

VINSKOLEN SÅDAN

SMAGER DU PÅ VIN

Vinsmagning handler naturligvis først og fremmest om nydelse, men derfor kan nogle få tips sagtens være med til at løfte vinoplevelsen til nye højder

(TEKST: THOMAS ILKJÆR)

Det skal frem for alt være en fornøjelse at drikke vin. Regler og retningslinjer må aldrig komme så meget i fokus, at nydelsen helt glider i baggrunden. Alligevel kan et par staldtips måske være værd at overveje. Ikke fordi udførelsen er vigtigere end vinoplevelsen, men netop fordi den kan løfte og forbedre selvsamme markant. Det er sådan set pointen med alt lige fra gode årgange til råd om temperatur og dekantering. Hvis ikke det på en eller anden måde er med til at forbedre oplevelsen af det, der er i glasset, kan det være lidt lige meget.

Således også med vinsmagningens basale elementer. Man kan hævde, at der er forskel på den professionelle seance, hvor det primære formål er en faglig analyse af vinen, og det at drikke vin under private former, hvor formålet først og fremmest er at nyde vinen, men egentlig er det de samme grundprincipper, det handler om. ●



Er duften egentlig vigtig?

Mange er meget mindre fokuserede på vinens duft end dens smag. Det er en skam, for her ligger rigtigt meget af det, vinen har at byde på, gemt. Faktisk kan man sige, at bortset fra de 5 grundsmage sødt, surt, salt, bittert og umami handler næsten alt andet om aromastoffer. Dem er der hundredvis af i vin, og de udgør naturligvis en stor del af den samlede oplevelse. Vi ved jo fra mange andre sammenhænge, at dufte pirrer, glæder og vækker minder, og vin er ingen undtagelse. Aromaerne i vinen består af flygtige forbindelser,

der frigives ved kontakten med luften. Derfor er det ikke bare en fjollet gimmick at slynge sit glas et par gange, før man stikker næsen derned. Med meget aromatiske vine kan man eventuelt få lidt duft frem fra et stillestående glas, men ellers er tricket med at slynge det rundt smart, for det øger vinens overflade og afsætter en tynd film af vin på indersiden af glasset, hvorfra aromastofferne hurtigt frigives. Ved at inddrage duften som en naturlig del, når man drikker vin, vil man få udvidet sin vinoplevelse betragteligt.



Behøver man at slubre og gurgle?

Det lyder ikke altid lige behageligt, og Emma Gad vender sig nok i sin grav, hver gang nogen slubrer højlydt under indtagelsen af vin, men hvis man ellers ikke generer sine omgivelser for meget, kan det faktisk være med til at øge vinoplevelsen. Det hænger sammen med, at vi ikke kun opfanger vinens aromastoffer gennem næseborene. Mange af dem ryger så at sige ind til sansesystemet ad bagvejen via en forbindelse bagest i svælget. Når man efter at have taget en slurk vin trækker ekstra luft ind i munden ad flere omgange, vil aromastofferne lettere og hurtigere frigives, og man vil opleve, at vinen smager – det vil sige dufter – af mere. Det kan måske være en ting, det er meget godt at træne lidt, før man kaster sig ud i det offentligt.



Hvorfor skal man kigge på vinen?

Hvis man har en trænet vinsmager i sin omgangskreds, vil man sikkert have bemærket, at vedkommende ofte som det allerførste, før der smages på vinen, holder glasset skråt frem for sig og betragter vinen. Det skyldes, at vinens farvenuancer varierer meget og fortæller noget om især dens alder, de(n) druesort(er), der er anvendt, og eventuelt fremstillingsmetoden. Den dybblå, næsten sorte farve med lilla nuancer i en ung syrah eller den skinnende, lette granatrøde i en moden nebbiolo kan være smukt i sig selv, men om det øger oplevelsen af vinen, er nok meget individuelt. Som en del af vinens samlede udtryk, der fortæller os om dens baggrund, er farven dog et væsentligt element. Et hvidt underlag og et nogenlunde naturligt lys øger muligheden for at registrere farven bedst muligt.



Hvad med notater?

Har man aldrig praktiseret at tage notater, vil det sikkert forekomme en smule underligt, at det skulle kunne øge vinoplevelsen. Ikke desto mindre oplever mange, at beskrivelser af indtrykkene efterhånden øger helhedsoplevelsen af vinen. Medmindre man har deciderede poetiske evner, er det ikke ordene i sig selv, der har betydning i denne sammenhæng, men helt enkelt den øgede opmærksomhed, man er tvunget til at have. Det skærper sanserne og hjælper dermed til at opdag og fastholde elementer i vinens farve, duft og smag.



Skal der spises til?

Der er en lang række vine, der på grund af for eksempel højt indhold af syre eller udtørrende tannin er absolut bedst i madselskab. Hvis formålet i højere grad er at 'lære vinen at kende', kan der derimod være god grund til at vente lidt med at spise. Madens duft, smag og struktur kan ændre vores vinoplevelse markant. Smager man mange vine hurtigt efter hinanden, vil man dog ofte opleve en forhøjet produktion af mavesyre, og så kan det være meget rart med for eksempel lidt neutralt brød.



Er det nødvendigt at spytte ud?

Når man til vinsmagninger ofte ser folk spytte vinen ud, handler det ikke om at øge oplevelsen af den enkelte vin. Ser man bort fra den situation, hvor man på grund af for eksempel graviditet eller bilkørsel ikke ønsker alkohol i blodet, er der simpelthen tale om en praktisk foranstaltning, der gør det muligt at smage mange vine efter hinanden. Det er individuelt, hvor hurtigt det går, men

DO:

- Smag først på vinen alene, når der skal drikkes vin til middagen, og husk dine indtryk. Læg sidenhen mærke til, hvordan den opfører sig med maden, og bemærk eventuelle forskelle.
- Smag på vinen med 2 fingre på næsen. Slip luften ind, når den er sunket, og bemærk, hvordan alle aromaer nu pludselig registreres.
- Skaf eventuelt det såkaldte smagehjul, en oversigt i cirkelform, der på en overskuelig måde hjælper med inspiration til at sætte ord på smags- og duftindtryk. Du kan søge efter smagehjulet på internettet.

DON'T:

- Sørg for, at for eksempel parfume, mados og levende lys ikke generer lugtesansen så meget, at alle de fine og interessante nuancer i vinens aromaer går fløjten.
- Skænk ikke for meget i glasset, typisk er en tredjedel fint. Det giver plads til at slynge vinen rundt uden at spilde.
- Lad dig ikke diktere af regler og dogmatisk fremgangsmåde. Vinsmagning skal altid være en nydelse – men vær åben for at teste tips og gode råd.

efter x antal glas begynder vores sanser at svækkes, og man får slet ikke den samme nuancerede oplevelse ud af et godt og komplekst glas vin, som når man er helt ædru og årvågen. Vil man derfor have mest muligt ud af alle vine til en stor vinsmagning, er der ingen vej uden om at spytte det meste ud igen, mens man derhjemme med blot et par vine trygt kan synke.