

# VINSKOLEN SÅDAN

## DUFTER OG SMAGER DU PÅ VIN

Næsten uanset på hvilket niveau og i hvilken sammenhæng man beskæftiger sig med vin, støder man jævnligt på udfordringen at skulle beskrive en vins duft og smag. Det er ikke altid lige nemt, for vi er hverken trænede til at koncentrere os om disse sanser eller at sætte ord på dem. Vinskolen ser denne gang nærmere på vinens duft og smag

( TEKST: THOMAS ILKJÆR • FOTO: JAKOB CARLSEN )

**B**ehovet for at kunne beskrive en vins duft og smag er åbenlyst i en del situationer. Hos kunden, der skal forsøge at finde frem til den perfekte vin og søger hjælp i forretningen. Hos sælgeren, der skal forsøge at forklare en given vins fortrin. Hos den begejstrede smager, der vil overbevise vennerne om en fantastisk oplevelse. Eller hvad med skribenten, der ihærdigt forsøger at transformere en vins gode og dårlige sider til en tekst. Og selv uden nogen anden modtager af beskrivelsen end os selv er det rart at kunne sætte ord på tingene. Hvordan skal vi efterhånden huske, hvad det er, vi sætter pris på, og genkende det, hvis ikke vi har begreber og associationer at hænge det hele op på? Der er derfor næppe nogen vej uden om at tage udfordringen op, hvis vin skal være mere end en ren tørstslukker. ●



### Hvad er smag?

Strengt taget er smag reduceret til de 5 såkaldte grundsmage, som kan registreres af vores smagsløg på tungen. Surt, sødt, bittert og salt kan vi umiddelbart nikke genkendende til, mens den femte – umami – som regel skal læne sig op ad typiske eksempler som parmesanost, soja og svampe for at vække genkendelse. Især de 3 første grundsmage er ofte relativt enkle at genkende i vin, og ellers kan lidt træning med citron, sukker og julesalat ret hurtigt få dem på plads. Inddeling af vine efter disse

parametre er derfor et godt sted at starte. Lav en egen enkel skala som f.eks. lav-middel-høj og placér vine, du smager, på denne. Efterhånden kan man så udvide smagsbegrebet til også at omfatte den fysiske påvirkning i munden. Det kunne for eksempel være chili eller sennep, som brænder, men i vinsammenhæng er det mere relevant med tanninerne i visse vine, som udtørrer gummerne, eller fornemmelsen af boblerne i en mousserende vin. Begge dele bidrager væsentligt til den samlede opfattelse af vinen.

## ? | Hvad er duft?

Som regel ser eller hører man masser af andre smagsbeskrivelser end de 5 grundsmage: blåbær, tobak, lakrids, ananas, karamel osv. Til tider er der ingen grænser for smagsassociationerne, men i realiteten er der tale om dufte, der blot opleves via munden. Der er nemlig 2 veje til vores lugtesans' kontrolrum. Dels gennem næsen, dels gennem den såkaldte retro-nasale kanal bagest i svælget. Lukker vi for næsen – med fingrene eller ved forkølelse – kan vi konstatere, at vinen (og maden) pludselig smager af meget lidt, for så lukkes den retro-nasale forbindelse også. En velfungerende og trænet lugtesans kan derimod opfatte utroligt mange duftnuancer, selv i meget små koncentrationer. Det er værd at dvæle lidt ved duften af vinen, før man smager på den, for dermed uforstyrret af grundsmage og tekstur at koncentrere sig om vinen duftnuancer.

## ? | Hvordan beskrives smag og duft?

Bortset fra grundsmagene, som er mere faste og delvis letgenkendelige elementer, er beskrivelsen af vinen aromaer, hvad enten de opleves gennem næse eller mund, i høj grad en associationsleg. Man øver sig i og bliver langsomt bedre til at forbinde aromaerne i glasset til ting, vi alle kender. Nogle gange er alle meget enige, andre gange ikke, men som regel er der blandt trænede smagere en vis konsensus, når vinen aromaer skal placeres i nogle overordnede kategorier. En god hjælp i denne situation er et af de efterhånden flere »aromahjul«, der er udviklet til formålet. Først prøver man at skelne mellem for eksempel frugtige, vegetale og krydrede aromaer. Så kan man måske gå skridtet videre og snakke om bær, krydderurter og julekrydderier og endelig om solbær, mynte og nelliker. Søg på nettet efter aromahjul og bliv inspireret til en egen version.

## ? | Hvordan smager man bedst?

En mund, der lige har været udsat for kaffe eller tandpasta, giver ikke de bedste forudsætninger for at genkende og beskrive en vins duft og smag. I det hele taget er neutralisering af sanserne vigtigt, og derfor er et glas vand en god partner ved lidt mere seriøs vinsmagning. Der er ikke megen opmærksomhed omkring parfumers ødelæggende indvirkning på oplevelsen af vin, men det burde også være temmelig indlysende. Det er også bedst med relativt rolige omgivelser. Og så er pauser en god ting. Efter 5-6 indsnusninger fra et vinglas vil der være brug for et øjeblik hvile, før man igen kan registrere noget særligt.

## ? | Er alle lige gode vinsmagere?

Det korte svar er nej. Der er forskelle i de genetiske forudsætninger, for eksempel antallet af smagsløg, som er direkte proportionalt med smagsoplevelsen. Såkaldte super-smagere har simpelthen mange flere smagsløg pr. tungeareal og er meget sensitive over for mange smage. Det betyder dog ikke nødvendigvis, at de også er de bedste til at beskrive f.eks. en vin. Her spiller evnen til at koncentrere sig og registrere indtrykkene i allerhøjeste grad ind, ligesom aromaerne jo også er særdeles væsentlige for helhedsoplevelsen.

## ? | Skal der helst være overensstemmelse mellem duft og smag?

Eftersom en meget stor del af duften og smagen i en vin i virkeligheden er det samme (vins aromaer), vil man ofte opleve et overlap mellem beskrivelsen af vinen duft og smag. Nogle gange er visse elementer mere tydelige i duften og andre i smagen, men det handler om nuancer.

## DO:

- Tving dig til at skærpe sanserne. Træn koncentreret en gang imellem og giv ikke op, før du har bestemt dig for 4-5 stikord på vinen duft og smag.
- Lav dit eget enkle og overskuelige skema eller en simpel liste og prøv i begyndelsen at smage på den samme måde og efter de samme ting.
- Træn også med andet end vin. Krydderihylden, køkkenhaven, toiletskabet, frugtskålen... Alt kan bruges til at opøve sanser og koncentration.

## DON'T:

- Kræv ikke for meget af dig selv og bliv ikke intimideret af andres overflod af ord. 3-4 stikord og nogle overordnede kategorier er i mange tilfælde glimrende.
- Pas på med standard-formuleringer og beskrivelser, som hele tiden kommer igen, fordi det er nemmest og ikke kræver så meget koncentration.
- Lad ikke den præcise og altomfattende vinbeskrivelse blive et fængsel. Den kan bidrage til store vinoplevelser, men nydelse er nogle gange umulig at sætte ord på.