

Ordliste

Her er noen av de mest brukte ordene og uttrykkene som kan være gode å ha når du skal beskrive en vins egenskaper.

Klarhet

Beskriver i hvor stor grad vinen er gjennomskinnelig. Bunnfall er ufarlig og kan skyldes lagring eller at vinen er ufiltrert. Vinstein kan forekomme i hvitvin og ser ut som knust glass. Vinstein skyldes syrer som har reagert med alkohol og er helt smakløst og ufarlig.

Fargedybde

Sier noe om hvor tett konsentrasjon av fargestoffer vinen har. Skalaene brukes forskjellig fra rød- til hvitvin. En lys rødvin er helt gjennomskinnelig, en dyp rødvin er ugjennomskinnelig midt i glasset (kjernen), 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.

Intensitet

Sier noe om hvor mye vinen lukter og hvor tydelige aromaene er. Er den lukket er intensiteten svak, har den tydelige aromaer er den ganske intens og har den pågående aromaer er den intens.

Fylde

Hvor stor munnfølelsen kjennes. Alkohol, tannin, konsentrasjon og ekstrakt bidrar til fylde. Skalaene brukes forskjellig fra rød- til hvitvin. En fyldig rødvin er fyldigere enn en fyldig hvitvin da hvitvinen mangler tannin. Fylde sier noe om vinstil, ikke om det er god eller dårlig kvalitet på vinen. Graderes lett fylde, ganske fyldig og fyldig. Eksempelvis kan en lett hvitvin være en Vinho Verde fra Portugal, en ganske fyldig en være Chablis og en fyldig hvitvin være en australsk Chardonnay.

Sødme

Brukes om hvitvin. Alle rødviner regnes som tørre. Graderes tørr, halvtørr og søt. En halvtørr vin kjennes ganske søtlig ut i munnen, mens søt er dessertvin. De fleste hvitviner er tørre, men ofte finner vi litt sødme i en del viner på Rieslingdruen, særlig fra Moseldalen i Tyskland. De er da halvtørre.

Snerp

Benyttes om rødvin. Snerpende følelse på tunge og munnhule som skyldes garvestoffer (tannin) som tørrer ut munnen. Druer med dårlig modning vil gi umoden tannin som snerper aggressivt selv om mengden er liten. Vi skriver da at tanninene er grove eller modne. Det er ikke ønskelig i en vin. Graderes lite snerpende når du så vidt kjenner snerp, ganske snerpende når snerpen er tydelig, og snerpende når snerpen er en helt sentral del av strukturen.

Friskhet

Brukes om den forfriskende smaken som vinens innhold av syre gir. Graderes lite frisk når syresmaken er nesten fraværende, ganske frisk når syresmaken er tydelig, frisk når syresmaken er en helt sentral del av strukturen. En halvtørr vin med sødme kan fortsatt være frisk hvis det er tilstrekkelig med syre.

Konsentrasjon

Beskriver hvor livlig og intens vinen virker. Det er ikke det samme som fylde, men er med på å bidra til fylden i vinen. Ettersmak og konsentrasjon henger sammen. En konsentrert vin har lang ettersmak. Sammenliknes med konsentrert husholdningssaft kontra utvannet. Graderes lite konsentrert, ganske konsentrert, konsentrert. Viner av høy kvalitet har høy konsentrasjon.

Ettersmak

Hvor lenge vinens verdifulle egenskaper varer i munnen. Hvis vinen har dårlige aromaer eller bare aroma av fat og treverk i ettersmaken, er ikke dette verdifulle egenskaper. Tell sekunder. Kort lengde er under 5 sekunder, ganske lang fra 5-15 sekunder og lang over 15 sekunder. Viner av høy kvalitet har lang ettersmak.