

2. **Specificer indenfor kategorien**

   fx hvis blomster, er det lilla blomster eller hvide blomster?

DUFT – AROMAANALYSE: IKKE FRUGTER

1. **Hvilken ‘fad & andet’ kategori hører duften til?**

autolyse/mejeri/fad/nødder/kerner/modenhed/animalsk/mineralitet

2. **Specificer indenfor kategorien**

- En dygtig smager skal kunne skelne den diskrete oxidering i duften på en vin, der har gennemgået længere fadlagring.
- Men fad aromaer er generelt mest fremstående i vine, der har set nye fade.
- Fad aromaer kan variere afhængigt af fadets størrelse, type, oprindelse, alder, grad af ristning og tidligere brug.

DUFT – AROMAANALYSE: MINERALITET

- Skab jeres eget ‘mineralitet’ ordforråd baseret på ting, i kan tage og føle på.
- Våde sten, regn, jord støv, kalk støv, gårdsplads, grafit, søskal osv.

SMAG

SMAG

Balance i vinen

- Tørhed / Sødme
- Syre
- Tannin
- Alkohol
- Smagsbeskrivelse
- Længde
- Andre observationer

SMAG – BALANCE: TØR - SØDME

TØR – HALVTØR – HALVSØD – SØD

Refererer til tilstedeværelsen af ugæret sukker i vinen.

Vigtigt at analysere sødmen først, før andre strukturelementer begynder at påvirke og dominere.

- Syren kan balancere og altså fordreje sødmefornemmelsen.
- Højt alkoholniveau forstærker vores fornemmelse af sødme.
- Kuldioxid i mousserende vine undertrykker sødme.
- Søde smage er frigivet til vinen fra fade, specielt vanilla kan opfattes som sødme
- Meget lavt indhold af syre, bitterhed og tannin kan forvrænge vores opfattelse og få vinen til at virke mere sød.

SMAG – BALANCE: SØDME

Nyttig universel tabel til at kategorisere sødme/tørhed

(korresponderer ikke nødvendigvis med nogen lovgivning indenfor området):

- **Ben-tør**: 0-3g/l (Clare Valley Riesling)
- **Tør**: 0-5g/l (tysk Trocken Riesling, Austrian Riesling, Vouvray Sec)
- **Off-dry**: 5-20g/l (tysk Kabinett Riesling, Vouvray Demi-Sec)
- **Medium tør**: 20-60g/l (tysk spätlese/auslese, Vouvray Moelleux, Champagne Demi-Sec, Sercial Madeira)
- **Medium sød**: 60-125g/l (tysk BA Riesling, Quarts de Chaume, Alsace SGN, Muscat de Beaumes de Venise, Verdelho Madeira)
- **Sød**: 125-175g/l (tysk TBA Riesling, Sauternes/Barsac, Tokaji Aszu)
- **Rig**: +175g/l (Rutherglen Muscat)

SMAG – BALANCE: SYRE

LAV – MEDIUM – HØJ

- Giver en forfriskende, sprød undertone til vinen
- Får munden til at løbe i vand (jo højere syre jo mere savlen)
- Kan måles ved at fokusere på hvor meget savl munden producer samt den prikkende fornemmelse på begge sidder af tungen.
- God general regel: Kolde klimaer producerer vine med højere syre - Varme klimaer producerer vine med lavere syre.

SMAG – BALANCE: TANNIN

LAV – MEDIUM – HØJ

Beskrivelse af tanniner:

Blød vs. hård, Fin vs. grov, Moden vs umoden, Integreret vs udtørret.

Andre? Ikke nødvendigvis enten eller…

- Medvirker til den tørre, skarpe, bitre, sammensnerpende fornemmelse i munden.
- Kommer fra udblødningen af drue skind, kerner og stilke; og fra lagring i egefade.
- Moden vin fra et varmt klima kan ofte fornemmes mindre gruset og sammensnerpende end den samme vin fra et koldt klima.

SMAG – BALANCE: TANNIN

Hvidvin

- Har generelt langt mindre fenolsk indhold end rødvin; og meget lidt, om nogen, tannin.
- Hvidvin kan have bitre/sammensnærpende træk fra forlænget skin contact, cold soaking eller presseteknikker.
- Hvidvin der har ligget på nye egefade har ofte et lavt, men mærkbart, indhold af tannin.
- Hvidvin der har lavt indhold af syre har ofte højere indhold af fenol/bitterhed (fx Marsanne, Viognier, Gewurztraminer).
- Andre hvide druer der ofte, i større eller mindre grad, viser fenolsk bitterhed: Albariño, Pinot Gris, **Grüner** Veltliner, Fiano.

SMAG – BALANCE: ALKOHOL (ethanol)

- Bidrager til vinens vægt, fylde og krop.

- Kan modificere vinens andre strukturelle elementer
  (højt alkohol indhold forstærker fornemmelsen af sødme og bitterhed; men formindsker syre).

- Alkohol giver en varmende fornemmelse bagerst i munden og i halsen.
  Højere alkohol indhold giver en varmende fornemmelse i brystet.

- Meget højt eller meget lavt alkoholindhold kan ofte forudsiges ved at undersøge vinens tårer.

SMAG – BALANCE: ALKOHOL (ethanol)

Lav (let): Hvidvin 5-10,9% // Rødvin: 9-11.9%

Under 10%: vinifikation forklaring

10-12%: generelt vine fra kolde klimaer eller tidlig høst

Medium (Delikat): Hvidvin: 11-13.9% // Rødvin: 12-14.4%

Dækker størstedelen af vine produceret i dag både i den nye og den gamle vin verden, i moderate klimaer.

Høj (Brændende): Hvidvin: 14-16% // Rødvin: 14.5-18%

14-14.9%: vine kommer typisk fra varme klimaer, bedre vinmarker i moderate klimaer, eller sen høst.

15%+: vinifikation/vitikultur forklaring, fx kan vinen være forstærket eller være lavet fra tørrede druer.

SMAG – BALANCE: SMAGSBESKRIVELSE (AROMAER ”retronasally”)

Bekræft aromaer fra næsen der går igen ved at gentage dem / og-eller evt. tilføj nye.

Kun aromaer der gentages vil give point på paletten også.

Eksempelvis vigtigt at notere:

- Hvis en aroma har ændret karakter
- Hvis nye aromaer forekommer
- Hvis fine eller svage aromaer bliver til tydelige smage

SMAG – BALANCE: LÆNGE / FINISH

Afhænger af hvor lang tid smag og struktur forbliver levende i munden, efter at vi har spyttet vinen ud.

Kort	5-10 sekunder
Medium	10-30 sekunder
Lang	30+ sekunder

SMAG – BALANCE: ANDRE OBSERVATIONER

GENEREL BALANCE

- Harmonisk/balanceret = der er en glat integration mellem struktur, frugt, fad og andre komponenter, hvori intet enkelt element dominerer.

- Uharmonisk/ubalanceret = fx.
  - en vammelt sød vin med for lidt syreindhold
  - en tynd/let vin med alt for meget nyt fad

TEKSTUR

- Tannin (definition/beskriv)

- Viskositet

- Carbon dioxide (CO2)

SMAG – TEKSTUR

Viskositet (krop)

- Den simple forklaring: “den vægt vi kan fornemme i munden”.

- At en væske er viskøs refererer til hvor modstandsdygtig den er i bevægelse. Fx honning er mere viskøst (tyktflydende/sej) end sirup; sirup er meget mere viskøst end vand.

- En rigtig sød vin er mere viskøs end en tør vin, selv hvis de har samme alkoholindhold.

- Alkohol alene er mere viskøst end vand - derfor er vine med højt alkohol indhold mere viskøse end vine med lavt alkohol indhold.

- De mest viskøse vine der eksisterer, er søde vine med højt alkohol indhold.

- Indhold af tør ekstrakt bidrager også betydeligt til vinens viskositet, herfor kan man sige at jo mindre vinen er blevet udsat for filtrering og klaring, jo mere viskøs er den.

- For at måle viskositet kan det være nyttigt at sammenligne med mælk:
  - vine med let/vandet krop = skummet mælk
    - vine med kraftig/stor krop = sød mælk/fløde

SMAG – KONKLUSION

Begrund og argumenter for dit svar!

- Temperatur nu: træn med vand eller vin derhjemme.
- Serveringstemperatur
- Lagringspotentiale
- Hensyn til åbning
- Type af glas

SMAG – KONKLUSION ”making the call”

Bred oprindelse & klima

- Hvilket klima er vinen fra?
- Er vinen fra den gamle eller nye vinverden?

Varmt klima er historisk set generelt associeret med den nye vinverden og vine karakteriseret af lavt syreindhold og højt alkoholindhold.

Kolde lande er associereret med klimaer i den gamle vinverden og vine karakteriseret af højt syreindhold og lavere alkoholindhold.

I den moderne vinverden er ovenstående dog ikke altid pålideligt.

SMAG – KONKLUSION ”making the call”

Druesorter med klare aromaer

Nogle druesorter har så klare og let genkendelige aromaer, at det giver mest mening at tænke på druen før oprindelsen, fx Sauvignon Blanc, Gewürztraminer og Syrah.

Betydelige, internationale druesorter

Definerede af bestemte klassiske parametre, som smagere bør kende godt for at kunne drage korrekte, logiske konklusioner.

- Nebbiolo: har altid højt tannin indhold
- Riesling: ofte meget højt syreindhold
- Sauvignon Blanc: har ofte grøntsags- og urtearomaer fra kolde klimaer
- Cabernet Sauvignon: typisk intenst lilla og tæt i farven når ung.

SMAG – KONKLUSION ”making the call”

Andre druesorter

Kan være sværere at fortolke. Her kan det være nyttigt at overveje 2/3 lignende druesorter, før en konklusion er draget.

- Sur, tannisk rødvin med granatrød farve – overvej Sangiovese eller Nebbiolo
- Hvidvin med let sødme og højt syreindhold – overvej Chenin Blanc eller Riesling

SMAG – KONKLUSION ”making the call”

Lignende druesorter med forskellige karakteristika

Tør europæisk Riesling vs. tør europæisk Grüner Veltliner

- Riesling er frugtrig, intenst aromatisk og floral >< Grüner Veltliner er grøntsagsagtig og krydret.
- Grüner Veltliner kan nå høj alkohol indhold >< mest klassisk Riesling overstiger ikke 14%.
- Riesling har altid højt syre indhold >< Grüner Veltliner vil altid have hævet syre, men aldrig nå Rieslings skarphed.
- Grüner Veltliner har udpræget bitterhed >< Riesling har let sødme, selv hvis teknisk set ‘trocken’.

SMAG – KONKLUSION ”making the call”

Specifikt land og region

Teoretisk viden er igen afgørende!

Når man har konkluderet, at vinen er en specifik drue, fx Cabernet Sauvignon, så er næste skridt at overveje hvilke lande, der er klassiske for produktion af denne, fx Frankrig, Chile, Australien, USA, måske Italien.

SMAG – KONKLUSION ”making the call”

Forståelse og viden om moderne og klassiske vinifikationsteknikker

Fx egefade

Chablis er normalt aldrig lagret i nye fade >< Nye fade er klassiske i andre klassiske Chardonnay regioner.

Grenache fra Priorat og Australien ser ofte nye fade >< Châteauneuf-du-Pape ser oftest aldrig nye fade.

Sauvignon Blanc fra USA ser ofte nye fade >< Marlborough Sauvignon Blanc ser aldrig nye fade.

SMAG – KONKLUSION ”making the call”

Restsukker

Pinot Gris fra Alsace har sandsynligvis restsukker >< Pinot Gris fra Nord Italien er aldrig produceret med restsukker.

Andet

Hvis vi opfanger botrytis i en tør Riesling, er den sandsynligvis fra Europa (og ikke Australien).

SMAG – KONKLUSION ”making the call”

Årgang

For den dygtige smager er dette en rigtig ‘show off’ mulighed for al den tid og arbejde, man har investeret i teorien.

1. **Bestem vinens omtrentlige alder.**

   - er den ungdommelig, frugten livlig og primær, under 3 år gammel

   - er der tegn på aldring, fx farven er oxideret og aromaerne har udviklet sig.

SMAG – KONKLUSION ”making the call”

2. **Overvej frugtens modenhed og hvor varmende/brændende alkoholen er – forsøg at afgøre hvorvidt vinen er fra en koldere eller varmere årgang.**

Fx Bordeaux: modne/varme årgange i 2000erne inkluderer 2000, 2003, 2005, 2009.

- 2003 var så varm at vinene har virkelig overmodne karakterer.
- 2005+2009 var større og mere modne årgange end 2000 (og forskellen i oxidering over en 9 års periode vil være mærkbar, specielt fordi 2009 stadig er en rigtig ung årgang).
- Hvis man står foran to meget ens årgange, som 2006 og 2008, kunne man evt bare konkludere, at vinen er fra en af de to.

SUPPLERENDE MATERIALE OG LITTERATUR (Ikke pensum)

Artikler:

Guild Somm: The Science of tasting

Podcast:

Guild Somm: Tasting with GuildSomm: Why do we blind taste?

Bog:

I taste red, the science of tasting wine af Jamie Goode

Dansk
Sommelier
Uddannelse