

UTSEENDE	AROMAGRUPPER. Aromaen er...	MUNNFØLELSE	KLOKKEDIAGRAMMENE
<ul style="list-style-type: none"> ○ Klarhet ○ Vinstein ○ Fargedybde ○ Farge, hvit- og rødvin 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fruktig ○ Urtepreget ○ Blomsterpreget ○ Balsamisk ○ Krydret ○ Animalsk ○ Mineralsk ○ Vegetal ○ Fatpreget ○ Autolysepreget ○ Reduktiv <p data-bbox="676 662 1086 694">FRUKTIGHET. Fruktigheten er...</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Moden ○ Undermoden ○ Overmoden ○ Dropsaktig ○ Tørket ○ Kokt ○ Oksidert ○ Råtten <ul style="list-style-type: none"> ○ Sunn ○ Delvis sunn ○ Usunn 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Saftig ○ Fast ○ Myk/bløt ○ Energisk/livlig ○ Sval ○ Varm ○ Grov ○ Mager ○ Hul ○ Slapp ○ Tung ○ Brus (musserende) <p data-bbox="1180 662 1355 694">ETTERSMAK</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ettersmak/lengde ● Lang ● Middels ○ Kort ● Konsentrasjon 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fylde ○ Friskhet ○ Sødme ○ Garvestoffer

Hjelpeord for å gradere de ulike beskrivelsene av fruktigheten: Svært eller tydelig, litt eller hint.
 For eksempel: "Tydelig overmoden, hint tørket frukt." Eller: "Svært dropsaktig, litt undermoden."

Grønne egenskaper er positive i vinen. Oransje egenskaper er delvis positive. Røde egenskaper er negative.

UTSEENDE				
Sensorisk term	Engelsk	Beskrivelse	Mulige årsaker	Vurdering
Klarhet	Clarity	Produktets grad av gjennomskinnelighet	Proteiner, metallforbindelser, gjærsopp, bakterier; eller bare faste partikler fra druene.	<p>Vi fastslår ikke kvalitet på bakgrunn av utseende. Men det er viktig å kjenne til, så du kan forklare kunden at det ikke er noe feil med vinen. Kategoriseres med KLAR eller UKLAR med eventuelt BUNNFALL. Mengden syre og pH-verdi på syra kan avgjøre hvor mye skinn vinen har.</p> <p>Partikler og uklarerheter er i noen sjeldne tilfeller tegn på en ustabil vin, som regel er det tegn på vin som er sunn og god, men ikke filtrert/klaret, altså en bevisst handling fra produsenten. Bunnfall kan man også få i utviklet vin der polyfenoler felles ut i form av farget bunnfall. VINSTEIN kan også danne bunnfall.</p>
Vinsein	Tartrate	Salter av vinsyre og kalsium eller kalium på undersiden av korken, eller på bunnen av flasken	I alkoholholdig væske kan vinsyre reagere med kalsium eller kalium og danne krystaller som ikke løses opp. Vanligst i kjølige klima med høyt innhold av vinsyre og lav pH.	Ufarlig og smakløst bunnfall. Mange kunder reagerer fordi det likner knust glass. Det er viktig at vi informerer om at vinstein er ufarlig, så de vet til neste gang.
Fargedybde	Intensity	Hvor mørk farge vinen har.	Kan fortelle noe om fenolinnhold og oksidasjonsgrad i vin.	<p><i>I hvitvin</i> kan dyp farge indikere fenolinnhold eller utvikling – men ikke kvalitet. Graderes fra LYS (nesten blank), MIDDELS DYP (tydelig farge i kjernen), DYP (tydelig farge i hele glasset) og MØRK (tydelig farge i hele glasset, svakt gjennomskinnelig kjerne)</p> <p><i>I rødvin</i> kan dyp farge indikere høyt fenolinnhold – men sier ikke noe om kvalitet. Graderes fra LYS (som rosévin), MIDDELS DYP (gjennomskinnelig), DYP (svakt gjennomskinnelig) og MØRK (ugjennomskinnelig)</p>
Farge, hvit- og rødvin	Hue	Utseendets plassering på fargeskalaen.	Druetype, vinifikasjon, alder og utvikling påvirker fargen. Klorofyll fra grønne druer gir grønnskjær. Oksidering av fenoler gir mer oransje- og brunpreg.	Graderes fra GRØNNGUL, GUL, ORANSJEGUL til BRUNGUL for hvitvin. Fra BLÅRØD, RØD, ORANSJERØD til BRUNRØD for røde. Renhet i fargen kan indikere kvalitet, lav pH og stabile fargestoffer, men kun indikere.

LUKT OG SMAK – AROMAGRUPPER. Aromaen er...				
Sensorisk term	Engelsk	Beskrivelse	Mulige årsaker	Vurdering
Aromaer	Aromas	Aromaassosiasjoner vinen gir når du <i>lukter</i> og <i>smaker</i> .	Druetype, vekstvilkår, utviklingsgrad og produksjonsmetode spiller inn. Smakerens subjektive assosiasjoner spiller inn på hva vinen lukter.	Kategoriseres i hovedgruppene FRUKTIG, URTEPREGET, VEGETAL, FATPREGET, KRYDRET, BLOMSTERPREGET, ANIMALSK, MINERALSK, BALSAMISK og AUTOLYSEPREG. Nærmere beskrevet under. Kan igjen deles inn i mer spesifikke aromaer.
Fruktig	Fruity	Aromagruppe som har med frukt og bær å gjøre, for eksempel mørke bær, røde bær, steinfrukt, sitrus, tørka frukt	Druetype og beskyttelse mot oksidasjon under produksjonen virker inn på fruktighet. Klimaet druene vokser i virker også inn.	Sunn fruktighet er en sentral kvalitet i vin
Urtepreget	Herbaceous	Aroma som minner om tørkede urter, eller grønne/friske urter som basilikum og mynte.	Jordsmonn eller druetype; eksempelvis salvie i Rhône-viner, paprika i Cabernet Franc. Undermodne druer kan også gi grønn urtearoma.	Brukes positivt. Grensen mellom URTEPREGET og VEGETAL kan være uklar.
Blomsterpreget	Floral	Aromagruppe som minner om blomster, fra fioler og tulipan, via roser til lilje og kaprifol mm.	Bl.a. monoterpener fra druetyper som Muskatell, Riesling og Gewurztraminer.	Kan framstå som delikate OVERTONER – eller tungt parfymert.
Balsamisk	Balsamic	Aroma som minner om kvae, barnåler, myrrha, kamfer, eteriske oljer, eukalyptus mm.	Druetyper og jordsmonn.	Nesten alltid et positivt innslag.
Krydret	Spicy	Aroma som minner om krydder av frø, bark, blomsterknopper mm. Pepper, allehånde, nellik, kardemomme, kanel, anis.	Jordsmonnspreg eller druekarakter, f.eks. allehånde i Chassagne-Montrachet, stjerneanis i Avellino, pepper i Grüner Veltliner. Fatlagring gir også krydderpreg som vanilje og nellik.	Positivt som terroirpreg. Krydderpreg fra fat kan lett bli for dominerende.
Animalsk	Animal	Aromagruppe som har med dyreriket å gjøre, f.eks. kjøtt, blod, lær, dyrepels, fjøs.	Ukontrollert bakterievekst. Flaskelagring. Terroirkarakter (f.eks. Nord-Rhône, Nuits-St-Georges, Bandol).	Positivt og negativt hvis for mye. Kan være skjemmende feil (se REDUKTIV).
Mineralsk	Minerally	Aromagruppe som har med mineralriket å gjøre. Aroma av kalk, sjø, steinavslag, petroleum m.m.	Jordsmonnspreg. (Svovling kan også gi mineralsk preg.)	Tiltalende preg som tilfører kompleksitet og . Et viktig kriterium for kvalitet.
Vegetal	Vegetal	Aromagruppe som minner om de grønne delene på planter og grønnsaker.	Heksanol og andre stoffer fra umodne druer, bladverk, hard pressing av stilker. Metoksyprazin kan også aromatisk, vegetal karakter (Sauvignon Blanc).	Brukes negativt i beskrivelser.
Fatpreget	Wood character	Alle karaktertrekk som har opprinnelse i lagring og/eller fermentering på trefat, i form av stoffer fra treverket og	Aldehyder, terpener, fenoler og laktoner fra fatfermentering/-lagring.	Ulik toleranse for ulike viner, men negativt når det kamouflerer fruktighet eller jordsmonnspreg. Brukes også om «fuskefat» som chips eller

LUKT OG SMAK – AROMAGRUPPER. Aromaen er...				
Sensorisk term	Engelsk	Beskrivelse	Mulige årsaker	Vurdering
		toastingen. Eksempler er trearoma, tjære/kreosot, kokos, vanilje, nellik, kaffe, karamell, svidd tre samt tannin fra treverket.		eikestaver.
Autolysepreg	Autolysis	Økt aromakompleksitet, med bl.a. innslag av gjærbakst. Autolyse beskytter også mot oksidasjon og bevarer dermed ung fruktighet lenger.	Vin som har vært lagret sammen med døde gjærceller over lang tid. Cellene løser seg opp ved hjelp av enzymer og avgir aroma til vinen.	Autolysepreg er viktig for champagnens aromabilde (og kanskje også for en mykere tekstur?)
Reduktiv	Reductive	Lukt av svovelpøl, SO ₂ , fislukt, kålaktig, metallisk, fiskeskinn, råtne egg.	Vin som er tappet i en reduktiv tilstand, eller har fått reduktive aromaer under lagring. Reduksjon av SO ₂ for eksempel under lagring på bunnfall. Gjærsopp kan også danne litt hydrogensulfid (H ₂ S) fra svovelforbindelser.	I varierende grad en feil når vinen er tappet på flaske og klar til konsum, men kan noen ganger luftes bort. H ₂ S reagerer lett og former andre illeluktende stoffer, slik som merkaptaner. Kobber kan fjerne H ₂ S.

LUKT OG SMAK – FRUKTIG. Fruktigheten er...				
Sensorisk term	Engelsk	Beskrivelse	Mulige årsaker	Vurdering
Moden	Ripe fruit	Aromaer av fullmodne, sunne druer der alkohol og konsentrasjon er i balanse	Druer som høstes når de er fullmodne	Positivt. God munnfølelse og passe moden frukt.
Undermoden	Underripe fruit	Aromaer av så vidt modne druer, balansert alkohol, en del grønne toner. Tanniner skal være modne nok.	Druer som høstes når de er så vidt modne og noen sågar umodne	Positivt, men for mye i vinen heller det mot negativt. Bruk heller VEGETAL hvis vinen er for "grønn". Munnfølelsen og særlig tanniner av for undermodne druer virker i tillegg tørrende i munnen.
Overmoden	Overripe fruit	Aromaer som minner om syltetøy, gelé og råttne frukt. Mye alkohol, lite friskhet	Druer som høstes når de er blitt for modne	Negativt. Plump munnfølelse og søtladen frukt.
Dropsaktig	Dropslike-	Aromaer som minner om nyknuste drops, gjerne fruktdrops	Kan være flere og i kombinasjon. Skånsom vinmaking og bruk av stedegen gjær, enkelte gjærtyper og varmt klima	Kan både være positivt og bidra negativt, avhengig av i hvor mye det dropsaktige preger vinen og hvor godt dropspreget er. Aromaer som er tydelig syntetiske er negativt.
Tørket	Dried fruit	Aromaer som minner om tørket frukt som for eksempel rosin, sviske, fiken og tørket aprikos.	Utvikling av vinen og svært varmt klima, eller bevisst tørking av druene før vinifisering.	Nøytralt, men negativt hvis det preger vinen for mye.
Kokt	Boiled fruit	Aromaer som minner om kokt frukt, som i syltetøy.	Først og fremst varmt klima der aromamodningen går for raskt.	Mot det negative, men innslag av kokt frukt kan være greit i varmtklimaviner.
Oksidert	Oxydised fruit	Aromaer som minner om epleskrott, brun banan, neglelakkfjerner og eddik.	For mye lufttilgang til vinen under vinifiseringen eller i flasken, dårlig behandling av druer, dårlig druemateriale	Negativt, selv om innslag kan være greit om alt det andre i vinene er fint.
Råtten	Rotten fruit	Aromaer som minner om råttne og muggen frukt.	Dårlig druemateriale, råte i vinmarken	Negativt.
Sunn/naturlig frukt	Healthy fruit	Sunn frukt er feilfri, naturlig frukt – ikke for esterpreget, ikke for oksidert, ikke for kokt preg.	Sunne druer som er behandlet forsiktig, og fermentert på naturligste måte.	Positivt og viktig for kvalitetsvurderingen av vin. Sunn frukt kan gi seg til uttrykk som fersk, nyskåret frukt, eller i mer utviklede viner, som tørket frukt. Naturviner og oransjeviner utfordrer vår vurdering av sunn/naturlig frukt.
Delvis sunn frukt	Partially healthy fruit	En kjerne av sunn frukt, men med elementer av oksidert, dropsaktig, kokt, syntetisk eller tørket frukt		
Usunn frukt	Unhealthy fruit	Usunn fruktighet er vin med feil, for kokt, oksidert, diffus eller syntetisk fruktighet	Dårlige, overmodne eller umodne druer eller feil i produksjon, tapping eller lagring	Negativt og gir dårlig vin.

SMAK – MUNNFØLELSE				
Sensorisk term	Engelsk	Beskrivelse	Mulige årsaker	Vurdering
Munnfølelse	Mouthfeel	Alle inntrykk i munnen utenom aromaer og grunnsmaker.	Viskositet, temperatur, alkohol, glyserol, konsentrasjon av tørrstoffer, tanninmengde og –kvalitet, SO ₂ , CO ₂ , med mer.	Munnfølelsens kvalitet er nesten like viktig som aromakvalitetene.
Saftig	Sappy	Leskende munnfølelse som har preg av sjenerøs fruktighet – som å bite i en saftig og moden frukt.	Vin laget av sunne, konsentrerte druer som gir rikelig fruktighet og syre. Mye eller umoden tannin, eller overekstrahering motvirker saftighet.	Positivt. Tiltalende karaktertrekk. Saftighet er verdifullt i en tanninrik fast struktur
Fast	Firm	Struktur som har rikelig av tannin og syre, kjennes fast.	Tannin, syreinnhold, moderat alkoholinnhold i forhold til konsentrasjon.	Positivt. Brukes mest om rødvin.
Myk/bløt	Soft/mellow/ supple	Behagelig munnfølelse, med moderat friskhet og snerp, og ikke kaustisk tekstur.	Moderat syre- og tannininnhold. Moden eller kondensert tannin.	Nøytralt, eller positivt om tekstur.
Energisk/livlig	Vigorous	Kombinasjon av friskhet og intense fruktaromaer gir et inntrykk av liv.	Vin med tilstrekkelig friskhet, konsentrasjon og fruktintensitet – ikke overekstrahert.	Positiv og subjektiv karakteristikk.
Sval	Coolness	Den kjølede følelse som balsamiske stoffer (harpiks) gir. (se BALSAMISK)	Stoffer som manipulerer (svækker) varmfølsomheten slik at vinen kjennes sval i nese og munn.	Positivt. Ofte tiltalende. Kan balansere sødme og alkoholpreg og «mørke» aromaer.
Varm	Warm	Varm munnfølelse.	Mye alkohol i forhold til konsentrasjon og friskhet; høyt SO ₂ -innhold. Forsterkes av bl.a. etylacetat og SO ₂ .	Moderat varme er ok for noen viner. Brukes som regel negativt.
Grov	Harsh	Trå, raspende og grov munnfølelse	Umodne eller dårlige tanniner fra fat og overarbeidede druer, gjerne kombinert med høy alkohol	Negativt.
Mager	Meagre/ thin	Ubalanse mellom konsentrasjon og struktur.	Høy avkastning og for lite konsentrasjon. Dårlig modnede druer. Lagret for lenge, «uttørket» vin.	Negativt.
Hul	Hollow	Mangler aroma/fylde i midtsmaken.	Lite konsentrasjon/fruktighet i forhold til alkohol, mye syre og tannin.	Negativt. Trist vin.
Slapp	Flabby	Manglende friskhet.	For lite syre.	Negativt
Tung	Heavy	Løs struktur i forhold til fylde.	Mye alkohol og lite syre. Skyldes som regel for høy modning på druene i et varmt klima.	Negativt
Brus (musserende)	Mousse/sparkle	Mussering i vin som skyldes CO ₂ . Mengden bobler og størrelsen på dem avgjør brusingen i munnen.	Metode for å tilføre bobler i vinen og utvikling gir ulike grader av mussering i vin.	Graderes HARD, FAST, MYK, KREMET.

SMAK – ETTERSMAK				
Sensorisk term	Engelsk	Beskrivelse	Mulige årsaker	Vurdering
Ettersmak/lengde	Aftertaste/ length	Fortsettelsen av en vins verdifulle kvaliteter etter du har spyttet	Lang ettersmak er en direkte følge av høy konsentrasjon.	Målt ettersmak må være tiltalende, og ha opprinnelse i druen og jordsmonnet (fatpreg er ikke ettersmak). Graderes i KORT, MIDDELS og LANG
Lang	Long	Ettersmaken varer i mer enn 12 sekunder.	Vin laget av sunne druer med lav avkastning som får mye tørrstoffer og aromastoffer i forhold til vann.	Kjennetegner de beste vinene.
Middels	Medium	Ettersmaken varer i 5-12 sekunder.	Vin laget av sunne druer med lavere avkastning og mer tørrstoffer og aromastoffer i forhold til vann.	Kjennetegner gode viner.
Kort	Short	Ettersmaken avslutter omtrent umiddelbart.	Vin laget av sunne druer med høy avkastning, som får mye vann i forhold til tørrstoffer og aroma.	Kjennetegner de enkleste vinene.
Konsentrasjon	Consentration	Konsentrasjonen kommer til uttrykk som en livlighet og energi og vises gjennom ettersmakens lengde	Vin laget av sunne druer med lav avkastning får mye tørrstoffer og aromastoffer i forhold til vann og dermed høy konsentrasjon.	Avhengig av hvor høye konsentrasjonen er.

SMAK – KLOKKEDIAGRAM				
Sensorisk term	Engelsk	Beskrivelse	Mulige årsaker	Vurdering
Fylde, hvit- og rosévin	Body	Hvor <i>stor</i> munnfølelsen er; inntrykket av vekt og rikhet i munnen.	Alkohol og ekstrakt/tørrstoff bestemmer fylde. Glycerol bidrar også, sukker i mindre grad.	Fylde har ikke betydning for kvaliteten. Graderes fra 1 til 12, der 1 aldri brukes, men noen enkle alkoholfrie varianter kan ha klokke 2 eller 3. <ul style="list-style-type: none"> ○ 4-5: muscadet, vinho verde, mosel riesling kabinett ○ 6-7: ueiket chablis, rheingau riesling, hunter semillon, blanc de blancs champagne ○ 8-9: alsace reisling, sancerre, chilensk chardonnay ○ 10-12: topp premier og grand cru sentralburgunder, australsk chardonnay, condrieu, smaragd grüner veltliner
Friskhet, hvit- og rosévin	Acidity	Graden av forfriskende syresmak.	Syremengde, syretyper og pH i kombinasjon med sukker gir opplevelsen av friskhet	Graderes fra 4-12 i klokke diagrammet, likt for rødvin og hvitvin. <ul style="list-style-type: none"> ○ 4-5 når syrepreget er diskret til stede ○ 6-7: når friskhet er en tydelig kvalitet i vinens struktur ○ 8-10: når syresmaken er en sentral del av strukturen ○ 11-12: når syresmaken er dominerende. Bare noen få vintyper har syrlig struktur som typisk: Vinho Verde, Shilcher, en og annen riesling
Sødme, hvit- og rosévin	Sweetness	Søt smak.	Ulike sukker, glyserol, andre alkoholer.	Graderes tørr (1-2), halvtørr(3-6), halvsøt(7-8), søt(9-12). Mye sødme trenger motvekt fra syre.

SMAK – KLOKKEDIAGRAM				
Sensorisk term	Engelsk	Beskrivelse	Mulige årsaker	Vurdering
Fylde, rødvin	Body	Hvor <i>stor</i> munnfølelsen er; inntrykket av vekt og rikhet i munnen.	Alkohol, tannin og ekstrakt/tørrestoff bestemmer fylde. Glycerol bidrar også, sukker i mindre grad.	<p>Fylde har ikke betydning for kvaliteten. Graderes fra 1 til 12, der 1 aldri brukes, men noen enkle alkoholfrie varianter kan ha klokke 2 eller 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 4-5: vin med lite tannin, lavt alkoholinnhold og middels konsentrasjon: rimelig bardolino, enkel gamay eller dornfelder ○ 6-7: vin med god konsentrasjon og middels snerp: bourgogne rouge; enkel rioja crianza; vanlig god valpolicella. ○ 8-9: vin med god konsentrasjon og god snerp eller alkoholrik vin med middels tannin: cru bourgeois medoc; côtes du Rhône villages; chianti riserva; 1er cru Côte de Nuits ○ 10-12: alkoholrik, og/eller tannrik vin med god konsentrasjon: ung klassifisert medoc; brunello di Montalcino.; toppkvalitets barolo, amarone eller australsk shiraz
Garvestoffer, rødvin	Tannins/ Astringency	Tørr, snerpende følelse på tunga, og i munnhulen.	Tanniner binder proteinet i det glatte «spyttslimet» i munnen, og kan i tillegg snurpe igjen spyttkanalene. Syre og bitterhet forsterker den snerpende følelsen.	<p>Tannin bidrar til fasthet. Umoden tannin gir hard, grov følelse. Moden tannin gir snerp som «slipper taket» raskt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1-3: tørrer som en litt ru hvitvin eller rosé ○ 4-6: er når tanninene tørrer lett og bidrar litt til fasthet ○ 7-8: tannin er en viktig del av strukturen og gir fasthet ○ 9-12: snerpinga er kraftig, og tannin er en sentral del av strukturen,
Friskhet, rødvin	Acidity	Graden av forfriskende syresmak.	Syremengde, syretyper og pH i kombinasjon med sukker gir opplevelsen av friskhet	<p>Graderes fra 4-12 i klokke diagrammet, likt for rødvin og hvitvin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 4-5 når syrepreget er diskret til stede ○ 6-7: når friskhet er en tydelig kvalitet i vinens struktur ○ 8-10: når syresmaken er en sentral del av strukturen ○ 11-12: når syresmaken er dominerende. Sjeldent for rødvin.