



Kvalitetsvurdering 1

Skjerp ditt BLIK



Fagmål: Kvalitetsvurdering

Fag



**KVALITETS-
VURDERING**

Målpunkt



Studenten skal opparbeide seg en forståelse for begrepet kvalitet i forbindelse med vin innenfor følgende underkategorier som gjennomgås i løpet av året:

Kvalitetsvurdering: enkel til eksepsjonell – forskjeller i uttrykk, holdbarhet og kvalitet.

Alder: Lagringens endring av vinens uttrykk og kvalitet.

Årganger: Forskjellige årgangers påvirkning på kvalitet, holdbarhet og uttrykk.

3. håndmarkedet: Vurderinger ved auksjon, videresalg og forfalskning.



Hvordan vurdere kvalitet i vin?

BLIK

I sin enkleste form er kvalitetsvurdering hvor godt vinen er balansert, om den har lang ettersmak og om den har høy intensitet i smak og kompleksitet.

Alder og årganger

Samtidig er vin en levende materie som utvikler seg over tid. Hvordan dyrkningsforholdene har vært i vinens årgang og hvor vinen er i aldersforløpet sitt, påvirker kvaliteten.

Markedet

Markedet kan være med å påvirke vår oppfatning av kvalitet. Kan en vins berømmthet være med og påvirke hvordan vi oppfatter dens kvalitet?





Balanse i vinen - BLIK

Balanse

Når vinen er harmonisk/balansert er det ingen deler av vinen som stikker seg ut. De forskjellige elementene av vinen, som for eksempel fruktkvalitet, syrlighet, sødme og fatbruk bærer hverandre uten å stikke seg ut.

Ubalanserte viner har elementer som skygger for de andre delene av vinen.

Det kan eksempelvis være:

- viner som har merkbar sødme og et syrenivå som er så lavt at vinen virker ufrisk.
- viner med så kraftig preg av nye fat at det overskygger frukt og andre av vinens bestanddeler.
- skarp syre som overskygger for vinens andre bestanddeler.





Balanse i vinen - BLIK

Lengde

Hvor lenge blir smak og struktur levende i munnen etter at vi har spyttet ut vinen?

Generelt har viner av høyere kvalitet lenger ettersmak.

Kort 5-10 sekunder

Medium 10-30 sekunder

Lang 30+ sekunder





Balanse i vinen - BLIK

Intensitet

lav | medium | høy

Gir den dyp og definert smaksprofil med flere lag?
Eller er smakene vandige, lette og udefinerte? Har
vinen en tydelig identitet og karakter?

Viner av høy kvalitet har som regel også høy
smaksintensitet.





Balanse i vinen - BLIK

Konsentrasjon

lav | medium | høy

Finnes det bare noen få aromaer i vinen? Virker de endimensjonale? Da snakker vi om en vin med lav konsentrasjon.

Viner med høy konsentrasjon er komplekse med flere lag av dufter/smaker, gjerne både primære, sekundære og til slutt tertiære aromaer – og utvikler aromaene mer i kontakt med luft.

Det er nær kobling mellom konsentrasjon og kompleksitet – og disse begrepene må forstås sammen.





Norsk
Sommelier-
Utdannelse