



Dekantering



Fagmål: Dekantering

Fag



Dekantering

Målpunkt



Studenten skal:

- vite hvorfor det er nødvendig å dekantere vin.
- vite forskjellen på dekantering og lufting.
- kunne NSUs fremgangsmåte for dekantering av vin.
- kunne dekantere vin med trygghet og effektivitet.



Agenda

- Hva er dekantering
- Dekanteringsutstyr
- Slik dekanterer du – skritt for skritt
- Lufting av vin
- Bruk av glass
- Vin og karaffel
- Dekantering: eksamen





Hva er dekantering

- ◆ Dekantering er å fjerne bunnfall på viner som har sedimenter.
- ◆ Sedimenter kan komme av flere årsaker:
 - ◆ vinens alder
 - ◆ vinen er ufiltret
 - ◆ andre utfellinger





Dekanteringsutstyr

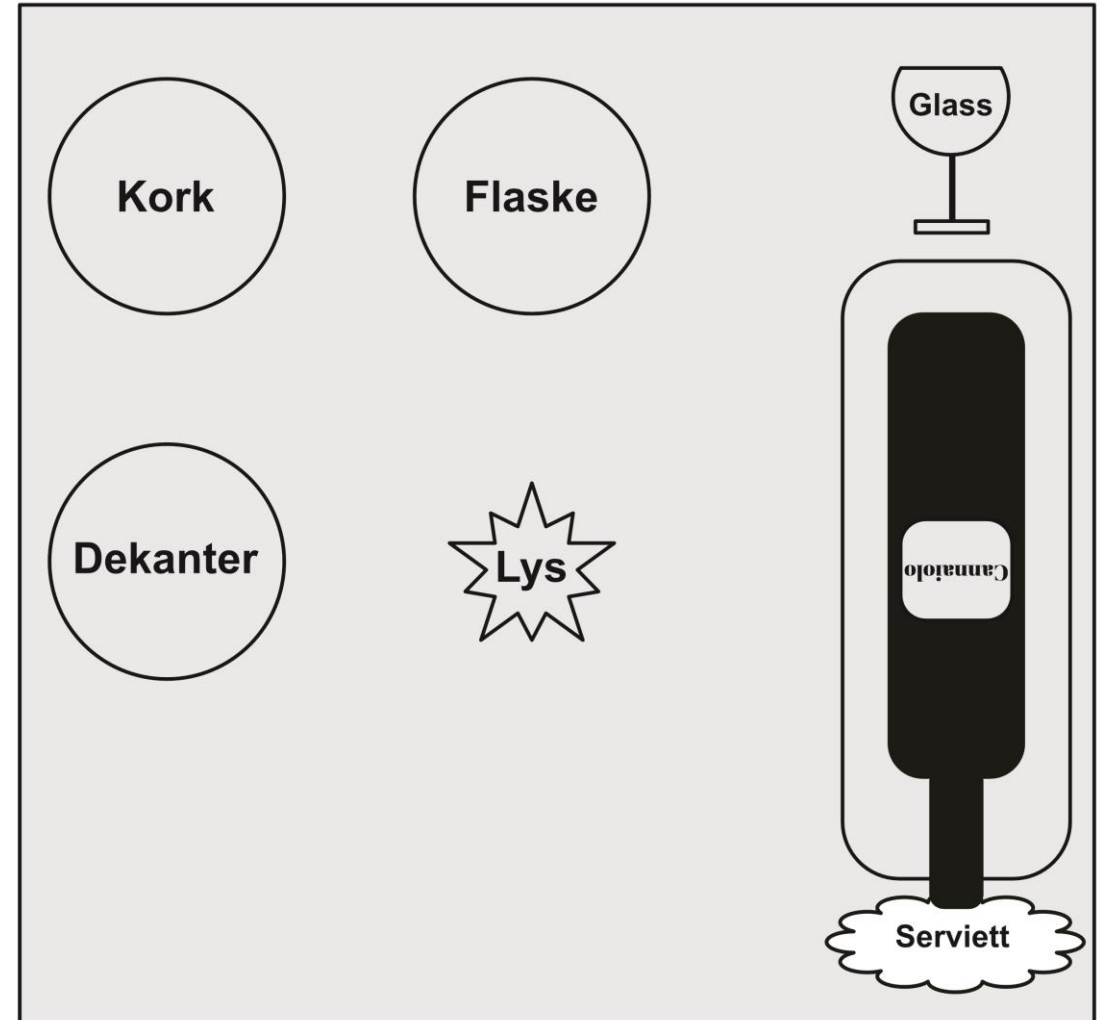
- ◆ Karaffel som er ren
- ◆ To servietter som er rene
- ◆ Servicebrett
- ◆ Smakeglass
- ◆ Gjesteglass
- ◆ Korketrekker
- ◆ Lys og lysestake
- ◆ Tre små asjetter
- ◆ Fyrstikker
- ◆ Vinkurv





Oppsett på dekanteringsbordet

- Sett opp bordet som avbildet på skjemaet til høyre.
- Du kan med fordel speilvende oppsettet om du er venstrehendt.





Slik dekanterer du

- Ta kurven rundt flasken
- Presenter vinen til verten
- Sett vin på servicebord
- Sett opp din «mice-en-place»
- Tenn lyset
- Kutt kapselen under hodet på flasken
- Tørk av tuten





Slik dekanterer du forts.

- ◆ Hold godt i flasken
- ◆ Skru trekkeren inn i senter av korken
- ◆ Trekk korken sakte ut slik at den ikke brekker
- ◆ Bøy korken ned for å hindre at det søles
- ◆ Tørk av tuten og innsiden av tut





Slik dekanterer du forts.

- La flasken ligge i kurven
- Hell sakte, men bestemt i et smake glass
- Tørk av tut
- Lukt på vinen
- Hell vinen i karaffelen og rens den
- Hell tilbake i glasset og smak





Slik dekanterer du forts.

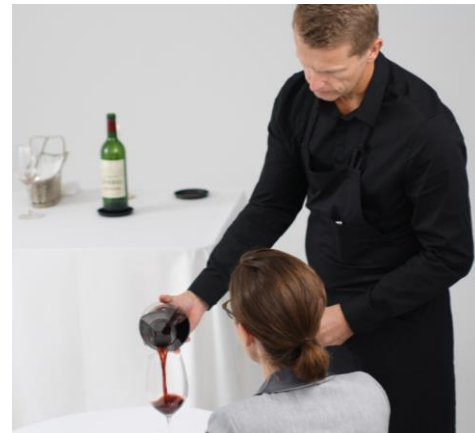
- Ta ut flasken av kurven
- Overfør vinen forsiktig til karaffelen med lyset under
- Anbefal en matrett til denne vinen
- Avbryt dekanteringen når du ser bunnfallet nærme seg flaskehalsen
- Tørk av flasken og karaffelen





Slik dekanterer du forts.

- ◆ Ta med korken for inspeksjon
- ◆ La verten smake for kontroll
- ◆ Skjenk i riktig rekkefølge
- ◆ Verten til slutt
- ◆ Spør om de vil beholde korken
- ◆ Rydd opp etter deg
- ◆ **Vær effektiv!**





Lufting av vin

- Karrafering gjøres med viner som ikke har bunnfall, men trenger luft
- Mange viner lages uten tilgang på luft eller under kalde prosesser
- Ved å tilføre oksygen vil vinen åpne seg





Bruk av glass

- Glass kan være med på både og lufte en vin, men også å øke opplevelsen
- Glassets betydning må ikke undervurderes
- Både psykologisk og effektmessig har et skifte av glass stor betydning
- Fra venstre: Rød Burgund, riesling og musserende.





Vin og karaffel

Sørg for match av vin og karaffel:

- Luftes litt eller over flere timer?
- Kraftige viner kontra lettere viner
- Skjøre viner kontra lukkede viner
- Ungdommelige viner kontra modne viner

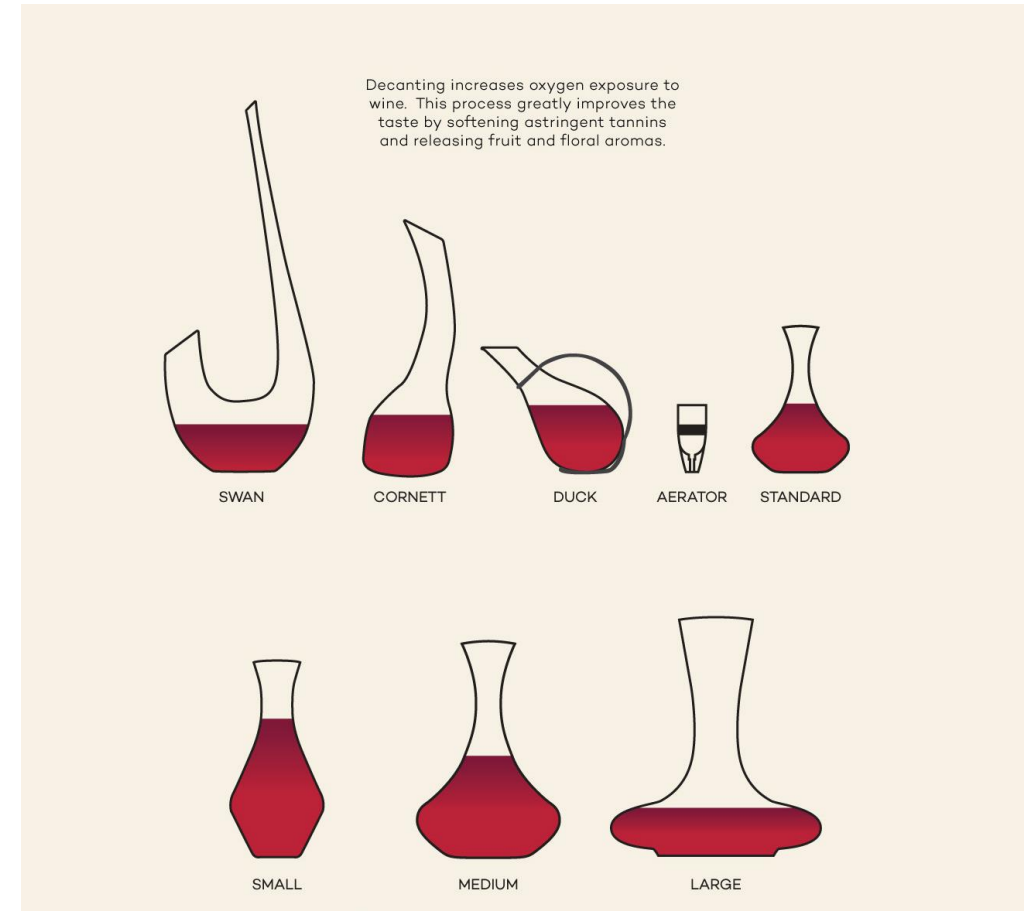


Foto: Wine Folly



Dekantering – eksamen

- Effektivitet og rolige hender – gjør det hele riktig første gang, unngå unødige bevegelser.
- Front mot gjesten/sensor
- **MAKS 5 minutter** – kandidaten stoppes etter 5 minutter.

Presentasjon av vinen:

- Under presentasjonen av vinen forventes det at kandidaten presenterer: årgang, navn, produsent, område, land.
- Eventuelt i tillegg: druer, aroma, klima, kjennetegn osv. (NB! dette er ikke et krav)

Mat og vinkombinasjon:

- Under dekanteringen forventes det at kandidaten gir et forslag til en rett som vil passe godt sammen med vinen. Sammensetningen skal forklares. Forklar maten, forklar vinen og hvorfor de passer



Oversikt over poengfordeling - dekantering

FREMGANGSMÅTE	KOMMENTARER	POENG
Presentasjon av flasken	Etiketten vendt mot gjesten, har kandidaten alle elementer med: årgang, navn, produsent, region og land. Evt. drue, aroma og stil / forventning.	10
Mise-en-place	Ryddig, alt med i oppsettet (ikke gå frem og tilbake underveis), sjekk glass	20
Åpning av flasken	Korrekt håndtering av vinen. Forsiktighet, så få bevegelser som mulig, ned i kurv, åpning med vinåpner osv.	30
Kontrol / smaking	Lukte, ikke skjenke mer enn det smakes, vendt vekk fra gjest ved smaking osv.	20
Dekantering	En dekantering uten avbrudd i hellingen, at man stopper i rett tid når bunnfall kommer, korrekt bruk av lys osv.	100
Opprydning	Alt ryddes opp og etter bruk. Det som skal kastes "gjemmes" i lomme på forstykke el. God tidsfordeling og tempo. Hele oppsetningen, dekantering og opprydning skal gjennomføres på fem minutter.	10
Struktur /Sikkerhet	Er kandidaten sikker i sine bevegelser og i den muntlige presentasjonen/dialogen?	20
Personlig fremtreden	Personlig hygiene, ren uniform, øyekontakt, smil, imøtekommende og åpent kroppsspråk.	20
Anbefaling av rett til vinen (under dekantering)	Argumenterer kandidaten veloverveid og med forklaring. Hvorfor matcher vin og mat?	20
Kommentar		



Norsk
Sommelier-
Utdannelse