



# SMAKEHEFTE

VIN



VINKURS MED  
VINMONOPOLET

*Lær å smake*



**VINKURS MED  
VINMONOPOLET**

Lær å smake



## Vinsmaking

Nå skal du lære å gå igjen. Vel, ikke helt, men omtrent. Du skal lære deg å bruke smaksansen igjen. Det er lenge, kanskje 30-40 år siden, du lærte verden å kjenne gjennom munnen din. Alt ble smakt på. Det var slik du lærte å kjenne hva som var søtt og salt, hva som var mykt eller hardt, tørt eller saftig.

### Å SETTE ORD PÅ VINEN

Målet med vinsmaking er å få større glede av det du smaker. Da hjelper det godt å kunne sette ord på det du smaker. Vinekspertene – vi som jobber på Polet, journalister eller den vennen som alltid tar ansvar for vinvalget på restaurant – har ikke nødvendigvis noe bedre lukte- eller smakssans enn deg. Forskjellen er bare at

vi har trent på å assosiere og sette ord på det vi smaker. Det skal du gjøre nå.

### SPYTTING

For å kunne beholde konsentrasjonen når man prøver mange viner, pleier vinsmakere å spytte. Du smaker vinen like bra selv om du spytter, og det er lettere å holde fokus. Dessuten unngår du å få promille.

### SMAK BLINDT!

I Vinmonopolet smaker vi som oftest blindt. Det vil si at vi ikke vet hvilken vin vi har i glasset. Når du smaker blindt er du mindre forutinntatt, du lærer å stole på din egen smak og ikke på etiketter.



DET ER 20 – 24 GLASS  
VIN I EN BIB.



DET ER 5-6 GLASS  
I EN VINFLASKE.

## VIN ♥ KJØLESKAP

SETT BIB-EN  
I KJØLESKAPET, DA  
HOLDER DEN SEG  
FRISKERE LENGER.  
EN ÅPNET BIB HOLDER  
SEG FINT I 4 UKER.

HAR DU PRØVD  
Å DRIKKE AVKJØLT  
RØDVIN? DA VIRKER DEN  
FRISKERE OG LIVLIGERE.  
EN HALVTIME I KJØLE-  
SKAP ER NOK.



## ET GODT GLASS:

Hvis glasset er  
for fullt er det  
vanskeligere å  
lukte og smake  
på vinen. Vær  
smart: skjenk  
glasset halvfullt.



Klokken bør være  
tulipanformet, det  
vil si at den svinger  
inn mot toppen.  
Da er det lettere  
å lukte på vinen.



## Karbo – kalorier

**HØY ALKOHOL =  
MER KALORIER**

**MER SØDME =  
MER SUKKER =  
MER KARBOHYDRATER**

Helt tørr vin inneholder  
ikke karbohydrater.



SØDME

## EN GOD OPPTREKKER:

En slik spiral  
er hul og vil  
ikke ødelegge  
korken.

Denne er  
lang nok til  
å få godt  
feste i korken.

Leddet gjør  
det lettere  
å dra korken  
opp av flasken.



Korkrester i vinen  
setter ikke smak, men  
det er ikke så behagelig  
å drikke dem. Fisk dem  
opp med en tesil eller  
en skje.



# Finn din vin

Finn en frukt eller et bær du liker. Denne oversikten kan gjøre det lettere å finne en vin som passer for deg. Det gjør ingen ting om du ikke kjenner igjen smaken i vinen, det viktigste er at du finner en vin du liker.

## HVITVIN

### 01

- **Chablis**, Frankrike
- **Torr Riesling**, Tyskland og Østerrike
- **Albariño**, Portugal og Spania
- **Bizkaiko Txakolino**, Spania



sitron



grønt eple



grapefrukt



lime

### 02

- **Sancerre og Pouilly Fumé**, Frankrike
- **Silvaner**, Tyskland
- **Sauvignon Blanc**, New Zealand
- **Grüner Veltliner**, Østerrike



stikkelsbær

hylleblomst



gress



asparges

### 03

- **Soave**, Italia
- **Chenin Blanc**, Frankrike
- **Greco di Tufo**, Italia
- **Verdicchio**, Italia



melon



mandel

urter



pære

### 04

- **Burgund**, Frankrike
- **Chardonnay**, California, USA
- **Chardonnay**, Chile
- **Chardonnay**, Australia



karamell



krydder



nøtter



aprikos

### 05

- **Puglia**, Italia
- **Cabernet Sauvignon**, Australia
- **Cabernet Sauvignon**, Chile
- **Montepulciano d' Abruzzo**, Italia



solbær



røde drops



plomme



syltetøy

## RØDVIN

### 06

- **Amarone**, Italia
- **Ripasso**, Italia
- **Sør-Rhône**, Frankrike
- **Priorat**, Spania



sviske



tørket urt



sjokolade



rosin

### 07

- **Rioja**, (reserva, gran reserva) Spania
- **Bordeaux**, Frankrike
- **Cabernet Sauvignon**, California, USA
- **Shiraz**, Australia



vanilje

bjørnebær



nellik



nøtter

### 08

- **Valpolicella**, Italia
- **Pinot Noir**, New Zealand
- **Barbera**, Piemonte, Italia
- **Pinot Noir**, Burgund, Frankrike



kirsebær



rose



bringebær

jordbær



### 09

- **Nebbiolo**, Piemonte, Italia
- **Syrah**, Nord-Rhône, Frankrike
- **Malbec**, Argentina
- **Mencia**, Nordvest-Spania

lakris



urter



sort pepper



blåbær

# Slik bruker du smakeskjemaet

Vurdering av utseende, lukt og smak er viktig når vi skal smake på vin.

## SE



Hold glasset skrått mot en hvit bakgrunn. Vi ser på vinen fordi fargen kan gi oss veiledende informasjon om vinens alder

eller tilstand, men vi kan ikke konkludere før vi lukter og smaker.

Skriv om vinen er lys, dyp eller mørk. Her er det litt forskjell på rødvin og hvitvin. En lys rødvin er helt gjennomskinnelig, en dyp rødvin er ugjennomskinnelig midt i glasset (kjernen), mens en mørk rødvin er helt ugjennomskinnelig. En lys hvitvin har så vidt farge i kjernen. En dyp hvitvin har farge i hele glasset, mens en mørk hvitvin har mørknende kjerne og farge i hele glasset. Husk at farge og smak ikke nødvendigvis henger sammen. En lys rødvin kan ha kraftigere smak enn en mørk, og en nesten klar hvitvin kan være mer aromatisk enn en gyllengul.

Vinens fargetone kan si noe om hvor gammel den er. Ung rødvin har gjerne et blåskjær, mens eldre vin har et brunskjær i rødfargen. Husk likevel at fargetone, tetthet og utviklingstempo varierer fra drue til drue.

Bunnfall er ufarlig, og kan oppstå etter lang lagring eller når vinen er ufiltrert. Ser du noe som likner sukker eller krystaller på bunnen, så er dette en utfelling av salt og syre. Det kalles vinstein og helt ufarlig. Noen ganger er vinen skyet. Det kan skyldes gjærrester som bevisst ikke er filtrert bort, fordi produsenten ønsker å bevare mest mulig smak i vinen.

## LUKTE



Hvis du ikke lukter på vinen, går du glipp av mye aroma. Og å snurre på glasset er ikke snobberi. Poenget med å snurre er at aromaene virvles opp, og vinen lukter mer. Snurr på glasset, enten i luften (krever litt trening) eller i små sirkler på bordet. Trekk

inn et par dype og noen lette drag. Noter hvor mye vinen lukter, og deretter hva den lukter. Noen viner lukter mye, andre lite. Husk at dette ikke er en konkurranse i å finne flest mulig aromaer. Prøv heller å «organisere» aromaene. Lukter det epler eller bær? Er bærene lyserøde eller mørke? Minner lukten om frisk frukt, eller drops og kokt syltetøy? Lukter det noe som ikke er frukt – blomster, krydder, vanilje?

Ikke lukt for lenge. Etter en stund venner nesen seg til aromaene, og du lukter ingenting. Mye lukt kan tyde på at kvaliteten er høy, at vinen er utviklet, at den er laget av aromatiske druer, at den kommer fra et varmt klima - eller en kombinasjon av disse. En vin kan ha høy kvalitet og et stort potensial, men likevel lukte lite hvis den er ung og «lukket». Men en vin som har få og dempede aromaer kan også rett og slett være enkel, nøytral og kjedelig. Det er altså ikke så lett å konkludere.

## SMAKE



Ta en god munnfull med vin. Her skal det ikke nippes, da får du ikke hele smaken av vinen.

Skyll vinen godt rundt i munnen i 3-4 sekunder før du spytt. Poenget er å blande luft inn i vinen for å løfte fram aromaene, og å la hele munnen komme i kontakt med vinen.

Å slurpe er en annen måte å blande luft og vin på. Når vinen er ute av munnen igjen, suger du inn luft som gjennom et sugerør, lukker munnen og puster luften ut gjennom nesen. Da fanges aromaene av vinrestene opp bak i ganen. Ta to slurker per vin. Etter den første noterer du aromaene, etter den andre hvordan vinen føles i munnen og hvor lenge de gode smakerne sitter igjen i munnen. I begynnelsen holder det å konsentrere seg om noen få elementer i smaken, men etter hvert skal du notere alt du smaker.

NAVN: *Chateau Par Example*

NR.: *7*

DRUER: *80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon*

DATO: *26.10.2016*

LAND: *Frankrike*

ÅRGANG: *2015*

OMRÅDE: *Bordeaux*

PRIS: *140,-*

## SE

*Lys strågul, klar, middels dyp*

## LUKTE

*God intensitet, ung, preg av stikkelsbær, sitrus og nesle*

## SMAKE

*Middels fylldig, saftig, energisk munnfølelse. Sunn og moden frukt. Fruktig ettersmak og god lengde*



## HVOR GOD ER VINEN? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)

1  2  3  4  5  6

Hva er bra eller dårlig med vinen? *God fruktsmak med sunn og naturlig frukt.*

*Ren og saftig. En god vin til denne prisen*

NAVN: \_\_\_\_\_ NR.: \_\_\_\_\_  
 DRUER: \_\_\_\_\_ DATO: \_\_\_\_\_  
 LAND: \_\_\_\_\_ ÅRGANG: \_\_\_\_\_  
 OMRÅDE: \_\_\_\_\_ PRIS: \_\_\_\_\_

**SE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LUKTE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**SMAKE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Friskhet: 
 Fylde: 
 Sødme: 
 Garvestoff: 

**HVOR GOD ER VINEN? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1  
  2  
  3  
  4  
  5  
  6

Hva er bra eller dårlig med vinen?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

NAVN: \_\_\_\_\_ NR.: \_\_\_\_\_  
 DRUER: \_\_\_\_\_ DATO: \_\_\_\_\_  
 LAND: \_\_\_\_\_ ÅRGANG: \_\_\_\_\_  
 OMRÅDE: \_\_\_\_\_ PRIS: \_\_\_\_\_

**SE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LUKTE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**SMAKE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Friskhet: 
 Fylde: 
 Sødme: 
 Garvestoff: 

**HVOR GOD ER VINEN? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1  
  2  
  3  
  4  
  5  
  6

Hva er bra eller dårlig med vinen?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

NAVN: \_\_\_\_\_ NR.: \_\_\_\_\_  
 DRUER: \_\_\_\_\_ DATO: \_\_\_\_\_  
 LAND: \_\_\_\_\_ ÅRGANG: \_\_\_\_\_  
 OMRÅDE: \_\_\_\_\_ PRIS: \_\_\_\_\_

**SE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LUKTE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**SMAKE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Friskhet: 
 Fylde: 
 Sødme: 
 Garvestoff: 

**HVOR GOD ER VINEN? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1  
  2  
  3  
  4  
  5  
  6

Hva er bra eller dårlig med vinen?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

NAVN: \_\_\_\_\_ NR.: \_\_\_\_\_  
 DRUER: \_\_\_\_\_ DATO: \_\_\_\_\_  
 LAND: \_\_\_\_\_ ÅRGANG: \_\_\_\_\_  
 OMRÅDE: \_\_\_\_\_ PRIS: \_\_\_\_\_

**SE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LUKTE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**SMAKE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Friskhet: 
 Fylde: 
 Sødme: 
 Garvestoff: 

**HVOR GOD ER VINEN? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1  
  2  
  3  
  4  
  5  
  6

Hva er bra eller dårlig med vinen?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

NAVN: \_\_\_\_\_ NR.: \_\_\_\_\_  
 DRUER: \_\_\_\_\_ DATO: \_\_\_\_\_  
 LAND: \_\_\_\_\_ ÅRGANG: \_\_\_\_\_  
 OMRÅDE: \_\_\_\_\_ PRIS: \_\_\_\_\_

**SE**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**LUKTE**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**SMAKE**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Friskhet:  Fylde:  Sødme:  Garvestoff: 

**HVOR GOD ER VINEN? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1    2    3    4    5    6

Hva er bra eller dårlig med vinen?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

NAVN: \_\_\_\_\_ NR.: \_\_\_\_\_  
 DRUER: \_\_\_\_\_ DATO: \_\_\_\_\_  
 LAND: \_\_\_\_\_ ÅRGANG: \_\_\_\_\_  
 OMRÅDE: \_\_\_\_\_ PRIS: \_\_\_\_\_

**SE**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**LUKTE**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**SMAKE**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Friskhet:  Fylde:  Sødme:  Garvestoff: 

**HVOR GOD ER VINEN? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1    2    3    4    5    6

Hva er bra eller dårlig med vinen?  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

NAVN: \_\_\_\_\_ NR.: \_\_\_\_\_  
 DRUER: \_\_\_\_\_ DATO: \_\_\_\_\_  
 LAND: \_\_\_\_\_ ÅRGANG: \_\_\_\_\_  
 OMRÅDE: \_\_\_\_\_ PRIS: \_\_\_\_\_

**SE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LUKTE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**SMAKE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Friskhet: 
 Fylde: 
 Sødme: 
 Garvestoff: 

**HVOR GOD ER VINEN? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1  
  2  
  3  
  4  
  5  
  6

Hva er bra eller dårlig med vinen?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

NAVN: \_\_\_\_\_ NR.: \_\_\_\_\_  
 DRUER: \_\_\_\_\_ DATO: \_\_\_\_\_  
 LAND: \_\_\_\_\_ ÅRGANG: \_\_\_\_\_  
 OMRÅDE: \_\_\_\_\_ PRIS: \_\_\_\_\_

**SE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LUKTE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**SMAKE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Friskhet: 
 Fylde: 
 Sødme: 
 Garvestoff: 

**HVOR GOD ER VINEN? (FRA 1-6, HVOR 6 ER BEST)**

1  
  2  
  3  
  4  
  5  
  6

Hva er bra eller dårlig med vinen?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# Lukt og smak

## AROMAGRUPPER

Syns du det er vanskelig å beskrive hva vinen lukter og smaker? Det er helt vanlig. For å hjelpe deg på vei har vi har gruppert en del vanlige vinaromaer.

**Fruktig:** Vinen er fruktig hvis lukten (aromane) minner om bær eller frukter. Det kan være utfordrende å sette navn på frukten. Begynn med å kjenne etter om fruktigheten minner om umoden, frisk eller syltet frukt. Prøv deretter å identifisere hvilken frukt/bær du lukter og smaker. Mørke bær: bjørnebær, blåbær, solbær. Røde bær: kirsebær, bringebær, jordbær, rips. Sitrusfrukter: sitron, grapefrukt, lime. Andre: eple, pære, plomme, aprikos, fersken. Tørkede frukter: svsker, fiken, dadler, rosiner.



**Krydret:** Aromaer som minner om krydder, for eksempel pepper, nellik, kanel, anis, kardemomme, muskat, allehånde.

**Fat:** Aromaer som kommer fra fat: vanilje, kokos, eik, nøtter, blyantspiss, sedertre, sigarboks, kaffe, sjokolade, toast, brent tre, nellik, karamell. Krydder og fat kan gå litt i hverandre.

**Blomsteraktig:** Aromaer som minner om blomster, for eksempel tulipaner, roser, fioler, liljer, kaprifol.

**Mineralsk:** Aromaer som minner om mineralriket. Dette er en omdiskutert aromagruppe, som er vanskelig å definere. Kan variere fra aromaer som minner om sjø, kalk, knust stein, røyk eller olje til mer krydrete aromaer og salt lakris. Når man sier at en vin er mineralsk, betyr det at den har en dybde i aromaene, og noe mer enn bare fruktige aromaer.

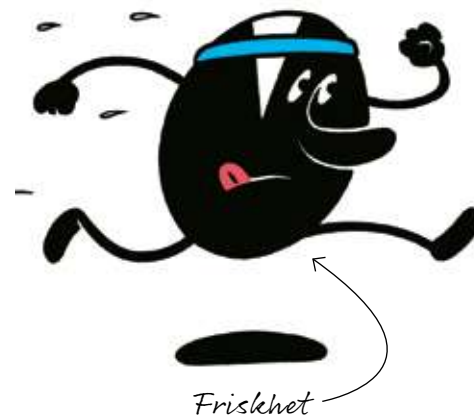
**Animalsk:** Aromaer som minner om dyreriket, for eksempel rått kjøtt, blod, fjøs, stall, lær.

**Vegetal:** Aromaer som minner om de grønne delene på planter eller grønnsaker: nyslått gress, nesle, paprika, solbærbusk, asparges, grønn te. Små innslag kan være positivt, men et for sterkt grønt preg er negativt.



**Urteaktig:** Lukten og smaken minner om ferske eller tørkede urter, for eksempel laurbær, timian, rosmarin, salvie, mynte, basilikum.

**Balsamisk:** Den svale følelsen og aromaen av forskjellige kvae- og harpikstyper, for eksempel fra kamfer, anis, mynte, myrra, furunål og einerbær. Urte- og balsamaraer kan gå litt over i hverandre.



Friskhet



Sødme

## Munnfølelse og grunnsmaker

Vinmonopolet graderer friskhet, fylde, sødme og garvestoff ved å bruke klokker. Disse ser du i beskrivelsen av vinene på nettsidene og i butikkhyllene.

**Fylde** sier noe om hvor stor plass vinen tar i munnen. Alkohol og tannin bidrar til fylde, i tillegg til høy konsentrasjon av aromastoffer og andre stoffer i vinen. Tenk på forskjellen på skummet melk og helmelk. Fylde sier mest om vinstilen, ikke så mye om vinnens kvalitet. Vinho verde er en lett hvitvin, chablis som regel middels, mens australsk Chardonnay er fyldig. Beaujolais er en lett fyldig rødvin, chianti er ganske fyldig, mens amarone er en fyldig rødvin.



Fylde

**Sødme** brukes om hvitvin da rødviner som regel er tørre. En vin med lite sødme er tørr. En vin med så mye sødme bør ha nok friskhet for ikke å virke «klissete».

**Garvestoffer og tannin** er det samme. Dette er stoffet som gir den snerpende følelsen på tunga og i munnhulen når du smaker rødvin. Tannin gir vinen struktur. Druer som ikke er skikkelig modne vil gi umoden tannin som snerper aggressivt, selv om mengden er liten.



Garvestoffer

**Ettersmaken** er en viktig indikator på kvalitet i vinen. Jo lengre ettersmak, jo høyere kvalitet. Den lange smaken av de gode tingene i vinen, er det vi kaller lang ettersmak. Hvis ettersmaken bare er bitter, sur eller fatpreget, regner vi ikke det som god ettersmak. Tenk på saft som er blandet ut med mye vann. Den vil være lite konsentrert og ha kortere ettersmak enn en med halvparten så mye vann.

**Friskhet** er den forfriskende smaken som syren i vinen gir. En halvtørr vin med sødme kan fortsatt være frisk og spenstig hvis den har tilstrekkelig med syre. Rødviner har også friskhet, men den er ikke alltid like tydelig som i hvitvin. Syre får munnen til å produsere ekstra mye spytt, og det «stråler» på en måte langs sidene av tunga din.



# Ønsker du å lære enda mer?

**Gå inn på [vinmonopolet.no/kurs](http://vinmonopolet.no/kurs). Her vil du finne hvilke kurs som tilbys, du kan melde deg på eller kjøpe et kurs i gave til noen som fortjener det.**



Visste du forresten at du kan abonnere **gratis på Vinbladet**? Vårt magasin kommer ut seks ganger i året og tar for seg drikke til mat, vinområder og mye annen god både læring og underholdning. Kontakt oss på 04560 eller gå inn på nettsidene våre for å bli abonnent.



Våre fremste vinskperter samtaler om ulike tema i **Vinmonopolets podcast**. Her får du tips og historier i et format som er lett å høre på i bilen, på toget eller ellers når du har tid. Podcasten er tilgjengelig på [Soundcloud.com](https://www.soundcloud.com) og på iTunes. Søk på Vinmonopolet.

Lykke til med videre læring!

**[WWW.VINMONOPOLET.NO](http://WWW.VINMONOPOLET.NO)**

