

## Vinsmagning – hvor og hvordan

*Denne side indeholder:*

*Skræddersyet vinsmagning – fra kr. 250,- pr deltager  
Vinsmagning I dine egne omgivelser – smagesæt med 5 vine  
Vinkender eller ej?  
Hvordan skal vinsmagning foregå?  
Hvordan får man det bedste ud af en vinsmagning?*

### **Skræddersyet vinsmagning**

Vi tilbyder vinsmagninger som du selv er med til at tilrettelægge. Der fastsættes et budget og ud fra det vælges vine og tilbehør.

Valget af vin kan spænde fra fadprøver, vine fra salgshylderne til vine fra skatkammeret, hvor der stadig ligger enkelte flasker der venter på at blive smagt.

Under smagningen er der rig mulighed for at komme ned i detaljer omkring vinenes tilblivelse og hvad der ellers kunne være interessant at høre om. Hvis der vælges bredt, vil en sådan vinsmagning give en god forståelse for hvordan vine udvikler sig.

Der skal være mindst 12 deltagere til et sådant arrangement og budgettet skal være min. kr. 250,- pr. deltager. Ring eller send en mail, når du skal planlægge et event – måske kan en sådan rundtur i dansk vinhistorie indgå.

### **Vinsmagning i dine egne omgivelser**

Mange har endnu ikke smagt dansk vin. Derfor er det populært i vinklubber at snige en dansk vin ind i en blindsmagning og få lidt sjov ud af reaktionerne. Eller måske endda lave en "kun dansk vin" blindsmagning – hvor de skrappe vil blive i stand til at udpege de enkelte producenter ved en smagning.

Når man har gæster - måske fra udlandet - kan det være et festligt indslag at servere smagsprøver på dansk vin.

Hvis man har planer om at supplere vinkælderen med nogle flasker dansk vin, kan det være en god idé at smage dem godt igennem inden man investerer.

Til disse formål sælger vi smagesæt med op til 5 forskellige vine. Ring og forhør nærmere.

### **Vinkender eller ej?**

Vinkundskab er en hobby som er udtømmelig for oplevelser og i stor udstrækning omdrejningspunkt for hyggelig samvær.

Vinsmagning kan ske på alle niveauer og alle kan være med uanset forkundskaber. Man forholder sig til vinens farve, klarhed, duft og smag. Hæld lidt vin op i et stort vinglas med en god ballon, så der er plads til at slynge vinen rundt i glasset – og så kører det!

Hvis man ikke er særlig øvet, bruger man blot sine sanser så godt man kan og spørger sig selv om, hvad man synes om alt det man ser, dufter og smager. Og her er ens egen mening lov! Vin er en smags sag og der kan være vidt forskellig mening om den samme vin.

Hvis man så bliver fascineret af de mange vidunderlige facetter der er i vinens verden, bliver det rigtig sjovt. Så kan man sætte sig ind i tingene, øve sig i at dufte og smage de spændende nuancer der kan være i et glas vellavet vin – karakteristiske træk der kan fortælle om vinens oprindelse, jordbund, druesort mv.

Går man mere videnskabeligt til værks, som f.eks. dommere ved vinkonkurrencer, gives der point og sætter ord på hver af de fire faktorer og man får en sum der giver et fagligt udtryk for vinens kvalitet og beskaffenhed - En sådan såkaldt organoleptisk bedømmelse.

### **Hvordan skal en vinsmagning foregå?**

Som vinproducent har vi naturligvis interesse i, at vore vine giver det mest fyldestgørende indtryk når de smages.

Det som har betydning ved smagningen er serveringstemperatur, valg af vinglas, forberedelse af vinen f.eks. med luftning hvis det er nødvendigt og ikke mindst, at der er tid til fordybelse – alt sammen ting som nogenlunde kan styres ved en tilrettelagt smagning.

Hvis man besøger et sted hvor der er smagsprøver af alle mulige spiselige delikatesser, deriblandt vin, bliver vinen ofte taberen i kapløbet om smagsløgenes gunst. Man kan godt smage en vin under sådanne omstændigheder, men man kan ikke bedømme en vin ordentlig, hvis man lige har spist jordbærtærte eller sylrig drops – eller hvis vinen serveres i et lille plastikbæger.

### **Hvordan får man det bedste ud af en vinsmagning?**

Når man skal bedømme farve, duft og smag i mange vine på en gang, skal sanserne – værktøjet – holdes skarp så længe som muligt. Og der er ikke ret mange som kan klare mere end 5-8 vine efter hinanden, med mindre vinen spyttes ud efter en kort tur i munden.

God smageteknik forstærker de indtryk man bruger til analyse af vinen og der er skrevet mange gode bøger om emnet. Der findes ligeledes meget let tilgængelig læsning på forskellige hjemmesider og det kan varmt anbefales f.eks. at taste overskriften af dette afsnit ind i google - og så gradvist sætte sig ind i smageteknik og hvor stor en forskel det kan gøre på oplevelsen af vin.

Mange tilegner sig med tiden deres egen måde at smage på – i nogle tilfælde af beskedenhed, fordi en grundig smagning godt kan være en voldsom og larmende affære, som ikke kommer ind under god bordskik.

Rækkefølgen er vigtig. Søde og kraftige vine kan godt "bedøve" smagsløgene, så man ikke kan opfange de delikate og dybereliggende nuancer i de tørre vine, så derfor smager man de tørre vine først og venter med de sødere vine indtil man har dannet sig et indtryk af de tørre.

Når vinen slynges rundt i glasset, afgiver den dufte som fortæller meget om vinen. Duftene kan fanges på flere måder og hvis der er mange duftnuancer, kan man få glæde af at variere dufteteknikken. Man kan snuse ind med næsen nede i glasset eller man kan føre glasset forsigtig frem og tilbage under næsen og engang imellem kan det være godt at holde en lille pause for at "nulstille" duftesansen hvis den er lidt bedøvet eller konfus.

Når vinen er duftet godt igennem skal smagsløgene på banen. En lille slurk i munden, som man lader løbe ned langs tungen. Smagsløgene som opfatter bl.a. sure, søde og bitre stoffer sidder forskellige steder på tungen, så derfor skal vinen fordeles godt i munden.

Endelig suger man luft ind i til vinen enten ved at spidse munden lidt og holde trutmunden nedad eller gennem tænderne. Når vinen derved luftes i munden frigives en masse aromaer som nu kan opfanges ved at "tygge" vinen lidt og suge luft ind gentagne gange.

Det er denne sidste del af processen der kan larme lidt når det gøres grundigt – men det virker!

Vi ønsker god fornøjelse med din næste vinsmagning.