

# ET GODT GLAS VIN



**BENT KETELSEN**  
FRA VINOTEKET I GRENAÅ  
SKRIVER OM VIN

## Lav din egen vinsmagning

AF BENT KETELSEN

**VIN:** I sommerferien havde vi i Vinoteket besøg af et par mandlige frokostgæster fra København, der boede i sommerhus her i Grenaa, og efter frokosten skulle de så have noget vin med hjem i sommerhuset, hvor de blev fem personer til en hyggelig grill-aften.

Den ene ville gerne starte med en hvid bourgogne og den anden mente, at den var for mineralisk til grill-mad og man i stedet burde have en mere fed og cremet oversøisk char-donnay.

Sidstnævnte havde samtidig forelsket sig i en dejlig Zinfandel fra Californien, hvorimod

den anden foretrak franske vine.

Begge elskede vin, men jeg behøver vist ikke at fortælle, at de ikke tændte på de samme vine?

Jeg foreslog derfor at de skulle lave deres egen vinsmagning og i stedet for at vælge seks ens vine, kunne de to nu udvælge hver sine tre vine, og det faldt i rigtig god jord. Da de seks forskellige vine var udvalgt, tilbød jeg at gå op på kontoret og udprinte en vinbeskrivelse af alle vinene. Jeg lavede samtidig et smageskema og gutterne havde en fantastisk aften med diskussioner om smag, farve, duft og vin generelt.

Det behøver jo ikke at være indviklet, for som nævnt er smag vidt forskelligt. Ligesom vi mænd ikke tænder på de samme kvinder, så tænder vi heller ikke på de samme vine. Heldigt nok for hvis det var førstnævnte situation, der var aktuel, så blev der jo ikke en kvinde til hver af os.

Lav din egen vinsmagning næste gang du skal have gæster. Det behøver ikke at være på et højt professionelt niveau. Det drejer sig om, at du og dine gæster skal have en rigtig hyggelig aften, hvor der indimellem diskussion om vinens kvalitet bliver tid til at ordne verdenssituationen.

Opskriften på en hyggelig aften er nem. I stedet for at vælge den samme vin hele aftenen vælger du forskellige vine. Hvis du ikke kan få din vinhandler eller dit supermarked til at give dig vinbeskrivelsen kan du sikkert finde vinene på nettet og udprinte beskrivelsen her.

Når jeg selv laver smagninger, udprinter jeg skema-

er, der kan udfyldes med rubrikkerne, farve, duft og smag. Til sidst gives point efter helhedsindtrykket.

Hvis vi starter med rødvin og farven kan den jo være både bordeaux, purpur, rubin, rød, teglsten, rødbrun og granatrød. En tommelfinger-regel er, at når rødvinen går over i det rødbrune begynder den at ældes.

Hvidvine, - ja hvorfor hedder det egentlig det? Har I nogensinde set en hvidvin med farven hvid? Nej tværtimod, - den kan have et grønligt anstrøg, være strågul, gulgylden, gyldenbrun, rav eller grå.

Efter farven kommer duften, - eller hvis det er en lidt ældre vin: bouqueten.

Man starter med at dufte forsigtigt til glasset mens det holdes i ro. Her får man de lettest fordampelige duftstoffer. Herefter kan man slynge glasset rundt og nu får man de samme duftstoffer, men i lidt kraftigere form.

Hvis der skal sættes ord på duften hos de unge vine kan

det typisk være bær, frugt eller blomster, men bouqueten på de ældre vine kan være stald, champignon, petroleum, tjære, skovbund, kaffe, tobak eller diverse krydderier.

Endelig skal der smages, - og her er det tilladt at være uhøflig. Du må gerne suge vinen op som en støvsuger og tyg vinen samtidig med at den bevæges helt om bag tungen, hvor smagsløgene sidder. Du må gerne tygge vinen.

Det du smager er en forsimplet udgave af duften og derfor kan du sætte de samme beskrivelser på som ved smagen.

Helhedsvurderingen er svær. Vi har jo vin-guruen, Parker, som har et point-system, der spænder fra 0 til 100. Jeg har svært ved at forstå, hvordan man kan bedømme en vin til 86 eller 87 point.

Personligt bruger jeg et point-system der spænder fra 1-5 og hvis denne skala ikke er nok, kan jeg bruge halve point og f.eks. tildele en vin 4,5 point.

Principielt kunne jeg lige

så godt bruge Torben Lynges Hansens system. Han anmelder vine i fagbladet "Gymnasieskolen", og har sin egen 100 point skala. Den ser sådan ud:

0-59 point: Uden omsvøb direkte i kloakken eller til ukrudtsbekæmpelse på terrassen om sommeren. Om vinturen i stedet for salt på fortovet.

60-69 point: Til rensning af stålvaske i stedet for rens-let.

70-79 point: Til medisterpølse på en mandag aften i november.

80-88 point: Til hyggemiddag på lillefredag (torsdag)

89-94 point: Englesang høres i det fjerne, når vinen ruller over tungen.

95-100 point: Det andet glas drikkes stående under afsynge af det pågældende lands nationalsang.

Uanset drejer det sig jo om at få købt nogle forskellige flasker og gå på opdagelse i vens verden.

Inviter nogle venner og kom i gang. Det er slet ikke kompliceret. God fornøjelse med smagningen.



## ZACHER

PERSONSKADEERSTATNING.  
FLERE END 50 LØBENDE SAGER.  
- DET GIVER ERFARING!



Advokat Allan Ø. Andersen er advokat/partner hos ZACHER ADVOKATER, der er et lokalt funderet advokatfirma med afdelinger i Grenaa og Ebeltoft. ZACHER ADVOKATER har 14 medarbejdere, heraf 6 advokater. Kontakt os på tlf. 8632 1277 eller 8634 3822.

Se mere på: [www.zacheradvokater.dk](http://www.zacheradvokater.dk)

Forhandler af brændeovne fra:

**Jydepejsen**  
VARDE OVNE

**WIKING**  
Træpilleovne fra:

**KMP DANMARK**

**ECOTACK**

**NYHED HOS SANN-TEK BRÆNDEOVNE**

**THERMOROSI TRÆPILLEOVN**

**16.995,-**

Vi tilbyder totalløsning med brændeovn, skorsten og montering.  
- altid klar med et godt tilbud!

**Sann-tek Brændeovne**  
Bugtrupvej 50 · 8560 Kolind · Tlf. 22 12 40 99  
Se mere på [www.sann-tekbraendeovne.dk](http://www.sann-tekbraendeovne.dk)



En vinsmagning kan alle lave. Det behøves ikke at være kompliceret.

## Djursland

Posten

DjurslandsPosten . Østerbrogade 45 . 8500 Grenaa . TLF. 87 58 55 00 . Fax 87 58 55 16

ANNONCEMAIL: [annonce@djurslandsposten.dk](mailto:annonce@djurslandsposten.dk)  
REDAKTIONEN MAIL: [redaktion@djurslandsposten.dk](mailto:redaktion@djurslandsposten.dk)  
DEADLINE: Tekstannoncer torsdag kl. 12.00  
Navneannoncer fredag kl. 9.00

KONTORTID: Mandag-fredag kl. 8-15.30  
OPLAG: 40.915 eksp. ifølge Dansk Oplagskontrol.  
DISTRIBUTION: FK  
UDGIVER: Berlingske af 2007 A/S

CHEFREDAKTION: Dorthe Carlsen (ansvarshavende) og Axel Præstmark  
DIREKTION: Gorm Welsing Flyvholm og Dorthe Carlsen

MEDIECENTRET: Folkebladet Djursland, DjurslandsPosten og GrenaaBladet  
SATS: Berlingske Prepress  
TRYK: Berlingske Avstryk A/S.

Har de ikke modtaget avisen kontakt venligst FK på tlf. **70 10 40 00** eller pr. mail [kvallitetvest@fk.dk](mailto:kvallitetvest@fk.dk)  
Erhvervsmaessig affotografering af DjurslandsPostens ideer og tegninger er ikke tilladt. DjurslandsPosten påtager sig intet erstatningsansvar som følge af evt. tryk-fejl i annoncer og tekst.

Redaktionen



**Søren Andersen**  
Redaktionsleder  
[soan@stiften.dk](mailto:soan@stiften.dk)



**Henrik Ask**  
Journalist  
[heas@stiften.dk](mailto:heas@stiften.dk)



**Flemming Bülow Poulsen**  
Journalist



Annancer

**Dorthe Olesen**  
Grafisk chef/  
sweetdeal  
[doool@stiften.dk](mailto:doool@stiften.dk)



**Torben Duus**  
Salgsleder  
[todu@stiften.dk](mailto:todu@stiften.dk)



**Henrik Sørensen**  
Storkundechef  
[heso@stiften.dk](mailto:heso@stiften.dk)



**Thomas Pedersen**  
Produktchef GB  
[thpe@stiften.dk](mailto:thpe@stiften.dk)



**Allan Aabenhuis**  
Kundekonsulent  
[alaa@stiften.dk](mailto:alaa@stiften.dk)



**Jesper Rasmussen**  
Kundekonsulent  
[jesr@stiften.dk](mailto:jesr@stiften.dk)



**Karin Johanson**  
Kundeassistent  
[kajo@stiften.dk](mailto:kajo@stiften.dk)

