DEKANTERING

Underviser: Peter Pekpe

DAGENS PROGRAM

10:30 - 10:35

Godmorgen, protokol og fagmål

10:35 - 12:30

Vinens kemi og fejl

12:30 – 13:00

Frokostpause

13:00 – 14:00

Åbne og lukkemekanismer

13:00 – 14:00

Dekantering teori

15:00 – 15:30

Eftermiddagspause

15:30 – 17:30

Dekantering praksis + evt. blinder

FAGMÅL: DEKANTERING

Fag

Målpinde

<u>Den studerende skal:</u>

- Kende årsagerne til at dekantere
- Vide hvornår det er nødvendigt at dekantering
- Kende forskel på dekantering og luftning
- Kunde Dansk Sommelier Uddannelses teknik til åbning og dekantering
- Kunne dekantere med tryghed, overskud og effektivitet

DAGENS AGENDA

- Hvad er dekantering (og iltning)
- Dekanteringsudstyr og Mis-en-place
- Dekanting skridt for skridt
- Vin og karafler
- Vin og glas
- Dekanting til eksamen hos Dansk Sommelier Uddannelse

DEKANTERING

TEORI

DEKANTERING (OG ILTNING) – HVAD OG HVORFOR

Tre forskellige årsager:

- Iltning af vinen
- Ændring af temperatur
- Fjerne bundfald / sedimenter
  - Sedimenter kan komme af: Vinens alder, at vinen er u-filtreret eller andet bundfald

DEKANTERING – HVILKE VINE OG HVORNÅR

Vinstile:

- Ung / gammel vin
- Hvidvin
- Rødvin
- Mousserende vin
- Forstærket vin / Portvin

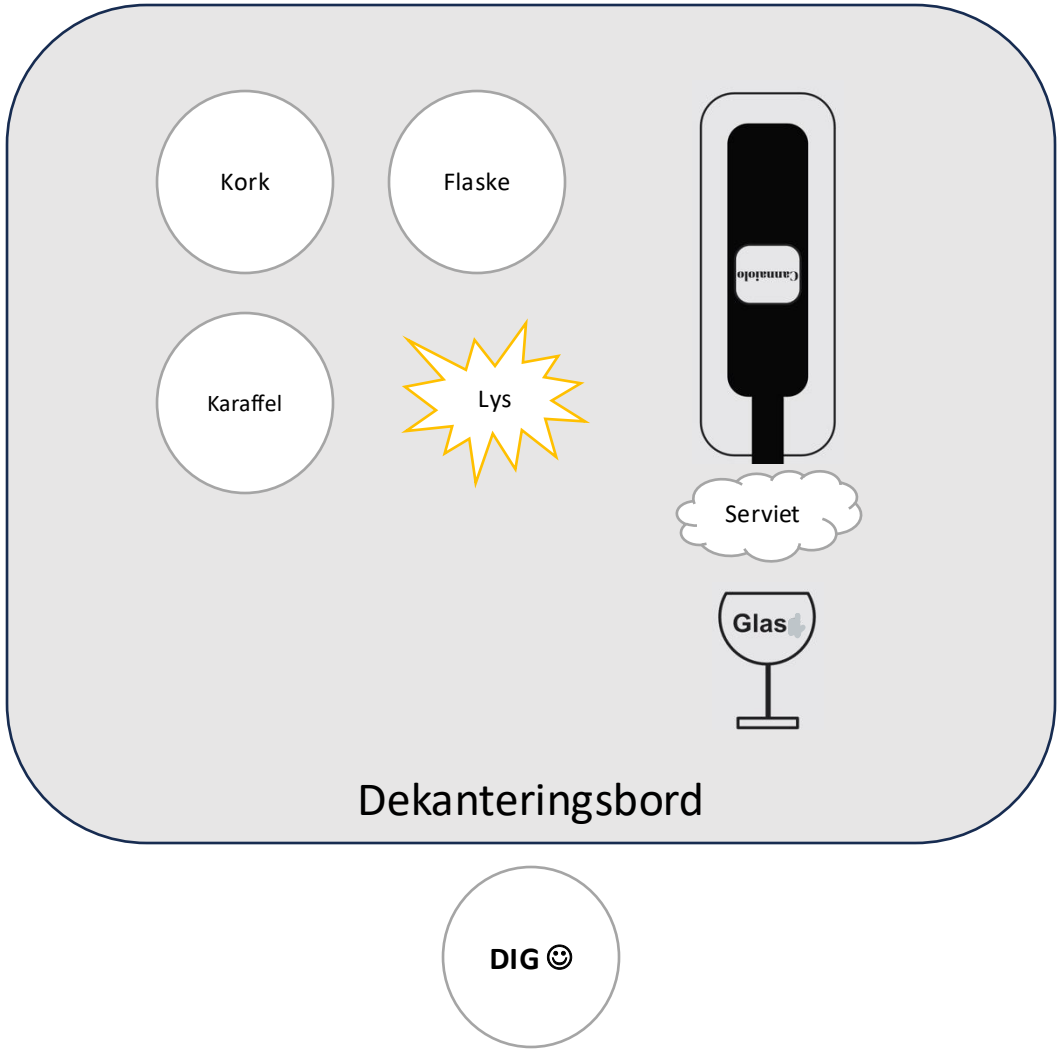
DEKANTERINGSUDSTYR – MICE-EN-PLACE

- Karaffel (ren og afstemt med vinstil)
- To servietter / håndstykker (rene)
- Tjenerbakke
- Smageglas
- Gæsteglas (afstemt med vinstil)
- Proptrækker
- Lys og lysestage
- Tændstikker eller lighter
- Tre små asjetter
- Vinkurv (og en flaske vin)

OPSÆTNING AF DEKANTERINGSBORD

- Sæt dit dekanteringsbord klar til dekantering som afbilledet på billedet til højre.
- Sæt det rigtigt op første gang – målet er ikke at skulle flytte rund på tingne undervejs
- Sæt det ens op hver gang

- Du kan med fordel spejlvende modellen i så fald du er venstrehåndet eller åbner vin spejlvendt



DEKANTERING 1/6

- Læg vinflasken forsigtigt i kurven (baby baby)
- Præsenter vinen for værten:
  - Årgang, navn, producent, region, land
- Stil kurv med vin klar på dekanteringsbord
- Sæt dit dekanteringsbord klar
- Server glas for dine gæster
  - Sæt bakke tilbage på mice-en-place bord.
- Tænd stearinlys
- Skær folie på flaske af under hovedet
  - Gem folierest i lomme
- Tør flaskehalsen / prop af

DEKANTERING 2/6

- Hold godt fast i flasken ned omkring kurven
  - Flasken må ikke bevæge sig
- Skru proptrækker ned centralt i proppen
- Træk proppen ud langsomt og sagte
  - Forsigtigt så proppen ikke knækker
- Bøj proppen af i sidste trin for at undgå at spilde vin
- Bekræft tilstand af korkprop og gem den på asjet til vært / præentation
- Tør flaskehals af på inderside og overside

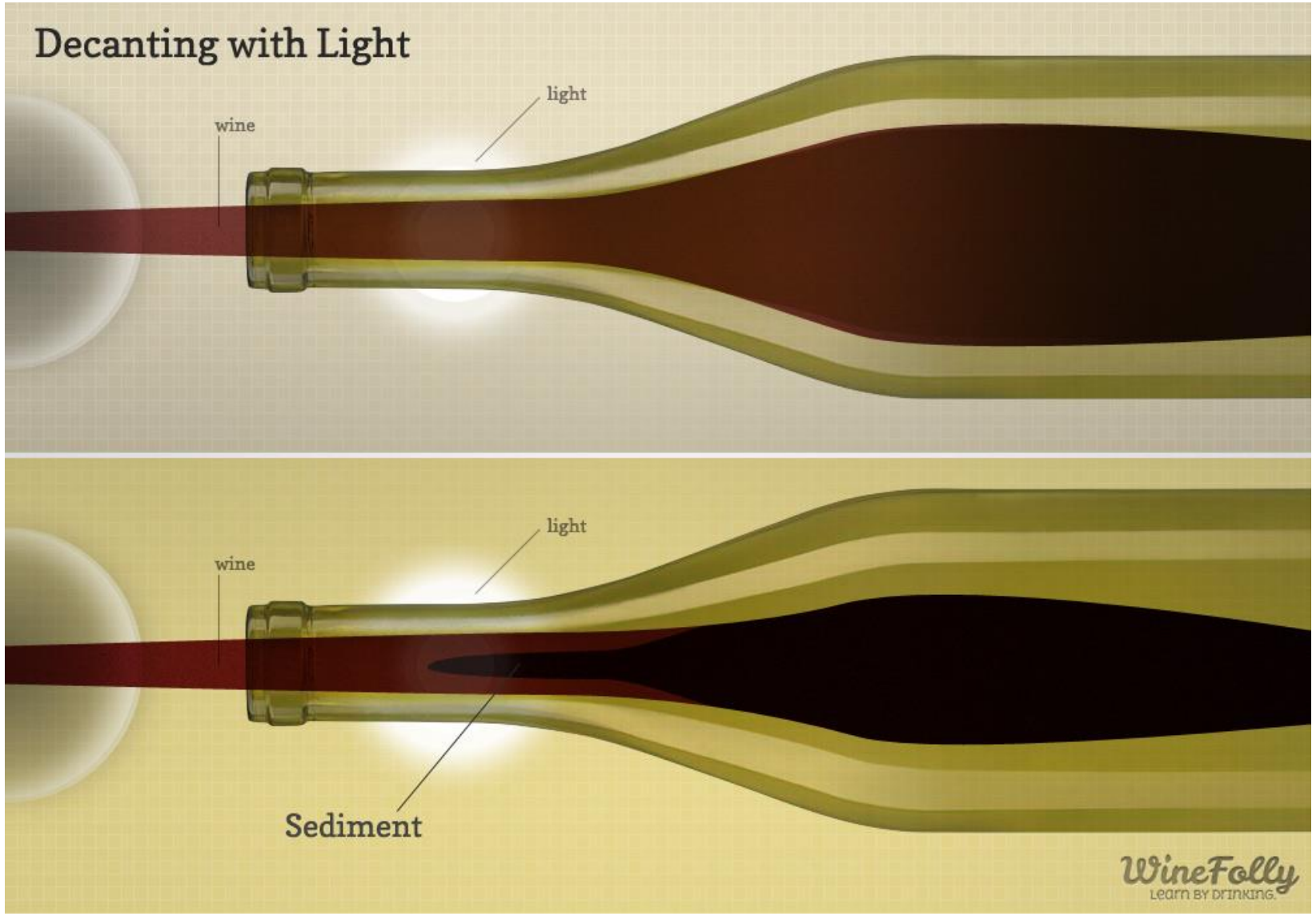
DEKANTERING 3/6

- Lad flasken blive i kurven
- Skænk sagte og bestemt et lille slurk i dit smageglas
- Tør flaskehalsen af
- Lugt til vinen (ryggen til gæsten) og bekræft dens tilstand
- Hæl vinen fra smageglas over i karaflen og rens den med vinen
- Hæl vinen tilbage i smageglasset og smag på vinen (ryggen til gæsten). Bekræft dens tilstand

DEKANTERING 4/6

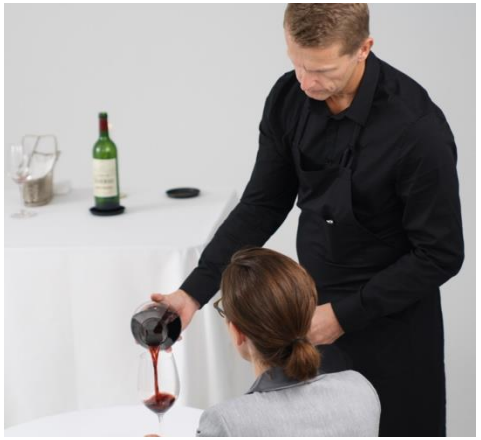
- Tag flasken forsigtigt ud af kurven
- Stil dig i korrekt position med karaffel, lys og flaske
- Dekanter vinen forsigtigt fra flaske til karaffel med lyset under flasken
  - Husk etiketten vendt mod gæsten
- Afbryd dekantering når du ser bundfald nærme sig flaskehals
- Tør flaske af og stil på asjet
- Tør karaffel og tjek den over lyset for bundfald.

DEKANTERING 5/6



DEKANTERING 6/6

- Tag karaffel og korkprop (på asjet) med til værten.
- Lad værten smage for
- Skænk derefter i korrekt rækkefølge
  - Værten først
  - Damerne dernæst
  - Herrerne til sidst
  - Med uret rundt
- Spørg om de vil beholde korkproppen
- Lyset slukkes
- Ryd op efter dig selv (med bakke)
- Vær effektiv og rolig



DEKANTERING – VALG AF KARAFFEL

March af vin og karaffel er vigtig

- Let iltning eller kraftigere iltning (over timer)
- Kraftige kontra lette vine
- ”Skøre” kontra lukkede vine
- Ungdommelige kontra modne vine

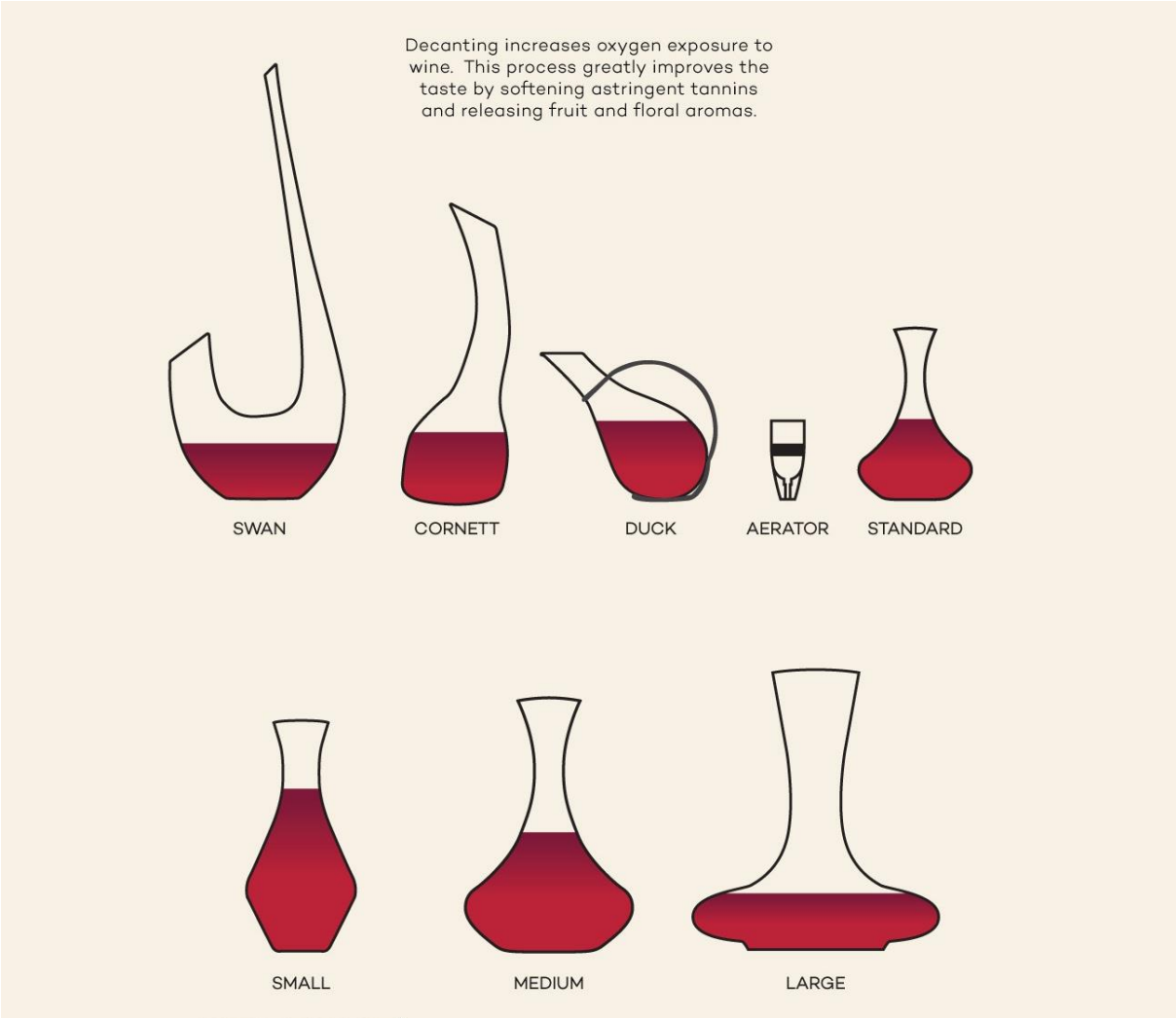


Foto: Wine Folly

DEKANTERING – VALG AF GLAS

- Glas kan være med til at ilte en vin men også med til at løfte vinoplevelsen.
- Glassets betydning må ikke undervurderes
- Både psykologisk og effektmæssigt har et skift af glas en stor betydning
- Match glas med vinstil – men prøv også evt. at gør det den anden vej rundt.

DEKANTERING

PRAKTISK

PRAKTISK EKSAMEN: DEKANTERING

Effektivitet og rolige hænder – gør det hele rigtigt første gang, undgå unødige bevægelser
Front mod gæsterne/eksaminator/censor.

MAKS 5 minutter – derefter bremses den studerende hvor vedkommende er nået til!

Præsentation af vinen
Under præsentationen af vinen forventes det at kandidaten præsenterer: årgang, navn, producent, område, land.
Eventuelt i tillæg.: druer, aroma, klima, kendetegn osv. (NB dette er ikke et krav)

Mad og vinsammensætning
Under dekanteringen forventes det at den studerende giver et forslag til en ret, der vil kunne gå godt sammen med vinen. Sammensætningen skal forklares, og husk først at lave sammensætningen når du HAR smagt vinen.

https://www.youtube.com/watch?v=TTvRzDB_hr8 15:45

POINTFORDELING TIL EKSAMEN

PRAKTISK EKSAMEN: PRÆSENTATION, ÅBNING OG DEKANTERING		
Procedure	Kommentar	Point
Præsentation af flasken	Etiketten vendt mod gæsten. Præsenter: årstal, navn, producent, region og land.	10
Mice-en-place	Brug af tjenerbakke, alt med i opsætning på en gang.	5
Åbning af flaske	Korrekt håndtering, brug af kurv, aftørring af flaskehals osv.	15
Smagning / kontrol	Kun næse ved næse, kun smagning ved smagning. Vendt væk fra gæsten.	15
Dekantering	En hel dekantering uden afbrydelser og i korrekt tempo (45 sek.) Korrekt afbrydelse ved bundfald.	80
Begrundelse for dekantering	Begrundelse for dekantering samt forklaring af de tre dekanteringsårsager.	15
Oprydning	Rytteligt undervejs og alt med retur på plads ved oprydning.	10
Struktur	God tidsfordeling og tempo.	10
Sikkerhed	Sikkerhed i bevægelse og rækkefølge.	10
Personlig fremtræden	Personlig hygiejne, ren uniform, øjenkontakt, smil på læben, åbent kropssprog.	5
Anbefaling af ret til vinen	Anbefaling af ret der matcher med vinen der åbnes. Argumenter for match med hvad, hvorfor og hvordan.	15
Korrekt tjener arbejde	Går studenten højre om, skænker fra højre, lader vært smage for osv.	10
Total		200 point

PRAKTISK ØVELSE:
ÅBNING OG DEKANTERING

PRAKTISK TRÆNING - DEKANTERING

- Gå sammen i grupper og gør jeres mis-en-place klar til en person kan åbne og dekantere ad gangen.
- Derefter følg protokollen og træn en efter en åbning og dekantering.
- Hjælp hinanden med at huske rækkefølgen samt at udføre delene korrekt

Dansk
Sommelier
Uddannelse