KVALITETSVURDERING 4

Alder

FAGMÅL: KVALITETSVURDERING 4

Fag	Målpinde

Alder	• Den studerende skal oparbejde en forståelse for begrebet kvalitet i forbindelse med vin indenfor følgende underkategorier som gennemgås i løbet af året:
	  • **Kvalitetsvurdering ud fra parameteret B L I K:** Kvalitetsvurdering af vin fra enkel til exceptionel.
	  • **Tredjehåndsmarkedet:** Vurderinger ved auktion, videresalg og forfalskning
	  • **Årgange:** Forskellige årganges påvirkning på kvalitet, holdbarhed og udtryk.
	  • Den studerende skal lære at navigere i årgangsforskelle, hvilken betydning de kan have for vinens udtryk samt hvordan de opstår.
	  • **Alder:** Lagring af vin ændrer vinens udtryk og evt. også dens kvalitet

HVAD SKER DER NÅR VINEN ÆLDES?

FARVE

Farven i en vin udvikler sig, efterhånden som den ældes. At vurdere en vins farve er vigtigt, når du skal vurdere vinens kvalitet. Hvis farven for eksempel er mere fremskreden, end alderen skulle tilsige, kan det sige noget om videre lagring – eller at der måske har været luft-lækage i proppen.

- Hvide vine tiltager i farve, efterhånden som de bliver ældre, og går fra strågul til gyldengul, for derefter at blive brune.
- Røde vine aftager i farve, efterhånden som de bliver ældre, og går fra rubinrød til rust/murstensrød og bliver til sidst brune.

HVAD SKER DER NÅR VINEN ÆLDES?

AROMA

Der sker mange processer i en vin, når den udvikles. Så længe vinen udvikler sig positivt, øges kompleksiteten i vinens aromabillede, og nye aromaer opstår.

- Vinens tertiære aromaer er dem, der udvikles ved modning. Det kan typisk være dufte af konserveret frugt, som tørret eller kandiseret frugt.
- Andre tertiære aromaer: organiske aromaer, der ikke er frugt, såsom svampe, skovbund, tobak, cedertræ og læder
- Samtidig vil en del aromaer fra vinens unge fase træde i baggrunden eller forsvinde, f.eks. duftene af friske frugter.

HVAD SKER DER NÅR VINEN ÆLDES?

STRUKTUR

Der er mange ting ved vinens struktur, som ændrer sig med alderen.

- Hvide vine har en tendens til at blive mere vinøse og olierede.
- Røde vine bliver mere afrundede.
- Der dannes bundfald som følge af udskillelse af farvestoffer og tanniner. Dette gør, at vinen vil virke mindre fyldig i sin struktur.
- Vinen fordamper langsomt gennem proppen (ved kork).

928 1952 1959 1929 20

HVORNÅR ER VINEN FOR GAMMEL?

Samlere jagter det ideelle tidspunkt at drikke vinen på, ofte kaldet drikkevinduet.

Før ”vinduet” kan en vin virke skarp, lukket eller kantet.

Efter ”vinduet” begynder vinen at forfalde og dermed miste kvalitet og værdi.

- Vinens bestanddele, så som alkohol, syre, sukker og tanniner, beskytter vinen mod bakterier. Derfor er det næsten aldrig farligt at drikke gammel vin.
- Efter at vinen har nået sit højdepunkt med hensyn til kompleksitet, vil den over tid begynde at virke mindre livlig, før den mister næsten al sin aromatik og "dør".
- Vinens syre vil også på et tidspunkt nå et punkt hvor den ikke længere kan ”holde” vinens struktur og rankhed.
- Det er forskelligt fra person til person, hvor udviklet man foretrækker sin vin

Dansk
Sommelier
Uddannelse