

## Referat fra vinsmagning den 21. februar 2008

Næste møde bliver vinterbeskæring på Højvang, den 29. marts kl 9,00

Vi var kun 4 personer, der deltog denne tågede og regnfulde aften.

Aftenens emne var fejlbehæftede vine. Om det var emnet, der skræmte jer bort, eller annonceringen der var for dårlig, kan vi, der mødte frem, ikke vide noget om.

Men vi havde en god og udbytterig aften.

Først måtte vi lige sætte os ind i en ny pointskala. Foreningen er blevet pålagt fremover at benytte en international anerkendt bedømmelsesskala. Den engelske ligner meget den danske, så den har vi afprøvet. Farve og klarhed slås sammen til én – udseende. Der tages så et point fra smagen, så udseende skal bestå med 2 som hidtil, men der er mulighed for at give point for det flotte – maks. 3 point.

Den første vin vi smagte havde fejl fra gummipakningen. Så selv om produkter er godkendt til fødevarerbrug, er det ikke sikkert, at det også er egnet til vin. Det var ellers en god vin, inden den blev tappet. Det er en fejl, der er nem at håndtere – men alligevel ærgerligt, hvis den har ødelagt for stor en del af produktionen.

Næste smagning var 2 vine, der ved forberedelserne havde en florfejl. Fejlen skyldes en bakterie eller svampebelægning på vinen. Sherry skal have en sådan belægning for at blive god – men det må være en noget bedre organisk, end den vi kender her i landet. Det er tilsyneladende en fejl, der er ret svær at genkende, men når først man er blevet opmærksom på den, er den ikke til at holde ud, og smagen hænger ved meget, meget længe. Vin nr. 3 havde fået fjernet 1/2 delen af vandet i et forsøg på at reparere på fejlen. Den var derfor over 25 % alc. og forvirrede fleres smagsløg. Men jeg må jo gemme den (jeg har den også i normal styrke), så I alle kan få lært den at kende! Vinen kan ikke reddes. Men der kan laves sprit af den. Organismen vil bo i vineriet fremover, så et sådant angreb kræver en grundigere rengøring, specielt af balloner, slanger etc. Jeg er i gang med at lave et nyt vineri!

Derefter fulgte en vin, der var kasseret på vinskuet i 2006. Vi gav den flere point, end den havde fået ved vinskuet, men mest fordi vi syntes at vinen så pæn nok ud! Hverken vi eller dommerne ved vinskuet kunne sætte navn på fejlen – iltningen var nok kommet senere.

Så fulgte 3 vine produceret på dårlige druer. Vi må konstatere, at hverken gråskimmel (råd) eller meldug egner sig i en rødvin. Meldug giver en kraftig støvet smag – vel lidt som propfejl. Bent har erfaring med, at melduggen kan fjernes ved overhældning med kogende vand på druerne. Vinen skal ikke nødvendigvis hældes ud, men der skal findes en anden anvendelse, hvor meldugsmagen kan indgå som et positivt element. Det skal nok være i retning af bitter.

Derefter fulgte en rødvin på Leon Millot. Farven forsvinder under lagring, så den engang dejlige vin, nu ikke smager særlig godt. Der var ingen af os, der var til stede, der kunne give en fornuftig forklaring på fænomenet. De følgende 3 vine var produceret i stålitanke – desværre havde tankene været gennem en ildebrand. Der var problemer med iltningen, så måske er tankene ikke tætte.

Og så var der jo lige en joker. Vin lavet på et bryggersæt (3 ugers vin). Trods ihærdige forsøg på at efterligne rigtig vin bl.a. med tilsætning af skaller, vinrester etc. var vinen stadig ikke god. Og da den havde stået lidt i glasset, kom den sædvanlige duft af bryggersæt frem. Vi er flere, der har lavet den slags "vin", men vi kan stadig ikke forklare den specielle duft og smag. Vi må jo tro, at det skyldes måden druekoncentratet er fremstillet på.

Derefter fulgte en "vin" af ukendt oprindelse. En sjat, der lå i bunden af en ballon, som jeg fandt, eller fik forærende, og som stod i min garage i over et år, inden jeg skulle bruge ballonen, og opdagede sjatten. Den har lige efter opdagelsen været serveret for Lokalgruppen, med et forbløffende godt resultat. Den ene flaske blev blot tappet, men er siden iltet – skruelåget har nok ikke været helt tæt. Den anden flaske fik fjernet 20 % vand, og kunne derfor holde sig. Men udgangspunktet var en tynd frugtvin – sikkert baseret på kirsebær – så det er ikke noget at efterstræbe.

Vi sluttede af med en rosévin, der skulle være fejlfri, og den fik da også mere end 8 point.

Aftenen var en glimrende – om end anderledes vinoplevelse.

**Næste møde** bliver vinterbeskæring på Højvang, den 29. marts kl 9,00 på Højvang planteskole ved Vordingborg. Traditionen tro smager vi på hvidvin denne dag.

Husk madpakke, vinglas, beskærersaks og tøj efter vejret.

Tilmelding til mig – selv om der er plads til alle.

### Vinsmagning, Fejlbehæftede vine

Point er korrigeret, så alle dommeres gennemsnit er ens

Point, der afviger mere end 2\*spredning fra gennemsnittet er korrigeret

Vin nr.	Druer		Specielt ved vinen	Deltagere (dommer)						
				1	2	3	4	snit		
1	2003	Bianca	smag fra gummipakning (Sodastreamflaske)	7,3	5,9	4,2	4,5	5,5	9	1,45
2	2006	Phønix	florfejl i teskflasken	9,2	9,4	9,7	7,5	8,9	1	1,02
3	2006	Schuyler mm halvt vand fjernet	Florfejl	5,5	9,4	5,6	4,5	6,2	5	2,17
4	2005	Orion	vinskuenr 44	4,6	2,4	2,8	3,0	3,2	14	0,98
5	2006	Regent	druer rådne	4,6	5,9	5,6	7,5	5,9	8	1,19
6	2006	Rondo	meldug	5,5	7,1	5,6	5,6	5,9	7	0,75
7	2003	Rondo mm	meldug	5,5	5,9	2,8	5,6	4,9	11	1,45
8	2006	Leon Millot	farven forsvinder	6,4	4,7	5,6	3,7	5,1	10	1,16
9	2007	Leon Millot	uden eg	5,5	1,2	4,2	4,8	3,9	13	1,91
10	2007	Leon Millot	med egestave	7,3	4,7	11,1	4,8	7,0	3	3,01
11	2006	Leon Millot	0	7,3	4,7	8,3	6,3	6,7	4	1,55
12	2004	bryggersæt	0	4,6	5,9	7,0	7,1	6,1	6	1,16
13	?	frugtvin?	iltet	0,0	1,2	0,0	3,0	1,0	15	1,41
14	?	som 13	vand fjernet	2,8	4,7	1,4	8,2	4,3	12	2,96
15	2006	Schuyler , Aurora mm	fejlfri på eget vinskue	7,3	10,6	9,7	7,5	8,8	2	1,63

På gensyn

Lars Holt  
Skyttemarksvej 42A  
4700 Næstved  
tlf. 5573 6778