



Oplæg til lokalt vinskue

Formålet med lokale vinskuer er at højne kvaliteten af vinene i lokalgruppen. Det kan laves som en konkurrence, men det er lettere at afvikle, hvis konkurrenceelementet ikke bliver involveret.

Det er vigtigt, at det er vine i lokalgruppen, der smages.

I Lokalgruppe Sydsjælland har vi gennemført lokale vinsmagninger i 20 år.

Forslag til fremgangsmåde

Lokalgruppens medlemmer inviteres til at deltage og medtage egne vine. Det kan være en fordel at modtage tilmeldinger, så der er et klart overblik over, hvor mange deltagere, og hvor mange vine, der skal smages.

I skal ikke regne med at smage på mere end 25 vine på en aften. Hvis der er flere vine kan i dele jer i to hold, eller dele smagningen over 2 aftener. Jeg foretrækker de to aftener.

Blindsmagning

Det er en forudsætning for et godt resultat, at man ikke ved, hvem der har lavet de enkelte vine. Det er navnlig vigtigt for vinmageren, at vedkommende får vurderet sine egne vine.

Man skal have en til at nummerere vinene og sløre flasken ved at hælde på karaffel eller ved at dække med stof eller stanniol. Det bør være en, der ikke har vin med, eller som er så gammel i gårde, at der ikke er nogen interesse i at afsløre vinene før tid.

Der bør bedømmes 3 til 5 vine samtidig, men det afhænger af, hvor mange glas man har til rådighed.

Der kan godt være flere om at skænke vinene op.

Bedømmelse

Brug foreningens smageskema og giv både point og skriv notater om de enkelte vine. Der er både et skema til notater og et skema med de detaljerede kriterier.

Medbring nok skemaer til hver deltager.

Drøftelse af vinene

Når alle vine er smagt gennemgår man de forskellige vine mht. point og kommentarer, herunder om der er vinificeringsfejl, og hvordan de kan undgås.

Derefter afslører man hvilke vine, der er tale om, og så kan det være, at man skal smage igen og drøfte igen. Sker det, er smagningen en succes.

Konkurrence

Hvis man ønsker det afviklet som en konkurrence, må skemaerne inddrages, inden afsløringen af vinene, og så må en indtaste alle point i et regneark. Det regneark, vi bruger i Sydsjælland, kan man få tilsendt.



Foreningen Dansk Vin, Bedømmelseskriterier 2019				Point	Max. point
		Vurderings grundlag			
A	Udseende		Grumset - fejlbehæftet	0	
			Lettere uklar, mat eller sløret - ufiltreret	0,5	
			Klar med karakteristisk farve fra drue/vintype	1	
			Brillant med karakteristisk farve fra drue/vintype	2	2
B	Aroma-duft		Klart udtryk for en fejlbehæftet duft	0	
			Marginalt udtryk af en fejdugt	1	
			Ingen karakteristisk stilistisk udtryk, diskret duft	2	
			Standard stilistisk udtryk, middel duft	3	
			Kompleks, raffineret og intens duft, distinkt stilistisk udtryk	4	4
C	Smag	Syreniveau	For lav eller høj, flad eller sur	0	
			Ikke fuldstændig i balance i forhold til vintype	1	
			God og flot balance for vintype	2	2
		Balance	Syre/sukker ubalanceret, oversød eller snerpnde	0	
			Syre/sukkerbalance OK, mild bitter eller astringent i forhold til vinens alder	1	
			Syre/sukkerbalance formidabel, blød og behagelig	2	2
		Krop	Vandet eller ekstremt alkoholholdig	0	
			Middel, let i forhold til vintype	1	
			Fyldig, rund, blød og harmonisk	2	2
		Ravour	Kemisk, afvigende, fejlbehæftet, eddikeagtig	0	
			Mangel på typisk flavour i munden i forhold til vintype	1	
			Acceptabel, ren og enkel	2	
			Pænt udtryk for karakteristiske smagsindtryk	3	3
		Afslutning	Manglende smag i munden, overskydende astringens / bitterhed	0	
			Moderat dvælende smag i munden, behagelig eftersmag	1	
			Langvarig smag i munden, delikat og raffineret med lang eftersmag	2	2
D	Samlet	Kvalitet	Tydeligt fejlbehæftet	0	
			Acceptabel	1	
			Fin vin med god balance i forhold til alder	2	
			Fremragende vin med flotte smagsnuancer og i flot balance i forhold til alder	3	3

20

Medlemsplejeudvalget

Oplæg til lokale vinsmagninger

Ved Lars Holt



Foreningen
DANSK VIN

Vinbedømmelsesskema, 2021

Dato														
Navn/Initialer:														
				Bedømmelse										
		Vurderings grundlag	Max point	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
A	Udseende		2											
B	Næse		4											
C	Smag	syreniveau	2											
		balance	2											
		Krop	2											
		flavour	3											
		Afslutning	2											
D	Samlet kvalitet		3											
			20											
Vurdering/potentiale/kommentar														
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														