

Tillykke med din nye blindsmagningskasse!

Her får du en kort introduktion til kassen, og hvordan man bedst muligt kommer igennem konkurrencen.

For blindsmagning handler ikke kun om at gætte rigtigt – det handler om at smage vin uden fordomme og opdage, hvor meget du egentlig kan dufte og smage, når etiketten ikke hjælper dig.

I kassen får I 4 vine, som skal smages én ad gangen. Undervejs gætter I på vinene, samler point og følger Claus og Alexander på video, hvor hver vin analyseres og til sidst afsløres.

Sådan gør I:

1. Smid alle fire vine i køleskabet

Tag alle fire vine og smid dem i køleskabet i god tid. Vi har at gøre med 2 hvide og 2 røde. De røde kan sagtens klare at være kølige – hvis de er for kolde, når I serverer, kan I altid varme glasset i hånden.

2. Find glas og smageskema frem

Vi anbefaler, at I maks. er 6 personer om én blindsmagningskasse. Smageskemaet kan hjælpe jer med at analysere vinene, hvor I nederst kan skrive jeres endelige gæt.

3. Sørg for, at vinene forbliver blinde

Få helst en person, der ikke deltager, til at åbne og skænke vinene. Flaskens form, skruelåg, korkprop og andre detaljer kan nemlig give ledetråde.

4. Start med vin nr. 1

Vinene er nummereret 1-4. Skænk vin nr. 1 og smag den.

5. Duft, smag og gæt

Brug gerne smageskemaet til at arbejde jer frem til et bud. Når I er klar, skriver alle deres gæt nederst på skemaet. Har I brug for uddybninger, kan I finde siden med vejledningen.

6. Scan QR-koden og se videoen

Når alle svar er låst, scanner I QR-koden til vin nr. 1. Her smager Claus og Alexander præcis den samme vin blindt, analyserer den og fortæller om de ledetråde de finder. Til sidst bliver vinen afsløret – og I kan tælle jeres point.

6. Fortsæt med vin 2, 3 og 4

Gentag samme fremgangsmåde med de resterende vine: Smag → Gæt → Se video → Afslør → Tæl point.

7. Find vinderen

Når alle fire vine er smagt og afsløret, tæller I pointene sammen. Den blindsmager, der har flest point, kan officielt kalde sig aftenens største vinkender.

Rigtig god fornøjelse – og god blindsmagning!

Se videoen:
Introduktion



Se videoen
om vin # 1



Se videoen
om vin # 2



Se videoen
om vin # 3



Se videoen
om vin # 4



Klarhed:	Klar ☐	Let uklar ☐	Grumset ☐	Sediment ☐	Bobler ☐
Intensitet:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Farve:					
Sekundære farver:					
Kantens farve:	Variation i farven: Ja: ☐ Nej: ☐		Farve: Vidde:		
Viskositet:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Tilstand:	God ☐	Dårlig ☐			Fejl ☐
Intensitet:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Frugt:					
Blomst/urt/krydderi:					
Jord:					
Egetræsfad:					
Andet:					
Sødme:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Krop:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Syre:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Alkohol:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Tannin:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Kompleksitet:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Længde:	Kort ☐	☐	☐	☐	Lang ☐
Balance:					
Land:					
Region/område:					
Distrikt/appellation:					
Dominerende druesort:					
Supplerende druesort:					
Årgang:					
Officiel typebetegnelse:					

Se videoen
om vin # 1

HOLTE
VINLAGER



VISUEL

Klarhed: Klar ☐ Let uklar ☐ Grumset ☐ Sediment ☐ Bobler ☐

Intensitet: Lav ☐ Høj ☐

Farve:

Sekundære farver:

Kantens farve: Variation i farven: Ja: ☐ Nej: ☐ Farve: Vidde: ☐

Viskositet: Lav ☐ Høj ☐

Tilstand: God ☐ Dårlig ☐ Fejl ☐

Intensitet: Lav ☐ Høj ☐

Frugt:

Blomst/urt/krydderi:

Jord:

Egetræsfad:

Andet:

Sødme: Lav ☐ Høj ☐

Krop: Lav ☐ Høj ☐

Syre: Lav ☐ Høj ☐

Alkohol: Lav ☐ Høj ☐

Tannin: Lav ☐ Høj ☐

Kompleksitet: Lav ☐ Høj ☐

Længde: Kort ☐ Lang ☐

Balance:

Land:

Region/område:

Distrikt/appellation:

Dominerende druesort:

Supplerende druesort:

Årgang:

Officiel typebetegnelse:

DUFT OG SMAG

STRUKTUR

KONKLUSION

Se videoen
om vin # 2

HOLTE
VINLAGER



VISUEL

Klarhed: Klar ☐ Let uklar ☐ Grumset ☐ Sediment ☐ Bobler ☐

Intensitet: Lav ☐ Høj ☐

Farve:

Sekundære farver:

Kantens farve: Variation i farven: Farve: Vidde: Ja: ☐ Nej: ☐

Viskositet: Lav ☐ Høj ☐

Tilstand: God ☐ Dårlig ☐ Fejl ☐

Intensitet: Lav ☐ Høj ☐

Frugt:

Blomst/urt/krydderi:

Jord:

Egetræsfad:

Andet:

Sødme: Lav ☐ Høj ☐

Krop: Lav ☐ Høj ☐

Syre: Lav ☐ Høj ☐

Alkohol: Lav ☐ Høj ☐

Tannin: Lav ☐ Høj ☐

Kompleksitet: Lav ☐ Høj ☐

Længde: Kort ☐ Lang ☐

Balance:

Land:

Region/område:

Distrikt/appellation:

Dominerende druesort:

Supplerende druesort:

Årgang:

Officiel typebetegnelse:

DUFT OG SMAG

STRUKTUR

KONKLUSION

Se videoen
om vin # 3

HOLTE
VINLAGER



Klarhed:	Klar ☐	Let uklar ☐	Grumset ☐	Sediment ☐	Bobler ☐
Intensitet:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Farve:					
Sekundære farver:					
Kantens farve:	Variation i farven: Ja: ☐ Nej: ☐		Farve: Vidde:		
Viskositet:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Tilstand:	God ☐	Dårlig ☐			Fejl ☐
Intensitet:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Frugt:					
Blomst/urt/krydderi:					
Jord:					
Egetræsfad:					
Andet:					
Sødme:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Krop:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Syre:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Alkohol:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Tannin:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Kompleksitet:	Lav ☐	☐	☐	☐	Høj ☐
Længde:	Kort ☐	☐	☐	☐	Lang ☐
Balance:					
Land:					
Region/område:					
Distrikt/appellation:					
Dominerende druesort:					
Supplerende druesort:					
Årgang:					
Officiel typebetegnelse:					

Se videoen
om vin # 4

HOLTE
VINLAGER



VEJLEDNING TIL SKEMA OG POINTSYSTEM

VISUEL

Klarhed: Afkryds graden af vinens klarhed.

Intensitet: Hold glasset på skrå hen over en hvid baggrund: Hvor intens er vinens farve?

Farve: Hold glasset på skrå hen over en hvid baggrund: Nævn vinens primære farve.

Sekundære farver: Hold glasset på skrå hen over en hvid baggrund: Har vinen et skær af en anden farve?

Kantens farve: Hæld glasset på skrå over en hvid baggrund: Er der en farvevariation i kanten af vinen?

Viskositet: Hvor tyktflydende er vinen? Er den nærmest vandet, sirupsagtig eller et sted midt imellem?

Tilstand: Er vinen uden fejl? Eller er den for gammel? Har den prop? Er den for oxideret?

Intensitet: Er det svært at dufte/smage noget, eller vælter det ud af glasset? Er det et sted midt imellem?

Frugt: Hvilke frugter kommer du til at tænke på?

Blomst/urt/krydderi: Er det blomsternoter, urter – noter af mælkeprodukter, oxidering, animalske noter?

Jord: Er der mineralske noter? F.eks. ler, kalk, våde/knuste sten, muslingeskaller, metal, svampe?

Egetræsfad: Led efter noter af toast, vanilje, karamel og bagværkskrydderier eller dild og kokos.

Andet:

Sødme: Hvor sød er vinen?

Krop: Hvor fyldig er vinen?

Syre: Vine med høj syre kan få din mund til at løbe i vand. Vine med lav syre kan virke mere flade.

Alkohol: Høj alkohol = fylde, sødmeformelse, varm, sprittet og brændende fornemmelse.

Tannin: Tanniner giver en udtørrende og ru følelse i munden. Hvor markante er de?

Kompleksitet: Sker der mange forskellige ting i vinen, eller er den meget simpel?

Længde: Hvor længe hænger smagen ved i munden, efter du har sunket vinen?

Balance: Er der for meget eller for lidt af noget, som gør vinen ubalanceret? Eller er vinen i balance?

Land: Gættes der korrekt her, får du 2 point.

Region/område: F.eks. Bourgogne (i Frankrig). (3 point.)

Distrikt/appellation: F.eks. Margaux AOP (i Bordeaux). (5 point.)

Dominerende druesort: Gæt drue, som vinen indeholder mest af. (8 point.)

Supplerende druesort: Gæt drue, som vinen kan indeholde næstmest af. (2 point)

Årgang: Korrekt årgang giver 2 point. Gættes der ét enkelt år for meget eller for lidt, giver det 1 point.

Officiel typebetegnelse: F.eks. sødmegraden brut eller lagringsbetegnelsen Crianza. (2 point.)

DUFT OG SMAG

STRUKTUR

KONKLUSION