



# SMAKETEKNIKK

---



# Fagmål: Smaketeknikk

---

Fag

Målpunkt

Smake-  
teknikk

- Ved blindsmaking av vin skal studenten kunne frembringe en fullstendig vinanalyse og konklusjon av viner smakt både åpent og blindt, muntlig og skriftlig.
- Studenten skal kunne samtlige punkter på smakeskjemaet utenat og kunne bruke disse til en analyse ved blindsmaking av vin.
- Studenten skal utover nevnte punkter kunne bruke kunnskap innenfor andre relevante områder som f.eks. vitikultur, vinifikasjon, druer, vinlovgivning, region, land - og inkludere disse i analysen av vinen.
- I vinanalysen skal studenten vise forståelse for de anvendte parametre og kunne argumentere for de vurderinger som inngår i analysen.



# **SMAKESKJEMA**

---





## Utseende

<b>Klarhet</b>	Klar / uklar (CO <sup>2</sup> / bunnfall / slørete)
<b>Intensitet</b>	Lav - medium - høy
<b>Farge (kjerne og kant)</b> Hvit/musserende Rød/musserende	Grønn - strågul - gul - gyllen - rav - brun
	Lilla - rubinrød - granatrød - tawny - brun
<b>Viskositet / tårer</b>	Lav - medium - høy

## Lukt

<b>Renhet</b>	Ren / vinfeil
<b>Intensitet</b>	Lav - medium - høy
<b>1. nese aromaer (hovedgrupper)</b>	F.eks. fruktig / floral / vegetal / urtete / krydret / autolysepreget / animalsk / mineralsk / annet
<b>2. nese aromaer</b>	Utdyp 1. nese



## Smak

<b>Tørrhet / sødme</b>	Tørr - halvtørr - halvsøt - søt
<b>Syre</b>	Lav - medium - høy
<b>Tannin</b>	Lav - medium - høy
<b>Tanninens tekstur</b>	Bløt vs. hard / Fin vs. grov / Moden vs. umoden / Integrert vs. uintegrert

<b>Alkohol</b>	<b>Lav</b>	<b>Middels</b>	<b>Høy</b>
<b>Hvit</b>	5 - 10,9 %	11 - 13,9 %	14 - 16 %
<b>Rød</b>	9 - 11,9 %	12 - 14,4 %	14,5 - 18 %

<b>Kropp / anslag</b>	Hvor / hvordan ligger vinen i munnen (anslag, midtparti, avslutning)
<b>Smaksbeskrivelse</b>	Fruktig / syrerik / sødmefull / bitter / alkoholisk
<b>Utdypende smaksbeskrivelse</b>	Utdypende smaksbeskrivelse
<b>Balanse - Lengde</b> <b>Intensitet - Konsentrasjon</b>	Forklar og utdyp ditt B L I K
<b>Andre observasjoner</b>	F.eks. Vitikultur, vinifikasjon, modenhet utvikling (primær - sekundær - tertiær)



## Analyse / Innledende konklusjon

<b>Potensielle druer</b>	Navn på potensiell(e) drue(r)
<b>Potensielle land</b>	Navn på potensielle land

## Konklusjon

<b>Ca. alder + spesifikk årgang</b>	1-3 år / 4-10 år / 11+ år? Hvilken årgang er vinen fra?
<b>Drue(r)</b>	Navn på drue(r)
<b>Land og region / event subregion</b>	Hvor kommer vinen fra?
<b>Appellasjon / klassifikasjon / regional bestemmelse</b>	Hvilken appellasjon eller klassifikasjon har vinen?
<b>Kvalitet</b>	Defekt - enkel - god - eksepsjonell
<b>Lagringspotensiale</b>	Drikkeklar / drikkeklar men kan lagres / bør lagres
<b>Serveringstemperatur</b>	Definer serveringstemperatur, innenfor 3 grader. F.eks. 7-9 grader
<b>Hensyn ved åpning / servering</b>	Dekantering / lufting eller ikke?
<b>Mat- og vinkombinasjon</b>	Beskriv en rett til vinen og forklar hvorfor kombinasjonen fungerer



# **SMAKETEKNIKK TEORI**

---





# Teoretisk kunnskap

---

- ▶ Verdens druesorter
- ▶ Individuelle karakteristika (aroma etc.)
- ▶ Opprinnelse
- ▶ Vitikultur og vinifikasjonsmetoder
- ▶ Årganger

## *The Noble Grapes*

*Sauvignon Blanc*



*Riesling*



*Cabernet Sauvignon*



*Chardonnay*



*Pinot Noir*



*Merlot*





# Blind versus åpen

---

## Blind

- Å tolke en vins kvalitet uten å bli forstyrret av omdømme/renommé/forutinntatte holdninger.
- Å beskrive en vin akkurat slik den er (og ikke som vi synes den burde være).

## Åpen

- Å forstå hvordan klassiske viner smaker.
- Å øve/finpusse vår forståelse av vinens struktur og aroma.



# Smakeglass

---

- Bruk samme type glass hver gang.
- Klokken skal være stor nok til å tillate energisk snurring.
- Leppen skal bue litt innover.
- Skal være gjennomsiktig og "upyntet"
- Skal ha en stilk og stett





# Temperatur

---

- Temperaturen vi smaker vinen på, vil påvirke vår duft- og smaksopplevelse.
  - Høyere temperaturer vil intensivere aromaer og duften av alkohol.
  - Lavere temperaturer
  - Kan undertrykke vår oppfatning av sukker.
  - Kan forsterke bitre og skarpe smaker.
- Smaketemperaturer
    - Hvit- og rosévin: 10-12°C:
    - Rød: 14.5-18°C



# UTSEENDE

---



# Vinens utseende

---

- ▶ Utseendet kan gi oss en indikasjon på:
  - Druesort
  - Druenes/vinens tilstand/modenhet
  - Vinifikasjonsteknikker
- ▶ Analyse av vinens utseende skal ta max. 15-20 sekunder
- ▶ Hold glasset mot en hvit bakgrunn
- ▶ 45° vinkel
- ▶ Naturlig dagslys er best





# Utseende - farge

---

Hvit/Musserende: Grønn - strågul - gul – gyllen – rav - brun

Rød/musserende: Lilla - rubinrød - granatrød - tawny - brun

Hva kan påvirke en **hvitvins** farge?

- DNA (gule, grønne, oransje pigmenter i drueskall)
- Vinifikasjonsteknikker (f.eks. forlenget skallkontakt)
- Lagring og oksidering (hvitviner blir mørkere i fargen med alder)
- Eikefat (lagring i eikefat gir ofte hvitviner et gyldent skjær/farge)

Hva kan påvirke en **rødvins** farge?

- DNA (noen druer har mer pigment enn andre)
- Lagring og oksidering (røde viner mister farge med alder)
- Vinifikasjonsteknikker (f.eks. bruk av svoveldioksid etter gjæringen, eller lengden av maserasjonen)
- Eikefat (f.eks. vil lang tids lagring i eikefat føre til gradvis oksidering av vinens farge)





# Utseende – intensitet og farge i hvitvin

LAV – MEDIUM - HØY



pale yellow-green  
silver glow

lav intensitet



pale gold  
platinum glow

medium intensitet



rich yellow-ochre  
copper glow

høy intensitet



saturated color  
bright glow  
yellow to green

ung vin



Most white wines are meant to be enjoyed young with higher acidity and fresh flavors.



dull color  
more faded  
yellow to brown

utviklet vin



Aging is best suited for full-bodied and sweet wines. It lowers acidity but adds tertiary nutty aromas.

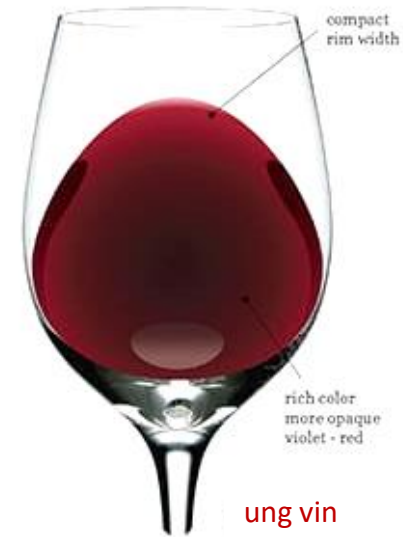
Designed by winefolly.com





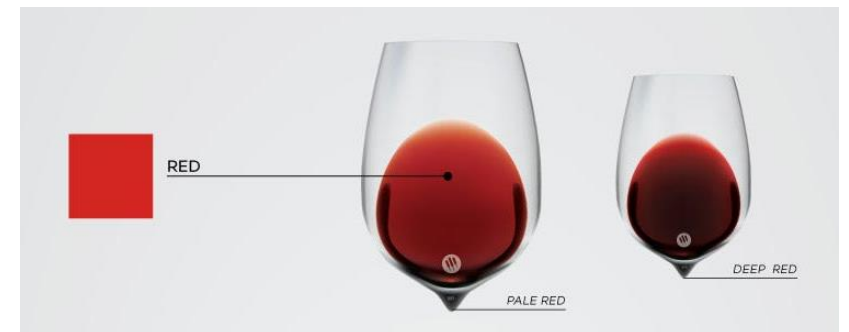
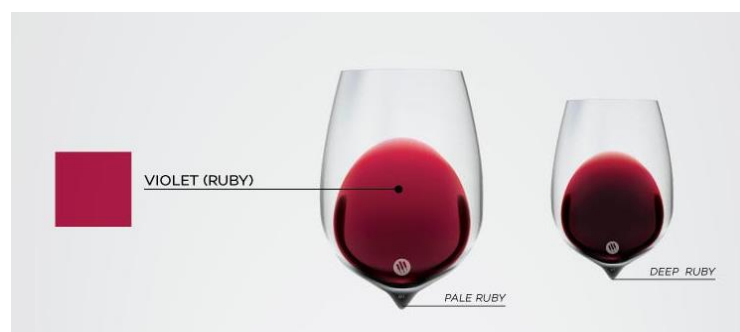
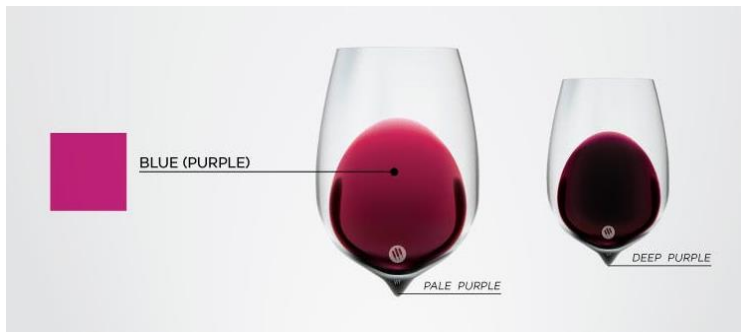
# Utseende – intensitet og farge i rødvin

## LAV – MEDIUM - HØY



En ung vin har sitt høyeste nivå av tanniner, syre og fruktaroma.

Vin mister syre og tannin over tid, men vinner flaskelagingsaromaer, som f.eks. krydder.





# Utseende – kjerne og kant

---

## Vannkant

Fargen på vinens rand/kant i glasset vil begynne å endre seg og vise tegn på oksidering/alder før kjernen av fargen.

Mest relevant for rødvin.





# Utseende – klarhet versus uklarhet

---

## KLAR - UKLAR

### Klar

Ingen tydelig grumsethet, bortsett fra nok tetthet i fargen til å være "Ugjennomsiktig"; filtrerte viner er oftest "klare".

### Uklar

Tydelig tåkete/uklar i fargen; i unge viner indikerer dette oftest manglende filtrering/klaring.



# Utseende – synlig bunnfall og vinstein

---

## Synlig bunnfall

- Vanlig i eldre rødviner.
- Unge ufiltrerte rødviner kan også avgi synlig bunnfall.



## Vinstein

- Kan forekomme i både hvit- og rødviner, unge som eldre.
- Signaliserer at vinen ikke ble kaldstabilisert før den ble tappet på flaske.





# Utseende – viskositet/tårer

## LAV – MEDIUM - HØY

Tårer er små bekker, som løper ned langs glassets sider, etter at vi har snurret vinen rundt i glasset.

De kan forme seg langsomt eller hurtig. De kan være mer eller mindre definerte.

- Ved undersøkelse av vinens tårer - unngå å svinge vinen rundt. I stedet, tipp glasset litt.
- Definerte, fete, langsomme tårer kan indikere et høyt alkoholinnhold i vinen, høy konsentrasjon og/eller høyt sukkerinnhold
- Fargede tårer (ved rødvin) kan fortelle oss noe om druer og/eller produksjonsmetode.





**LUKT**

---



# Lukt – ren / vinfeil

---

## Vinfeil

Før vi begynner å vurdere vinens duft, må vi først konstatere hvorvidt vinen er ren.

### De mest vanlige vinfeilene:

- ▶ Korkfeil / TCA / 2,4,6-trichloroanisole
- ▶ Eddiksyre (volatil syre)
- ▶ Svovel
- ▶ Oksidering
- ▶ Brettanomyces



# Duft – intensitet

---

## • LAV – MEDIUM – HØY

- På samme måte med nivåer andre steder i smakeskjema, krever det også erfaring for å kjenne igjen nivåer av duftintensitet. Etter hvert som man smaker mye vin, vil dette komme naturlig, men til å begynne med kan det være greit med en metode for å kjenne igjen nivåene i duftintensitet. Her er en øvelse:
  1. Sett glasset mot haken. Kan du tydelig skille mellom de forskjellige aromaene og beskrive dem, har vinen høy duftintensitet. Hvis du så vidt kan dufte vinen, men ikke skille duftene fra hverandre, har den medium+ intensitet.
  2. Sett glasset mot undersiden av underleppen. Hvis du tydelig kan skille mellom de forskjellige aromaene og beskrive dem, har vinen medium duftintensitet. Kan du så vidt dufte vinen, men ikke skille duftene fra hverandre, har den medium minus duftintensitet.
  3. Putt nesen i glasset. Har du fremdeles utfordringer med å skille aromaene fra hverandre, har vinen lav duftintensitet.





# Duft - aromaanalyse

---

## 1. nese

Beskriv de overordnede kategoriene du fanger opp i vinen:

F.eks. fruktighet / floralitet / vegetalitet / urtethet / krydret / autolysepreget / animalsk / mineralsk

Frukt: Rød frukt, mørk frukt osv.

## 2. nese

*Utdyp de kategoriene du fanger opp i vinen:*

Fruktighet: Bringebær, jordbær, blåbær, bjørnebær osv.

Floralitet ...

Vegetalitet ...

Osv.



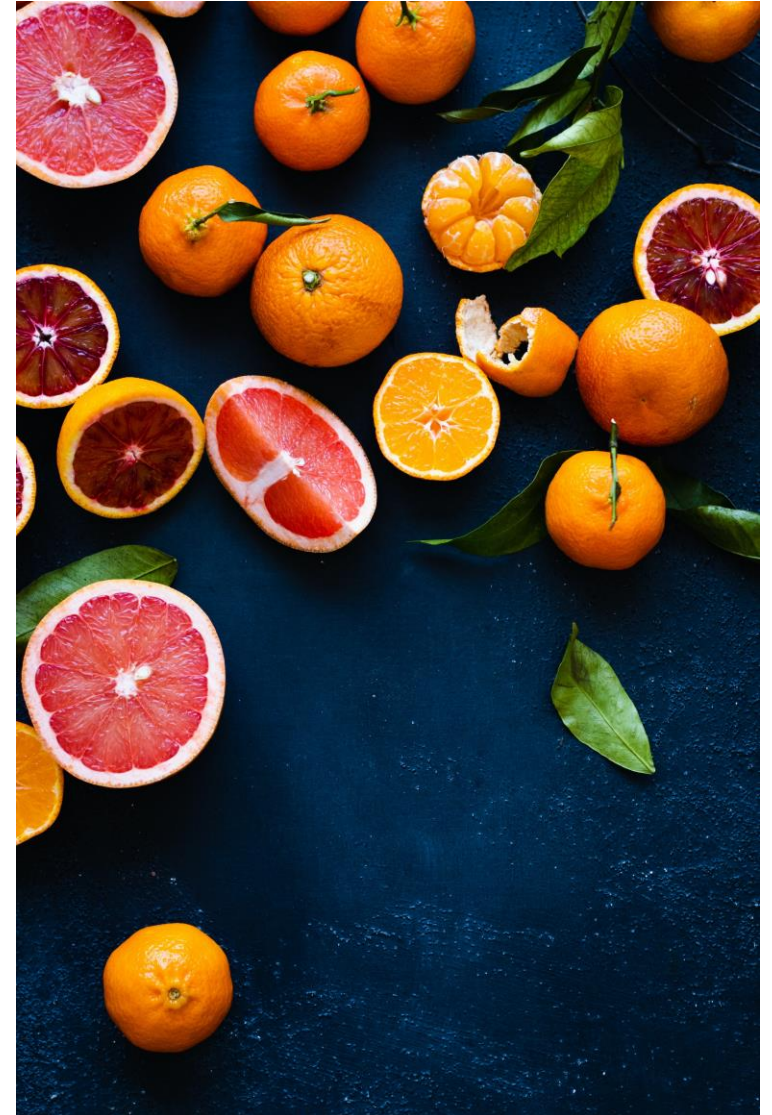
# Duft – aromaanalyse: frukt

## FRUKTIG

### 3. Bestem modenheten av frukten (rå, kokt, umoden, moden)

God indikator for hvilket klima druene kommer fra, f.eks:

- ▶ Syrlige/friske sitrusfruktnoter = kaldt klima
- ▶ Modne, tropiske noter = varmt klima
- ▶ Syrligere kirsebær, tranebær = mindre modne druer
- ▶ Rosiner, marmelade = overmodne druer





# Duft – aromaanalyse: florale og grønne aromaer

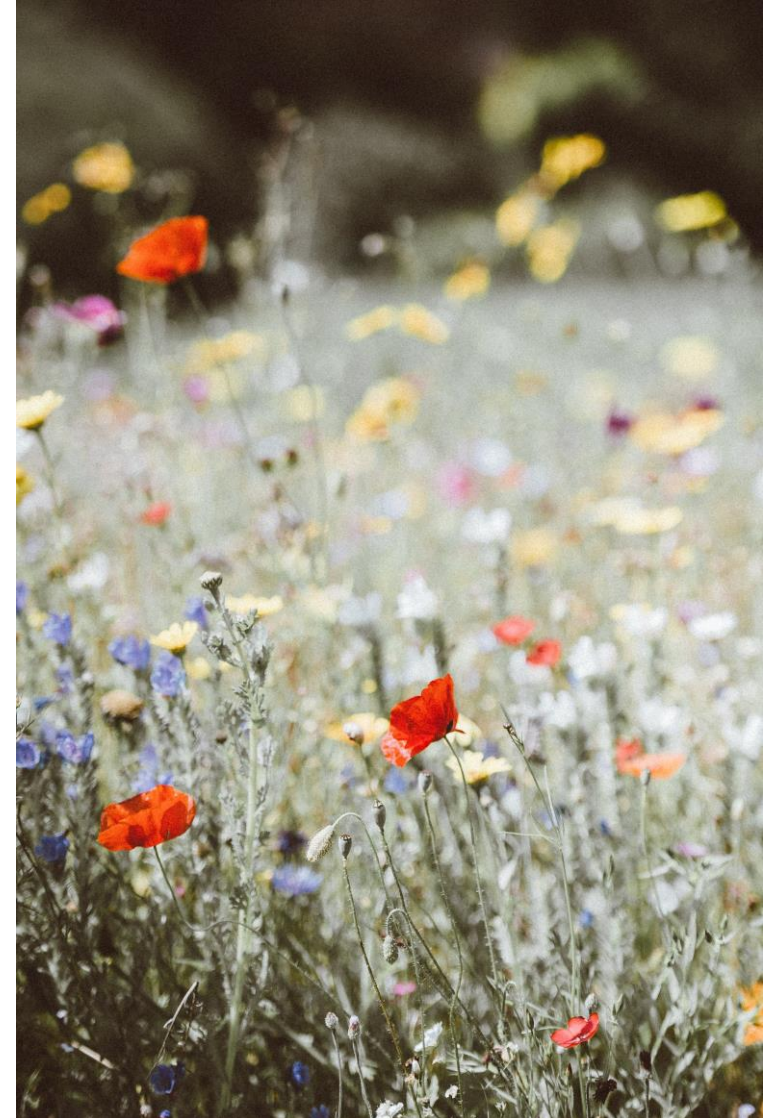
---

## FLORAL – VEGETAL – URTETE

Har vinen dufter innen kategoriene florale, vegetale eller urtete aromaer?

Spesifiser innenfor kategorien

- f.eks. lilla blomster eller hvite blomster?
- f.eks. hvis vegetale aromaer, er det gress, asparges eller solbærblad?





# Duft – aromaanalyse: krydder, autolyse, animalsk

---

## KRYDDER – AUTOLYSE - ANIMALSK

### 1. Har vinen dufter innen kategoriene kryddret, autolysepreget eller animalsk?

autolyse/meieri/fat/nøtter/kjerner/modenhet

### 2. Spesifiser innenfor kategorien

- Autolyse kommer av utstrakt kontakt med døde gjærceller og er vanlig f.eks. i Champagne.
- Nøtter er, sammen med nedfallsepler for hvite viner, tegn på oksidering i vinen.
- En dyktig smaker skal kunne skjelne den diskrete oksidering i duften av en vin som har gjennomgått lengre fatlagring, Men fataromaer er generelt mest fremtredende i viner, som har ligget på nye fat.
- Fataromaer kan variere avhengig av fatets størrelse, type, opprinnelse, alder, grad av risting og tidligere bruk.
- Meieritoner kommer av malolaktisk gjæring, hvor den skarpe eple syren omdannes til mykere melkesyre. Gir duftmessig vanligvis kun utslag i hvite viner.
- Animalske aromaer kan ha flere opphav, enten fra fat, modning eller brettanomyces.

Se aroma-  
eksempler  
på baksiden  
av  
smakeskjema



# Duft – aromaanalyse: mineralsk

---

## MINERALSK

Har vinen dufter innen kategorien mineralsk?

Spesifiser innenfor kategorien

- Våt stein, regn, jordstøv, kalkstøv, gårdsplass, grafitt osv.

Spesielt om mineralitet

- Mineralitet er et forholdsvis ungt begrep i vinverden. Det ble knapt observert før 90-tallet.
- Det er ikke universell enighet om hva det betyr, om det er en aroma og/eller munnfølelse.
- Begrepet brukes nesten utelukkende om tørre hvitviner laget i en reduktiv stil.
- Det er ikke alltid lett for en fagperson å forstå hva som menes. Forklarer du vin til en amatør, kan det være fordelaktig å unngå å bruke ordet mineralitet, men heller referere til "våt stein", "steinaktig" eller "saltaktig".





**SMAK**

---



# Smak – tørrhet/sødme

---

## TØRR – HALVTØRR – HALVSØT – SØT

Tørrhet/sødme refererer til tilstedeværelsen av ugjæret sukker i vinen (og kun det).

Viktig å analysere sødmen først, før andre strukturelementer begynner å påvirke og dominere.

- ▶ Syren kan balansere og altså fordreie sødmeformannelsen.
- ▶ Høyt alkoholnivå forsterker fornemmelsen av sødme.
- ▶ Kullsyre i musserende viner undertrykker sødme.
- ▶ Smaker vi forbinder med sødme frigis fra fat, spesielt vanilje kan oppfattes som sødme, selv om vinen er fysisk tørr.
- ▶ Meget lavt innhold av syre, bitterhet og tannin kan forvrengte oppfattelsen og få vinen til å virke søtere.



# Smak - sødme

---

Nyttig universell tabell for å kategorisere sødme/tørrhet

(korresponderer ikke nødvendigvis med noen lovgivning innenfor området):

- ◆ **Tørr:** Opplevs som at alt sukker er gjæret ut av vinen.  
*Ca 0-8 g/l (tysk Trocken Riesling, Austrian Riesling, Vouvray Sec)*
- ◆ **Halvtørr:** Opplevs som syredrevet, hovedsakelig er tørr men har en underliggende sødme.  
*Ca 8-50g/l (tysk feinherb og kabinett riesling, Vouvray Demi-Sec, Sercial Madeira)*
- ◆ **Halvsøt:** Opplevs med markant sødme, men med underliggende syre. Har lavere viskositet enn søtvin.  
*Ca 50-125g/l (tysk spätlese/auslese/BA Riesling, Champagne Demi-Sec, Quarts de Chaume, Alsace SGN, Muscat de Beames de Venise, Verdelho Madeira)*
- ◆ **Søt:** Opplevs som intenst søt med høy viskositet og konsentrasjon. Klassiske dessertviner.  
*Over 125 g/l (tysk TBA Riesling, Sauternes/Barsac, Tokaji Aszu)*





# Smak - syre

---

## LAV – MEDIUM – HØY

- Gir en forfriskende, sprø undertone til vinen
- Kan måles ved å fokusere på hvor mye spytt munnen produserer samt en prikkende fornemmelse på begge sider av tungen.
- God generell regel:
  - Kalde klimaer produserer viner med høyere syre
  - Varme klimaer produserer viner med lavere syre.



# Smak - tannin

---

LAV – MEDIUM – HØY

Beskrivelse av tanniner:

**Bløt vs. hard, Fin vs. grov, Moden vs. umoden, Integrert vs. utenpåliggende.**

**Andre? Ikke nødvendigvis enten eller...**

- ▶ Medvirker til den tørre, skarpe, bitre, sammensnerpende fornemmelsen i munnen.
- ▶ Kommer fra utblødningen av drueskall, druestein og -stilker, og fra lagring i eikefat
- ▶ Moden vin fra et varmt klima kan ofte virke mindre grusete og sammensnerpende enn en tilsvarende laget vin fra et kaldt klima.



# Smak - tannin

---

## Hvitvin

- Har generelt langt mindre fenolsk innhold enn rødvin og meget lite, om noe, tannin.
- Hvitvin kan ha bitre/sammensnerpende trekk fra forlenget skallkontakt, 'cold soaking' eller presseteknikker.
- Hvitvin som har ligget på nye eikefat har ofte et lavt, men merkbart, innhold av tannin.
- Hvitvin som har lavt innhold av syre har ofte høyere innhold af fenol/bitterhet (f.eks. Marsanne, Viognier, Gewurztraminer).
- Andre hvite druer som ofte, i større eller mindre grad, viser fenolsk bitterhet: Albariño, Pinot Gris, Grüner Veltliner, Fiano.



# Smak - alkohol (etanol)

---

- Bidrar til vinens vekt, fylde og kropp.
- Kan modifisere vinens andre strukturelle elementer (høyt alkoholinnhold forsterker fornemmelsen av sødme og bitterhet; men forminsker syre).
- Alkohol gir en varmende fornemmelse bakerst i munnen og i halsen. Høyere alkoholinnhold gir en varmende fornemmelse i brystet.
- Meget høyt eller meget lavt alkoholinnhold kan ofte forutsies ved å undersøke vinens tårer.



# Smak – alkohol (etanol)

---

**Lav: Hvitvin 5-10,9% // Rødvin: 9-11.9%**

Under 10%: vinifikasjonsforklaring

10-12%: generelt viner fra kalde klimaer eller tidlig høst

**Medium: Hvitvin: 11-13.9% // Rødvin: 12-14.4%**

Dekker størstedelen av viner produsert i dag både i den nye og den gamle vinverden, i moderate klimaer.

**Høy: Hvitvin: 14-16% // Rødvin: 14.5-18%**

14-14.9%: viner kommer typisk fra varme klima, bedre vinmarker i moderate klimaer, eller sen høst.

15%+: vinifikasjon/vitikulturforklaring, f.eks. kan vinen være forsterket eller være laget av tørkede druer.



# Smak - smaksbeskrivelse (aroma retronasalt)

---

Bekreft aromaer fra nesen som går igjen ved å gjenta dem - og/eller evt. tilføy nye.

Kun aromaer som gjentas vil gi poeng på paletten også.

Eksempelvis er det viktig å notere:

- Hvis en aroma har endret karakter
- Hvis nye aromaer forekommer
- Hvis fine eller svake aromaer blir til tydelige smaker



# Balanse i vinen - BLIK

---

## BALANSE

- Harmonisk/balansert = defineres som en glatt integrasjon mellom struktur, frukt, fat og andre komponenter, hvor intet enkelt element dominerer.
- Uharmonisk/ubalansert = f.eks.
  - en vammelt søt vin med for lite syreinnhold
  - en tynn/lett vin med altfor mye preg av nye fat

## LENGDE

Avhenger av hvor lang tid smak og struktur forblir levende i munnen etter at vi har spyttet ut vinen.

Kort      5-10 sekunder

Medium   10-30 sekunder

Lang      30+ sekunder

## INTENSITET

*lav | medium | høy*

Hvor intens er vinen på smak? Gir den dyp og definert smaksprofil med flere lag? Eller er smakene vandige, lette og udefinerte?

## KOMPLEKSITET

*lav | medium | høy*

Er vinen rett frem og forståelig eller gir den mange og dype aromaer, og er vanskelig å beskrive?



# Smak - konklusjon

---

## Analyse/innledende konklusjon

Prøv først å snevre inn hvilke land/områder du tror at vinen kan komme fra. Er det varmt eller kaldt der? Ut fra dette kan du gjennom utelukkning snevre inn hvilke druer vinen er laget på.

## Begrunn og argumentér for ditt svar!

- Ca alder og eksakt årgang.
  - Ca alder gir et inntrykk av hvor gammel vinen er.
  - Årganger kan være svært forskjellige fra år til år, og man må ha detaljkunnskap for å komme frem til en bestemt årgang.
- Druer(r)
- Land og region (eventuelt subregion)
- Appellasjon/klassifikasjon/regional bestemmelse
  - Eksempelvis Grand Cru/Gran Reserva/Amarone

## ”Billige” poeng

- Kvalitet
- Lagringspotensiale
- Serveringstemperatur
- Lagringspotensiale
- Hensyn ved åpning/servering
- Serveringsforslag





# Supplerende materiale og litteratur (Ikke pensum)

---

## ARTIKLER

Guild Somm: The Science of tasting

## PODCAST

Guild Somm: Tasting with GuildSomm: Why do we blind taste?

UK Wine Show: Decoding the WSET L3 SAT Part 1-3

## BØKER

I taste red, the science of tasting wine av Jamie Goode

Beyond Flavour av Nick Jackson MW

