

Wine Aroma Wheel

Formålet med Wine Aroma Wheel er at lette kommunikationen om vinenes smagsindtryk ved at tilvejebringe en grundlæggende terminologi.

Kravene til de ord, der er brugt i hjulet, er simpelt hen, at betegnelserne skulle være præcise og analytiske. De måtte ikke være udtryk for nydelse eller rumme en vurdering, og de skulle være éntydige. *Blomsteragtig* er en generel, men analytisk beskrivende betegnelse. Hvorimod ord som *vellugtende*, *elegant* eller *harmonisk* er enten upræcise og vage (*vellugtende*) eller nydende og vurderende.

Betegnelserne i centrum af hjulet er de mest generelle. Bevæger man sig udad, befinder de mest præcise betegnelser sig i den yderste ring. Betegnelserne dækker over udtryk, som man ofte træffer på ved beskrivelser af vine. Det skal understreges, at dette selvfølgelig ikke er de eneste betegnelser, som kan anvendes.

Nybegyndere i vinsmagning klager ofte over, at de "ikke kan lugte noget", eller at de ikke kan finde ud af at beskrive vinens duft. Heldigvis er det meget enkelt at træne vore næser og hjerner til at arbejde sammen og lynhurtigt forbinde lugte med betegnelser. Den hurtigste måde at lære sig dette på er ved at lave såkaldte "standarder", som demonstrerer vigtige og karakteristiske kvaliteter i vinenes dufte. Med få undtagelser er alt hvad du behøver materia-ler, som du kan købe i supermarkedet. (En af de få stand-arder, som ikke kan laves, er linalool-duften fra Riesling, Gewürtztraminer eller Muscatvine. For at lave denne duft kan du lægge en vådserviet i et tomt, tildækket glas: Den tydelige blomsteragtige citronduft er linalool. Alternativt kan du lægge nogle tørre Froot Loops i et tomt vinglas. Det lyder måske lidt pudsigt, men det giver en god linalool standard.)

Tekst af A. C. Noble, revideret af I. Lesschaeve
Copyright © 2000 by A. C. Noble

Defekt vin

Du kan have nytte af at lave standarder for nogle af de defekter ved vine, som man oftest støder på. Dog er den bedste standard for prop/kork-smag den aktuelle prop.

Flygtig surhed: Skyldes iltning eller eddikesyrebakterier

- Ehtylacetat: Nogle få dråber ethylacetat eller neglelakfjerner
- Iseddike: Nogle få dråber vineddike

Iltning

- Acetaldehyd: Nogle få dråber sherry

Svovl

- Svovlbrinte: Kogt æg
- Svovldioxid: Tørrede, orange abrikoser som er behandlet med sulfitter

Brettanomyces - en lugt af hestestald. Brug et stykke gammeldags plaster.

Prop/kork-smag

- TCA - Trichloranisole - en meget kraftig forbindelse. Gem blot en vin, som du mener har denne defekt.

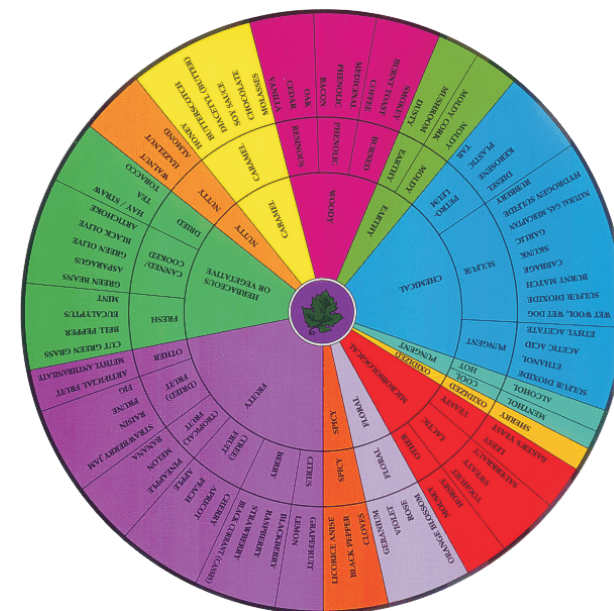
Wine Aroma Wheel forhandles i Danmark af:



En verden indenfor vinopbevaring

Vestre Laggade 43, DK-8643 Ans By
Tlf. 86 87 05 00 • Fax. 86 87 05 78
mail@vintagekeeping.com
www.vintagekeeping.com

Vejledning til anvendelse af Wine Aroma Wheel



**Sådan beskriver du
vines karaktertræk.**

**Sådan bestemmer og
husker du vines duft.**

Hvidvin

Hvis du er nybegynder, er det nemmeste at starte med at bedømme de hvide vine. Begynd med at udvælge nogle vine, som har meget forskellig smag. Tag f.eks. en cremet Chardonnay med egetræsaroma (de fleste Australske og Californiske kan anvendes). Tag dernæst en "vegetativ" Sauvignon Blanc - vine fra Sancerre, New Zealand eller de køligere egne af Californien er fint. En yderligere kontrast tilføjes ved at vælge en blomsteragtig Riesling eller Gewürztraminer fra de køligere egne af Californien (North Coast eller Central Coast), Oregon, Tyskland, Alsace eller Frankrig. Hvis du har lyst til at bedømme en fjerde vin, kan du prøve en Chardonnay, som ikke er lagret på eg (*hvis* du kan finde en sådan), eller en ikke-vegetativ Sauvignon Blanc, eller tilføje en anden variation som f.eks. en Viognier.

Nu skal du lave en række standarder på baggrund af en neutral hvidvin (oftest vil en billigere type række til dette formål). Nedenfor er anført en omtrentlig opskrift for hver standard, men de skal alle finjusteres. Tilsæt mere "fyld" hvis duften ikke kan identificeres, eller spæd standarden op hvis blandingen bliver for stærk.

De vigtigste standarder for hvidvine laves således: I en række vinglas hældes ½ dl neutral hvidvin op. Glassene tilsættes:

- **Asparges:** Adskillige dråber lage fra dåse-asparges
- **Peberfrugt:** Små stykker af peberfrugt (rød/grøn/gul) lad dem ikke ligge for længe
- **Vanilje:** 1 dråbe vanilje-ekstrakt
- **Smør:** 1 dråbe smeltet Lurpak smør
- **Nellike:** En kryddernellike, lad den ikke ligge for længe
- **Citrus:** Ca. 1 tsk. blandet frisk appelsin- og grapejuice
- **Fersken/abrikos:** Fersken eller abrikosmos eller juice (nogle tsk-fulde)
- **Ananas:** Nogle tsk-fulde
- **Honning:** Valgfri type, der skal ganske meget i glasset
- **Basis-vinen:** Neutral standardvin uden iblanding

Standarderne mærkes og tildækkes med plastiklåg fra petriskåle eller husholdningsfilm. Glassene skal tildækkes for at øge duftenes intensitet og for at forhindre at de breder sig i rummet.

Fra dette punkt er rækkefølgen ligegyldig. Lugt først til vinene, lugt til standarderne eller start med at se på Aroma Wheel, hvilke betegnelser, der beskriver de forskellige vine. Måske finder du på nye betegnelser (f.eks. kærlighedsfrugt/lichee - så må du ud at finde nogle!). Når man lugter til basis-vinen, er det virkelig nemt at identificere de krydrede dufte som kontrast.

Rødvin

Når man begynder med rødvins-smagningen, anvendes samme princip med de meget forskellige vine. Tag en Pinot Noir (Carneros eller fra de meget kolde Central Coast egne i Californien, Oregon eller Bourgogne). Dernæst en Cabernet Sauvignon (for det vegetative tag en vin fra en kølig Californisk region), for en mindre vegetativ prøv Napa, Sonoma, Washington, en pebersmagende Zinfandel (Sonoma, Placer county, El Dorado county i Californien). Yderligere vine kan være italienske - så som Sangiovese.

De vigtigste standarder for de ovenstående rødvine laves således: I en række vinglas hældes ½ dl neutral rødvin op. Glassene tilsættes:

- **Asparges:** Adskillige dråber lage fra dåse-asparges
- **Peberfrugt:** Små stykker af peberfrugt (rød/grøn/gul) lad dem ikke ligge for længe
- **Vanilje:** 1 dråbe vanilje-ekstrakt
- **Smør:** 1 dråbe smeltet Lurpak smør
- **Nellike:** En kryddernellike lad den ikke ligge for længe
- **Soya sauce:** Få dråber, god til de ældre rødvine. Prøv også mørk sirup i et glas for sig selv
- **Bær:** Blanding af friske eller frosne bær og/eller syltetøj eksperimentér!
- **Jordbær syltetøj:** (Til Pinot Noir) 1-3 spsk. gammel jordbær syltetøj
- **Syntetisk frugt:** Nogle få krystaller af rødt Kool-aid pulver
- **Sort peber:** Lidt groftmalet peber
- **Anis, sort lakrids:** Nogle få dråber ekstrakt
- **Basis-vinen:** Neutral standardvin uden iblanding

Igen, lugt til dine blandinger for at være sikker på, at du kan opfange den ønskede duft og at den ikke er for stærk.

Mousserende vin

Til mousserende vine er det nødvendigt med andre betegnelser end dem, du finder på Wine Aroma Wheel. Ud over citrus- og bærstandarden er der nedenfor anført nogle af de mest relevante betegnelser for mousserende vine. Det gælder især de vine, som har lagret længe med bundfaldet af gærceller før vinen er blevet omstukket.

Standarder for mousserende vine
(½ dl neutral almindelig hvidvin til hver standard)

- **Lime:** Prøv nogle få dråber af Roses lime juice og lav en separat standard med presset lime juice
- **Æble:** Vanskelig at lave; Prøv æblejuice og eksperimenter
- **Ristede hasselnødder:** Prøv forskellige slags nødder i et tomt glas
- **Syrnet fløde/yoghurt:** Prøv 1 spsk. i et tomt glas, prøv 1 spsk. i basis-vinen
- **Maltekstrakt:** 1 spsk. maltsirup
- **Vermouth:** Fra nogle få dråber til 1 spsk.
- **Vegemite:** En lille smule Vegemite i bunden af glasset, tilsæt basis-vinen
- **Kirsebær/jordbær:** Brug fra nogle få dråber til ¼ dl saft med kirsebær- eller jordbærsmag eller ekstrakter
- **Muskatnød:** Ganske lidt revet nød
- **Karamel:** Knus en Kraft karamel i basis-vinen
- **Vanilje:** 1 dråbe vanilieekstrakt

