



# Kvalitetsvurdering 2

---

Bedre med alderen?



# 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.



# Blir alle viner bedre med alderen?

---

Det er mange faktorer som spiller inn på om vinen egner seg for lagring. Dette er de viktigste:

- Fruktkonsentrasjon
- Syre
- Tannin
- Restsukker.

Jo høyere lagrings-temperatur, jo hurtigere utvikler vinen seg.

- Visse terroirs egner seg godt, andre gjør ikke.
- Gamle vinstokker yter mindre, men bedre.
- Ikke alle druer egner seg for lagring.
- Lavt utbytte er ikke et must, men ofte en fordel.

Når flere av disse punktene er oppfylt, må lagringsforholdene fremdeles være gode for at vinen skal utvikle seg positivt. Vinen bør lagres mørkt, kjølig og med mest mulig konstant temperatur og en luftfuktighet på mellom 50 og 70% i et rom uten vesentlige rystelser.



# Hva skjer når vinen blir eldre?

---

## Farge

Fargen i en vin utvikler seg etter hvert som den eldes. Å vurdere en vins farge er viktig når du skal vurdere vinens kvalitet. Hvis fargen eksempelvis er mer fremskreden enn alderen skulle tilsi, kan det si noe om videre lagring – eller at det har vært luftlekkasje i korken.

- Hvite viner tiltar i farge etter hvert som de blir eldre, og går fra strågul til gyllengule, for deretter å bli brune.
- Røde viner avtar i farge etter hvert som de blir eldre, og går fra rubinrød til rust/mursteinsrød for så å bli brune.





# 52 årgangers fargenyanser

---





# Hva skjer når vinen blir eldre?

---

## Aroma

Det skjer mange prosesser i en vin når den utvikles. Så lenge vinen utvikler seg positivt, øker kompleksiteten i vinens aromabilde og nye aromaer oppstår.

Vinens tertiære aromaer er de som utvikler seg ved modning. Dette kan typisk være dufter av konserverte frukt, som tørket eller kandisert frukt. Mange av de organiske aromaene som ikke er frukt, som sopp, skogbunn, tobakk, cedertre og lær, er også tertiære aromaer.

Samtidig vil en del aromaer fra dens unge fase komme i bakgrunnen eller forsvinne, f.eks. duftene av frisk frukt.





# Hva skjer når vinen blir eldre?

## Struktur

Det er mange ting ved vinens struktur som endrer seg ved alder.

- Hvite tenderer mot å bli mer viskøse og oljete.
- Røde viner blir mer avrundet.
- Det dannes bunnfall som følge av utfelling av fargestoff og tannin. Dette gjør at vinen vil virke mindre fyldig.
- Vinen fordamper sakte gjennom korken.



*Forskjellig fill level i forskjellige flasker.  
Foto: wein.plus*

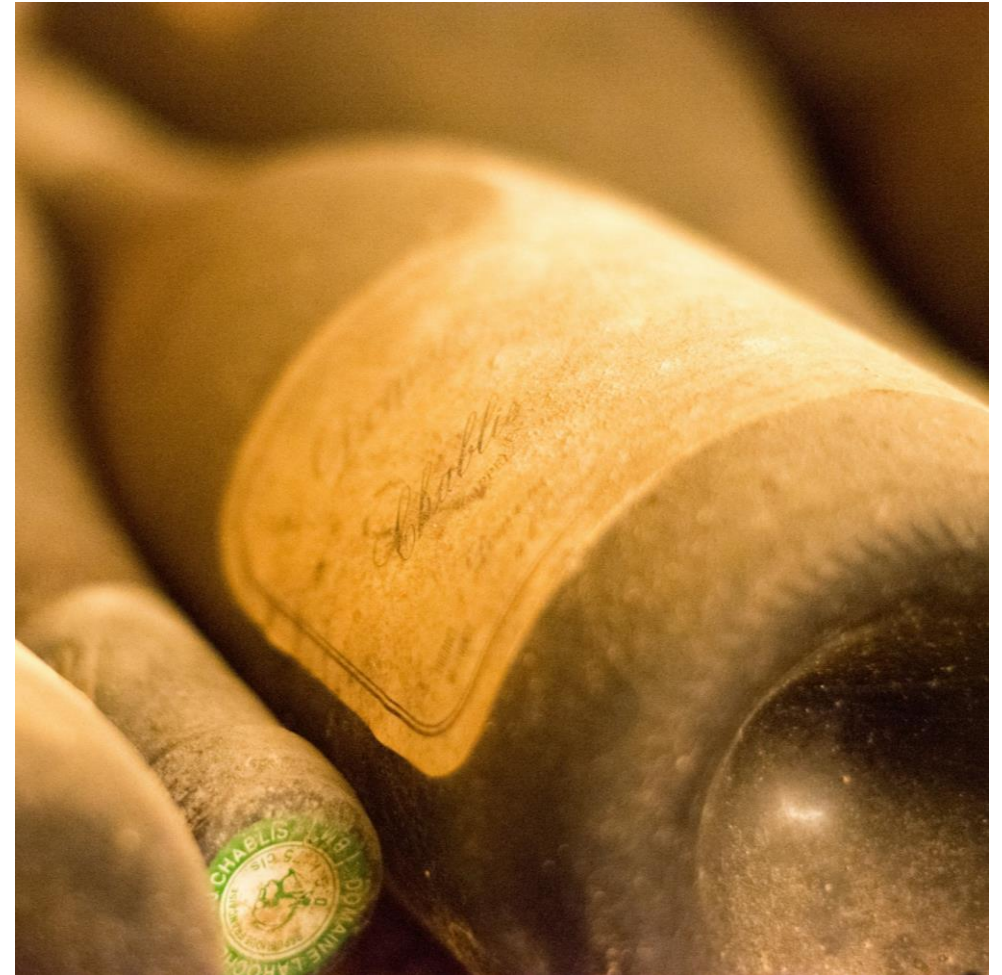


## Når er vinen for gammel?

---

Samlere jakter på et ideelt tidspunkt å drikke vinen på, gjerne kalt drikkevindu. I forkant av drikkevinduet kan en vin gjerne virke skarp, lukket eller kantete. I etterkant av drikkevinduet forfaller vinen.

- Vinens bestanddeler, som alkohol, syre, sukker og tanniner, beskytter vinen fra bakterier. Dermed er det omtrent aldri farlig å drikke gammel vin.
- Etter at vinen har nådd sitt toppunkt kompleksitetsmessig, vil den over tid begynne å virke mindre livlig før den mister omtrent all sin aromatikk og dør.
- Det er forskjellig fra person til person hvor utviklet man liker vinen.







Norsk  
Sommelier-  
Utdannelse