

Hukommelse for vin

Hvordan husker man de
vinene man har luktet og
smakt?

Hvorfor jeg snakker om hukommelse

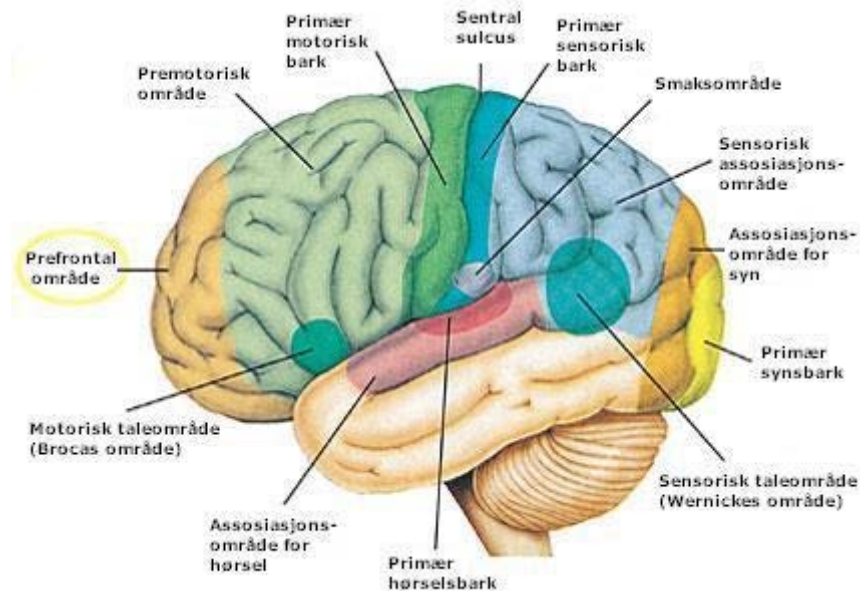
Kristin Wulff

Hovedfag i psykologi (1996), fokus på kognitiv psykologi

- Hukommelse
- Læring
- Intelligens
- Persepsjon

1996-1998 universitetslektor, Psyk.inst., NTNU

IT-bransjen 1998-2036



Hvorfor jeg snakker om vin



Sancerre

Joseph Mellot Sancerre Le Montarlet 2016

Smak:

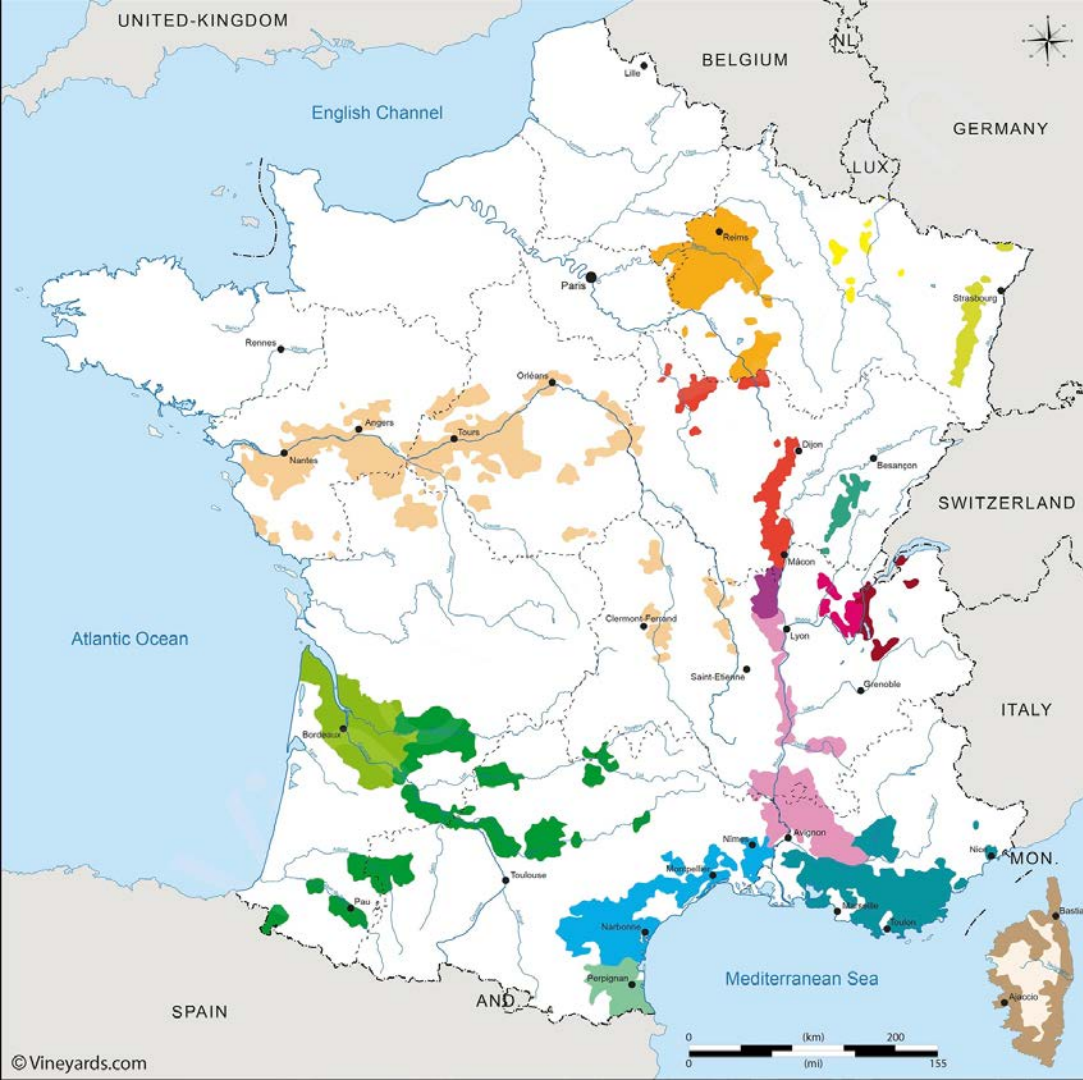
Ung, frisk og saftig, preg av sitrus, nesle, eple og blomst.

Lukt:

Fruktig aroma med fint preg av sitrus, nesle og urter, innslag av mineraler.

100 % Sauvignon Blanc

NOK 199,90



Idag: Frankrike

Kjenner du druene i Frankrike kjenner du også mye av den nye verdens druer.

Og det finnes fantastisk mye god vin i Frankrike :-)

Hva gjør dere?

- ❖ Hvem leser om vin i aviser?
- ❖ Hvem eier et vinatlas?
- ❖ Hvem har vært i et vinområde?
- ❖ Hvem har vært hos en vinprodusent?
- ❖ Hvem leser bøker om vin?
- ❖ Hvem har sett filmer om vin? Sideways, A year in Burgundy, A year in Champagne, Somm, Somm2?



Charles Heidsieck, Champagne

Chablis

Roland Lavatureux Chablis 2014

Smak:

Mineralsk, med toner av sitrus. God konsentrasjon.

Lukt:

Flint, mineraler og epler.

100 % Chardonnay

NOK 249,90

Hukommelsen



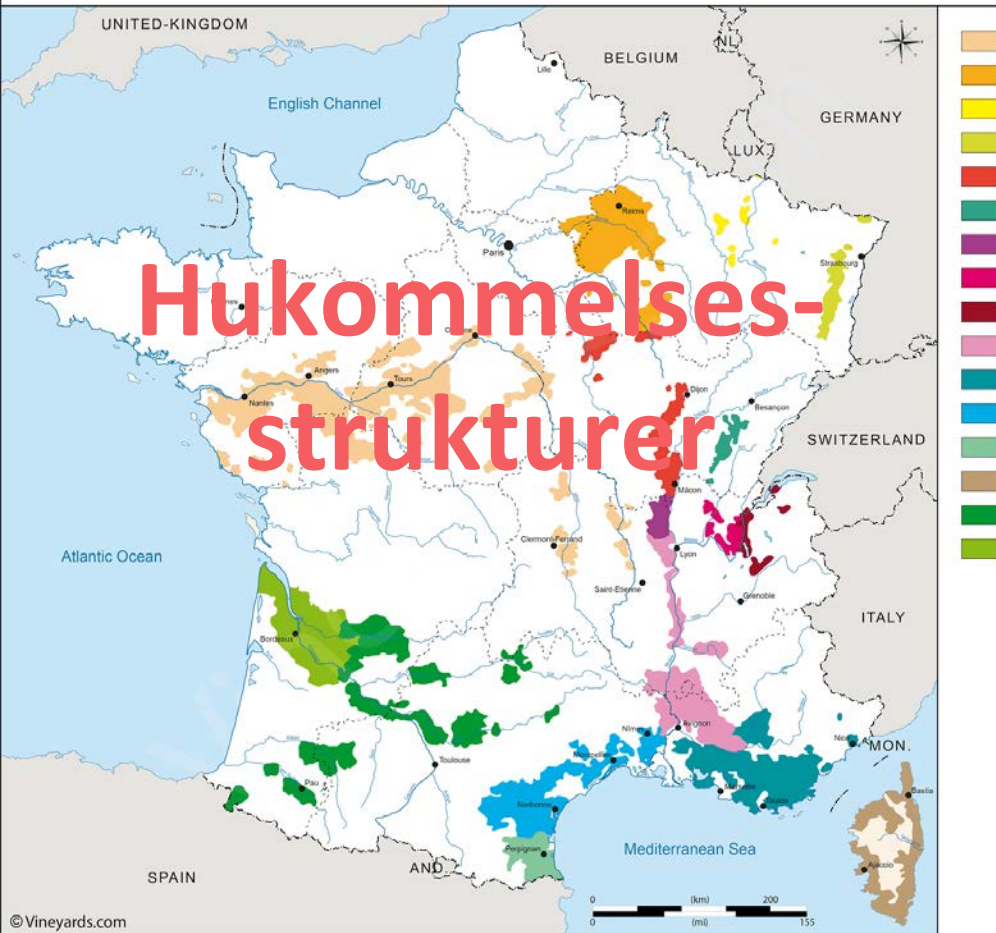
Bruk en struktur du har, og hekt ny kunnskap på den

Hekter seg på hverandre - enklere å bruke en struktur som man allerede har og hekte på.

- Glad i å lage mat: fokuser på hvilken vin som passer til hvilken mat først, deretter fyller du på med mer info om denne vinen
- Glad i geografi: plasser vinregionene inn i det du kan fra før.



French wine regions



Smart å koble det man allerede vet om et land til vinområdene der - gjør det enklere å huske f.eks. klima

Hukommelsesfaser

Innlæring/ervervelse

Lagring

- Arbeidshukommelsen
- Langtidshukommelsen

Gjenhenting

- Gjenkjenning
- Gjenkalling

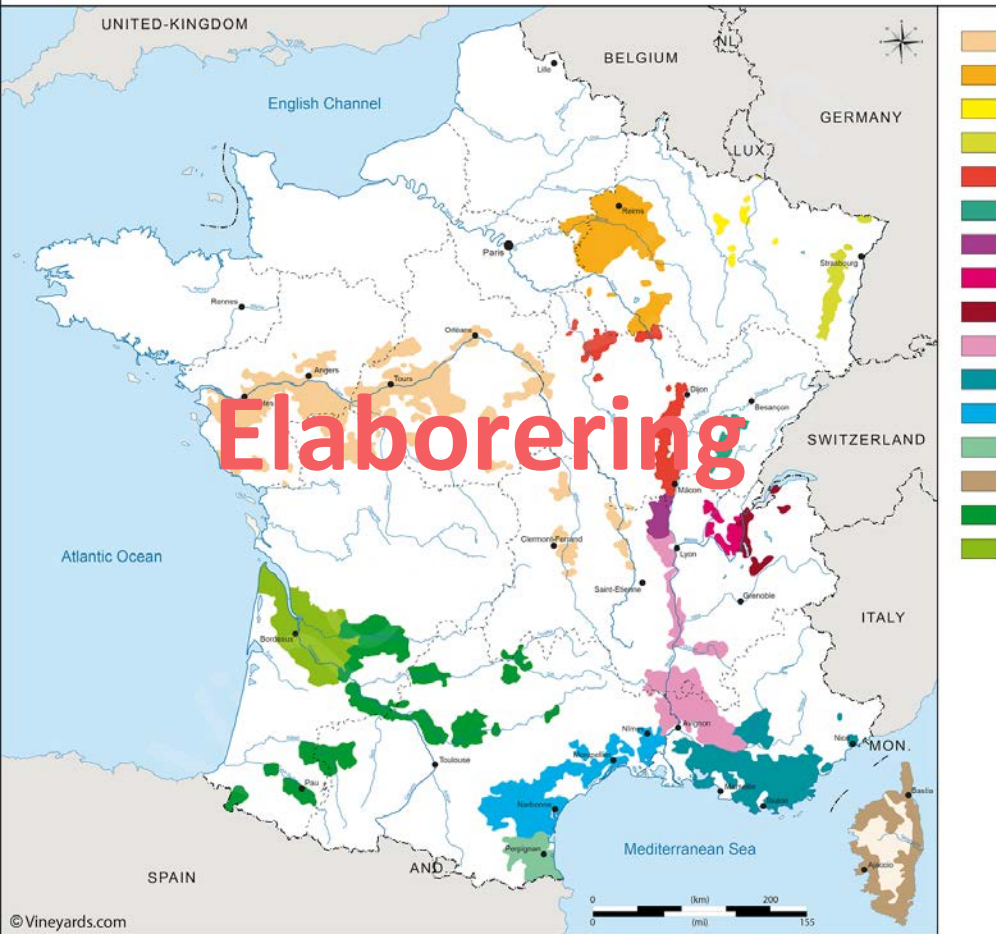


Innlæring

- 1. Hukommelsesstrategier** som brukes for å repetere eller gjenta informasjon i teksten.
- 2. Organiseringsstrategier** brukes for å binde sammen, gruppere eller ordne informasjon eller ideer som blir presentert i teksten (tegne begrepskart, lage sammenfatninger eller lignende).
- 3. Elaboreringsstrategier** blir benyttet for å gjøre teksten mer meningsfull ved at den nye informasjonen bearbejdes, utdypes, utbroderes, berikes eller foredles i lys av den kunnskapen man har fra før
- 4. Overvåkningsstrategier** brukes til å sjekke eller evaluere sin egen forståelse under lesingen.



French wine regions



Den nye informasjonen bearbejdes, utdypes, utbroderes, berikes eller foredles i lys av den kunnskapen man har fra før

A close-up photograph of a grapevine. The image shows several large, vibrant green leaves with prominent veins. A small, developing cluster of green grapes is visible on a stem. In the upper left, a metal wire is attached to the vine with a small metal clip. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a vineyard setting.

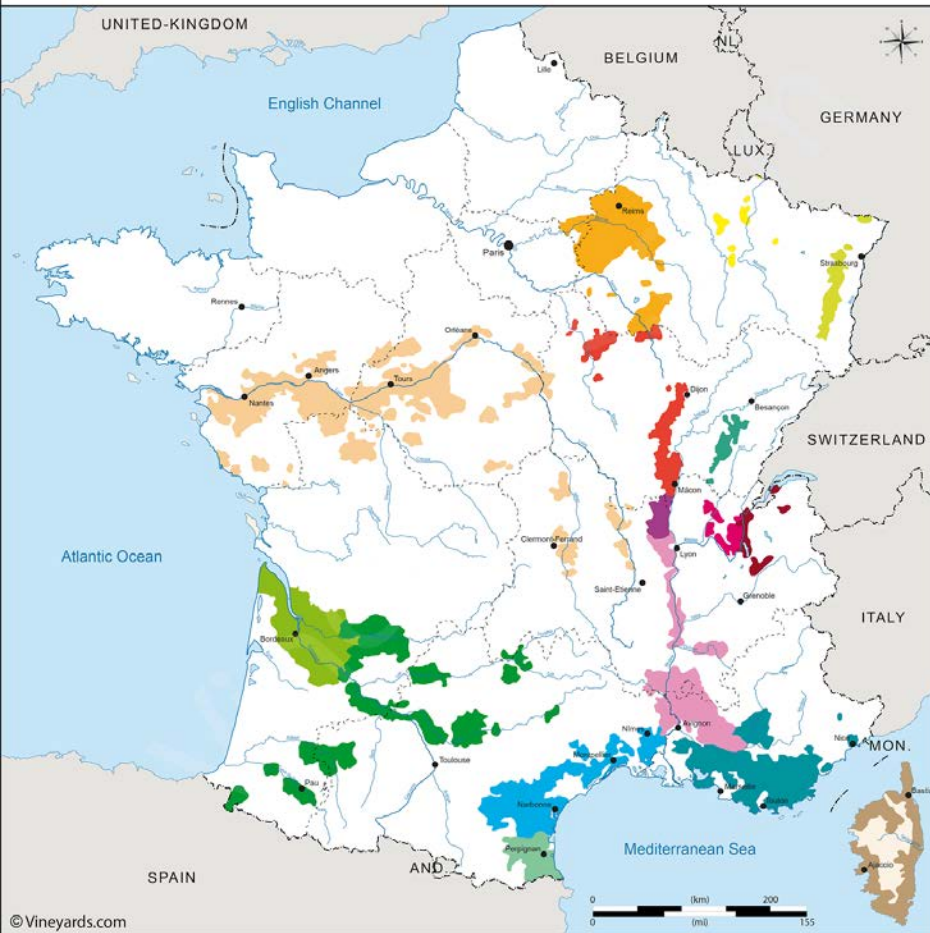
Samtaler

Jeg presenterer først bakgrunn, deretter oppgaven og etter hver oppgave en slags fasit.

Dere som kan alt: hjelp de andre med å resonnerer seg fram til svar.

French wine regions

Samtale: vinområder

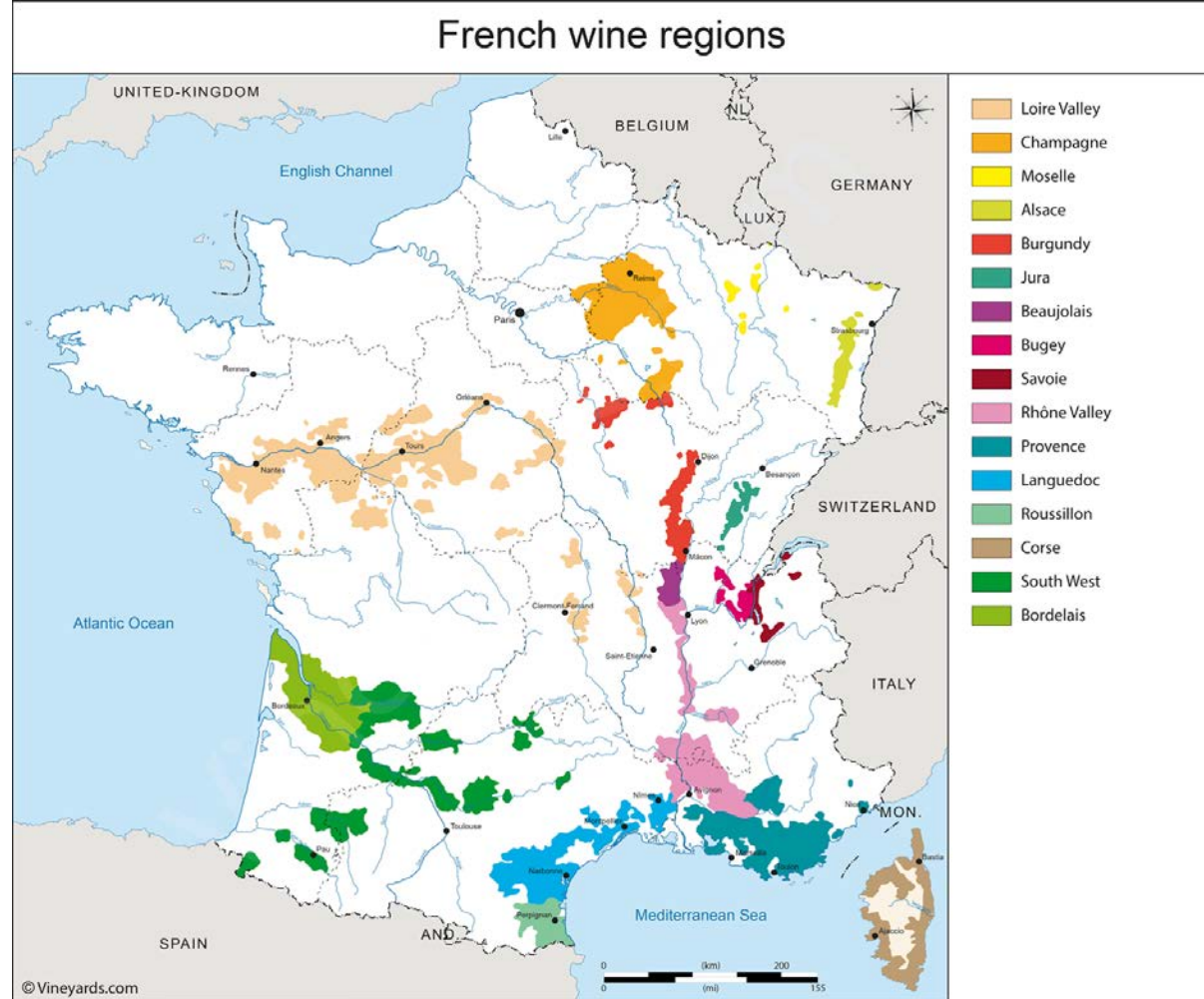


Hva heter de forskjellige vinområdene?
Skriv på navnene dere kan.

Vinområdene

De mest kjente

- Alsace
- Burgund
- Bordelais/Bordeaux
- Champagne
- Rhône



Burgund blanc

Benjamin Leroux Bourgogne Blanc 2014

Smak:

Frisk, mineralsk, god lengde.

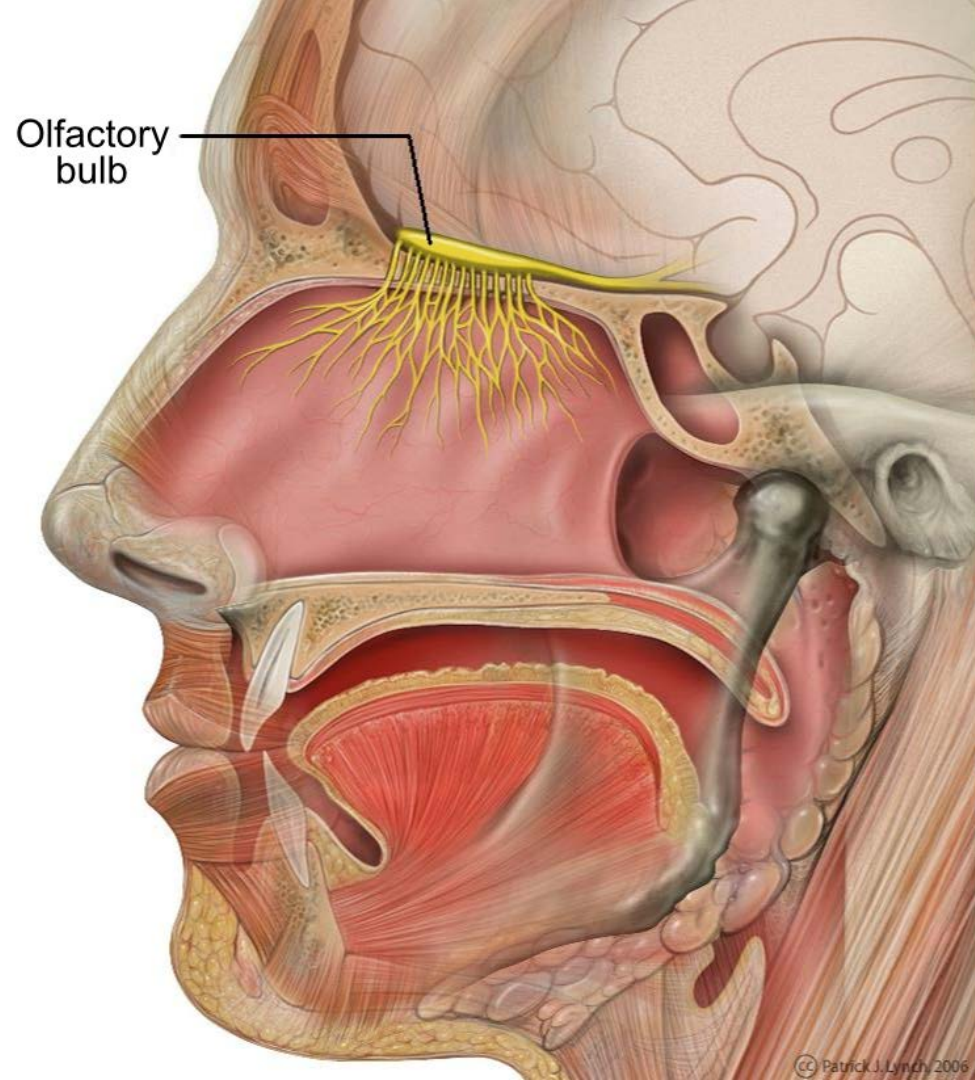
Lukt:

Frisk og åpen. Sitrus, eple og smør.

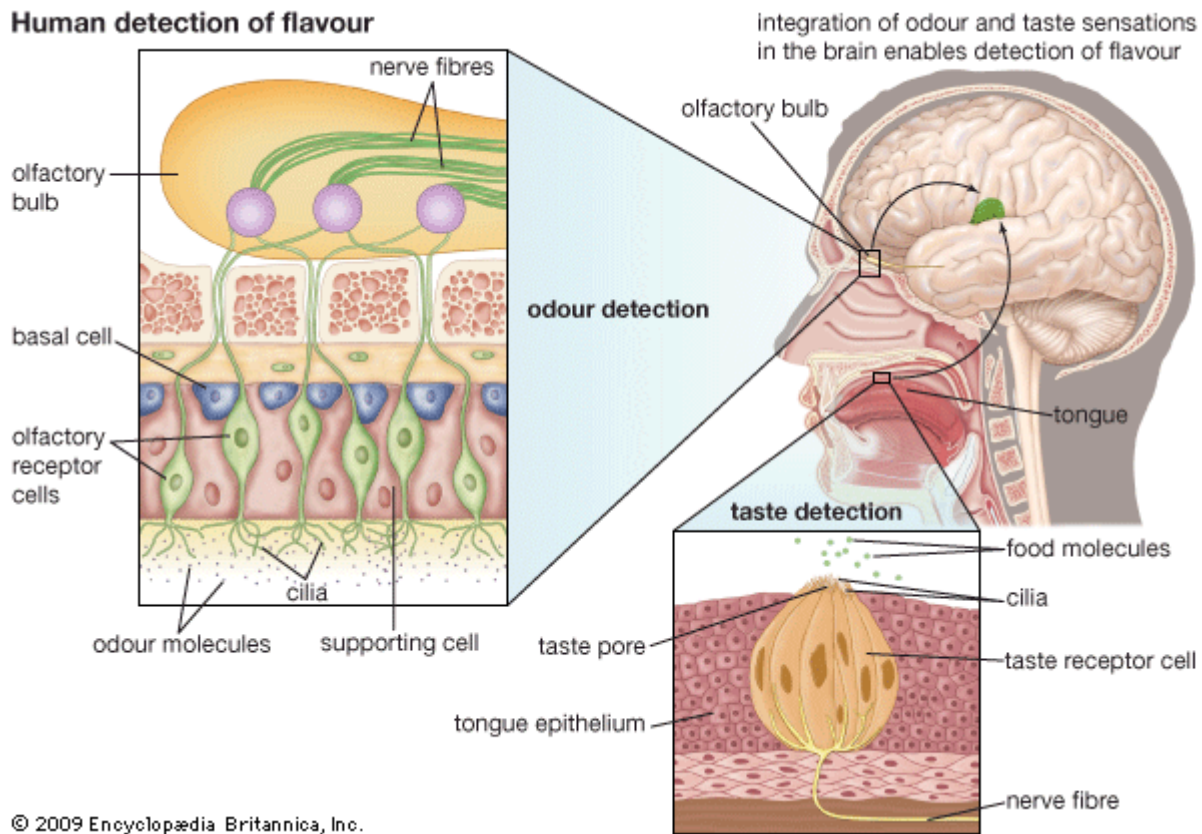
100 % Chardonnay

NOK 279,90

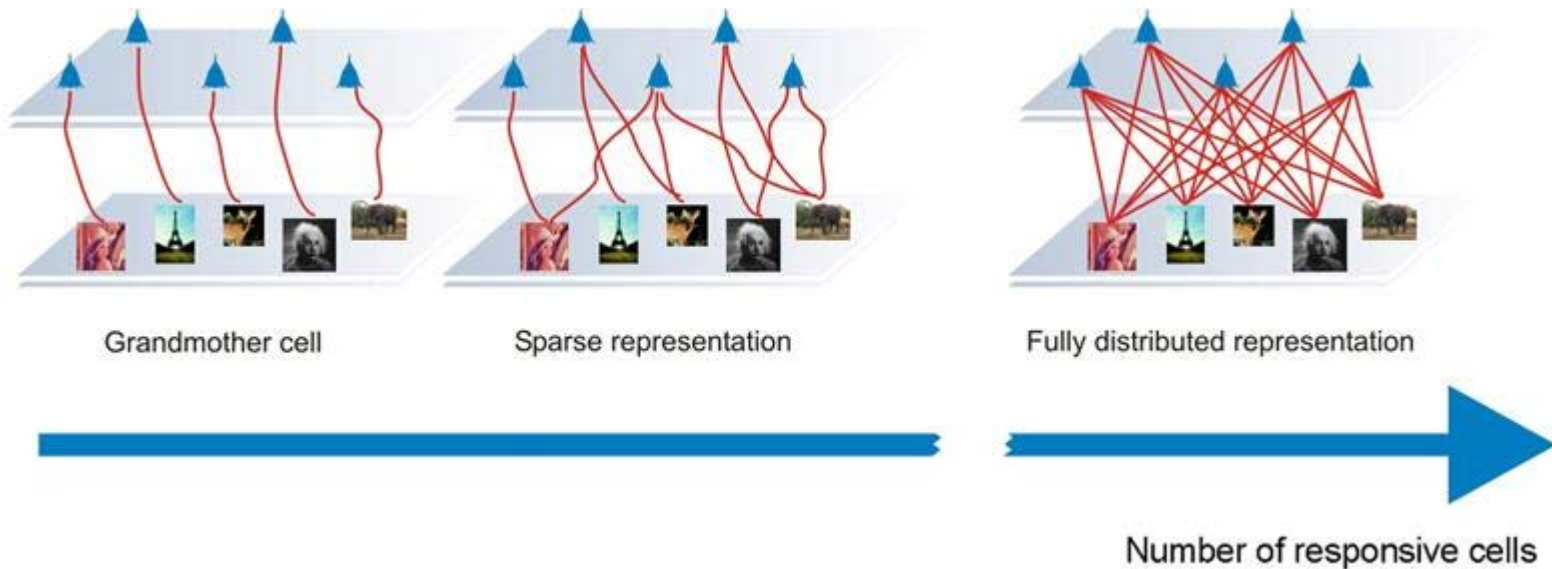
Luktesans - og smakssans



Human detection of flavour

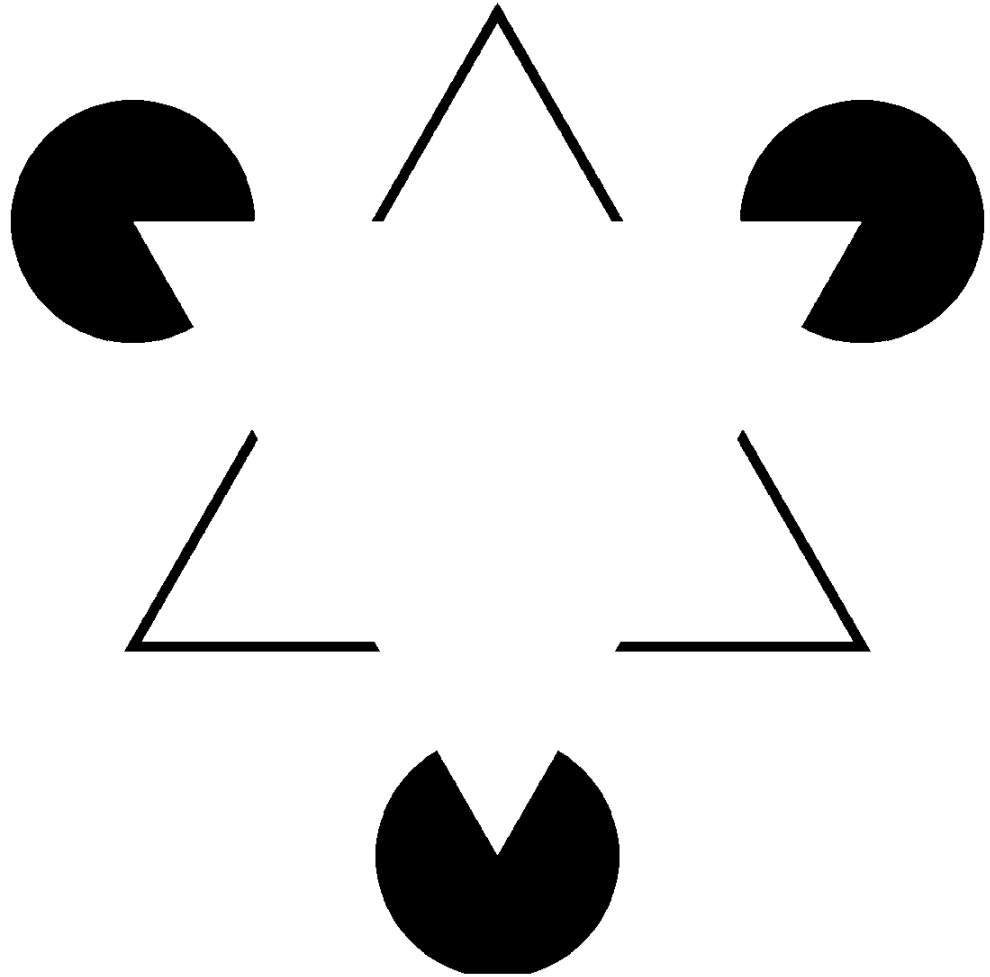


Ikke lineær sammenheng mellom reseptor og persepsjon



Å se helhet

Vårt sanseapparat fungerer slik at vi ser helheter
- vi fyller inn informasjon om det som
sannsynligvis er der.



Helhet på tvers av sanser



Beaujolais

Jean-Paul Brun Beaujolais Nouveau L'Ancien
2017

Smak:

Saftig flott frukt, friskt bærpreg

Lukt:

Frisk rødbærspreget duft. Fiol og
kalkmineraler.

100 % Gamay

NOK 164,90

Vinsmaking - å dele opp i elementer



Patrice Rion

Domaine Michèle & Patrice Rion

Nuits-St-George

Burgund

Lukt- og smaks karakteristikk (primær)

Floral	Blomster, roser, fioler
Grønne frukter	Grønne epler, røde epler, stikkelsbær, pære, drue
Sitrus	Sitron, Lime, Grapefrukt
Stenfrukt	Fersken, aprikos, nektarin
Tropiske frukter	Mango, Banan, Melon, Ananas, Litchi, Pasjonsfrukt
Røde frukter	Rips, Tranebær, Bringebær, Jordbær, Røde kirsebær, Plummer
Mørke frukter/bær	Bjørnebær, Moreller, Solbær, Blåbær
Tørkede frukter	Fiken, Svisker, Rosiner, Coctailbær, Syltetøyaktig, Kokte/bakte frukter

Bordeaux

Ch. Dudon 2008

Smak:

Preg av utviklet frukt, urter og lær, fast ettersmak med god lengde og dybde. (2007)

Lukt:

Fint utviklet aroma preget av mørke og røde bær, innslag av tørket frukt, lær, urter og fat.

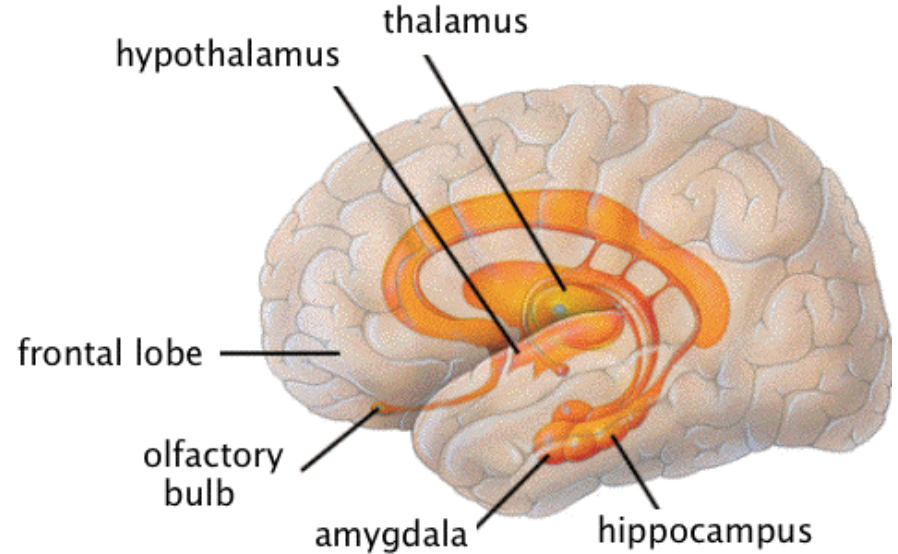
Cabernet Sauvignon 28%, Cabernet Franc 30%, Merlot 40%, Malbec 2%

NOK 156,00

Castriota-Scanderberg, 2002

Trenede vinsmakere opplever vin annerledes: tidligere aktivering av amygdala og hippocampus, og aktivering av venstre dorsolateral prefrontal cortex

- ❖ Amygdala: motivasjon
- ❖ Hippocampus: hukommelse
- ❖ Dorsolateral prefrontal cortex
 - ❖ Problemløsning
 - ❖ Arbeidshukommelsen
 - ❖ Tar input fra mange sanser



Se helheten!



Olivier Collin

Domaine Ulysse Collin

Congy

Champagne

Kunnskap og sansene spiller sammen

Det er lettere å kjenne hva
vin lukter og smaker når
du har mer kunnskap om
vin - og å kjenne den
igjen.



Nord-Rhône

Alléno & Chapoutier Guer Van Crozes-
Hermitage

Smak:

Balansert smak med lang ettersmak.

Lukt:

Skogsbær, våt skogbunn og nykvernet
pepper.

100 % Syrah

NOK 199,90

Lukt- og smaks karakteristikk

Floral	Blomster, roser, fioler
Grønne frukter	Grønne epler, røde epler, stikkelsbær, pære, drue
Sitrus	Sitron, Lime, Grapefrukt
Stenfrukt	Fersken, aprikos, nektarin
Tropiske frukter	Mango, Banan, Melon, Ananas, Litchi, Pasjonsfrukt
Røde frukter	Rips, Tranebær, Bringebær, Jordbær, Røde kirsebær, Plummer
Mørke frukter/bær	Bjørnebær, Moreller, Solbær, Blåbær
Tørkede frukter	Fiken, Svisker, Rosiner, Coctailbær, Syltetøyaktig, Kokte/bakte frukter

Vinområder vi besøker i dag

Alsace

Beaujolais

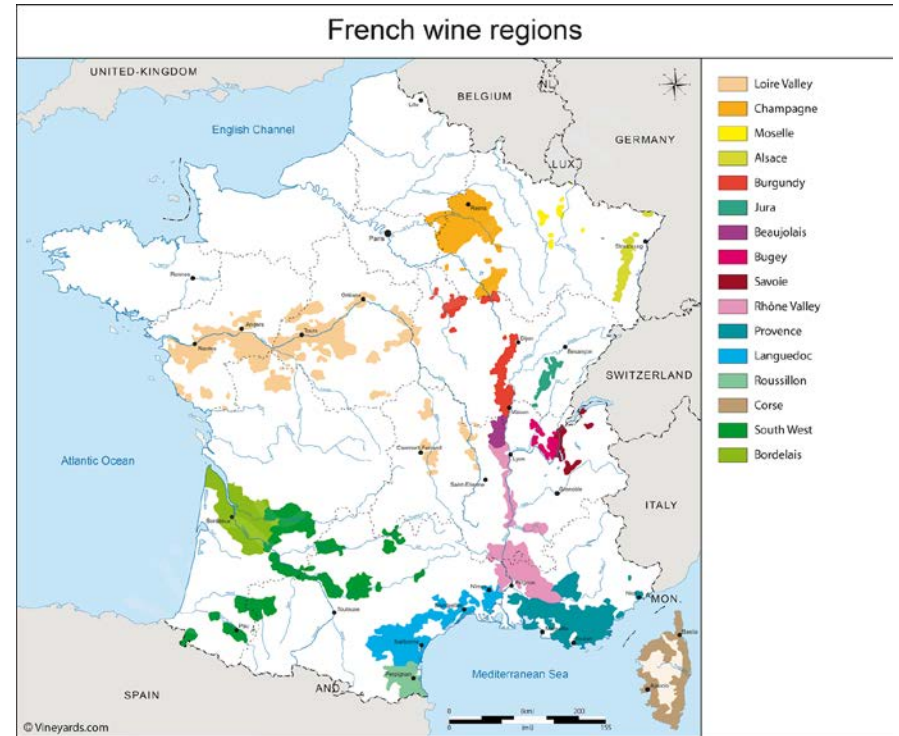
Bordeaux

Burgund - sentralt

Burgund - Chablis

Loire

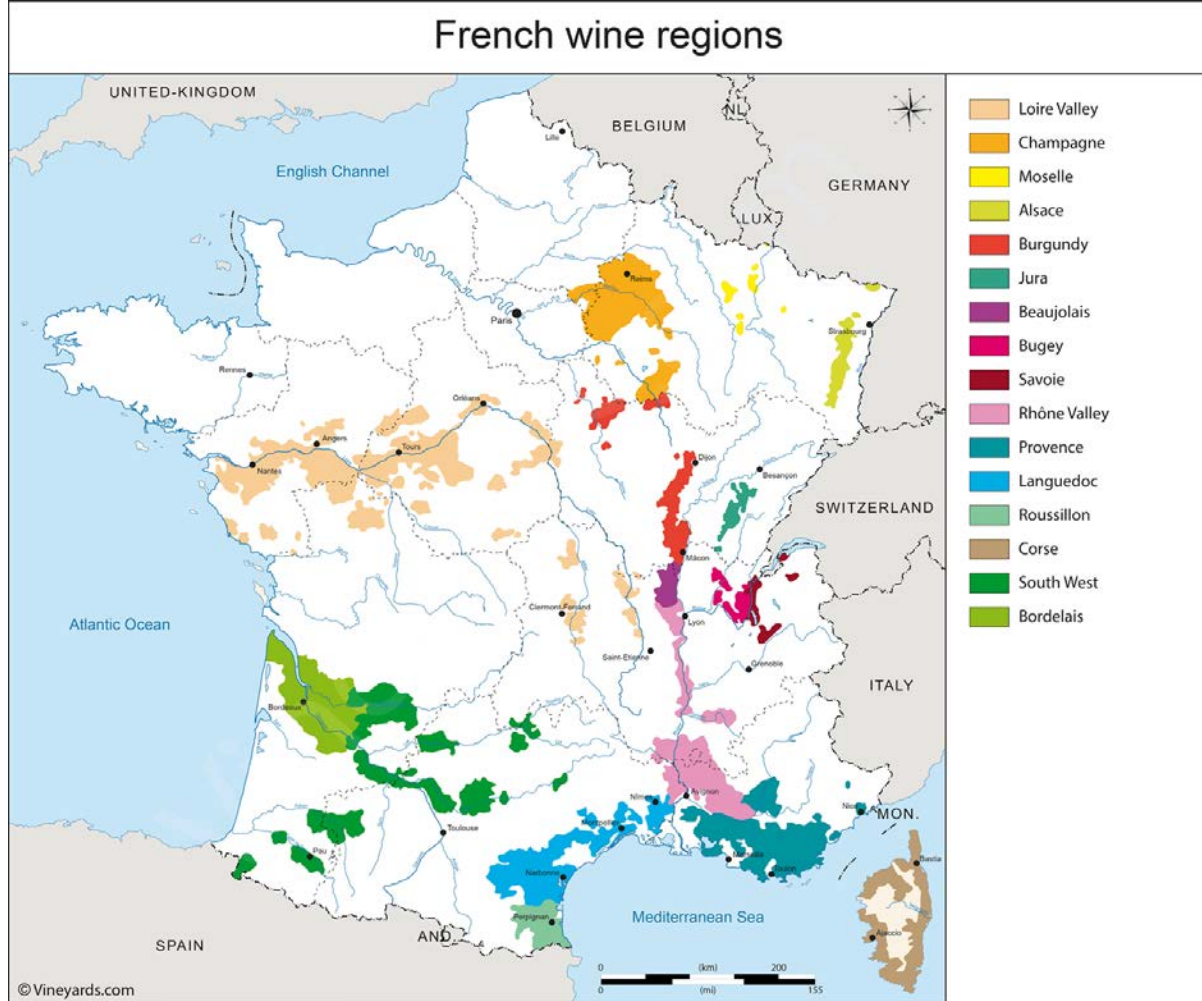
Rhône - nord



Samtale: druer

Hvilke druer er viktigst i de forskjellige vinområdene?

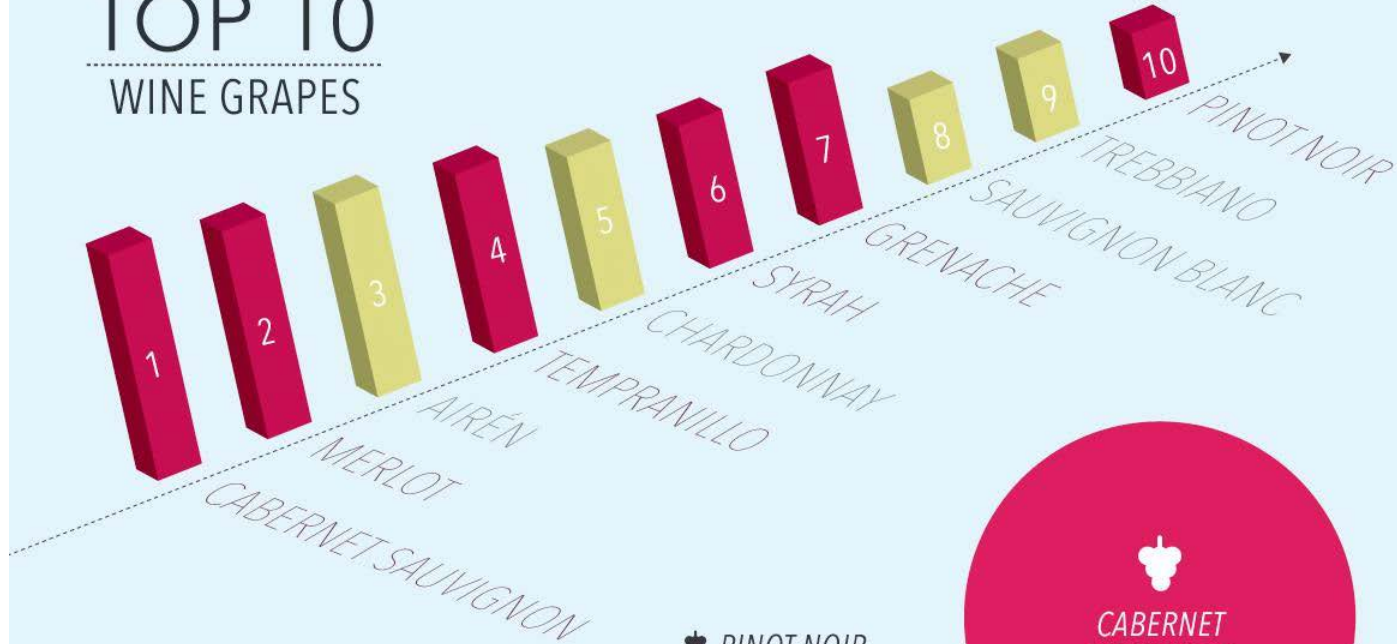
Skriv på/ved kartet.







TOP 10 WINE GRAPES

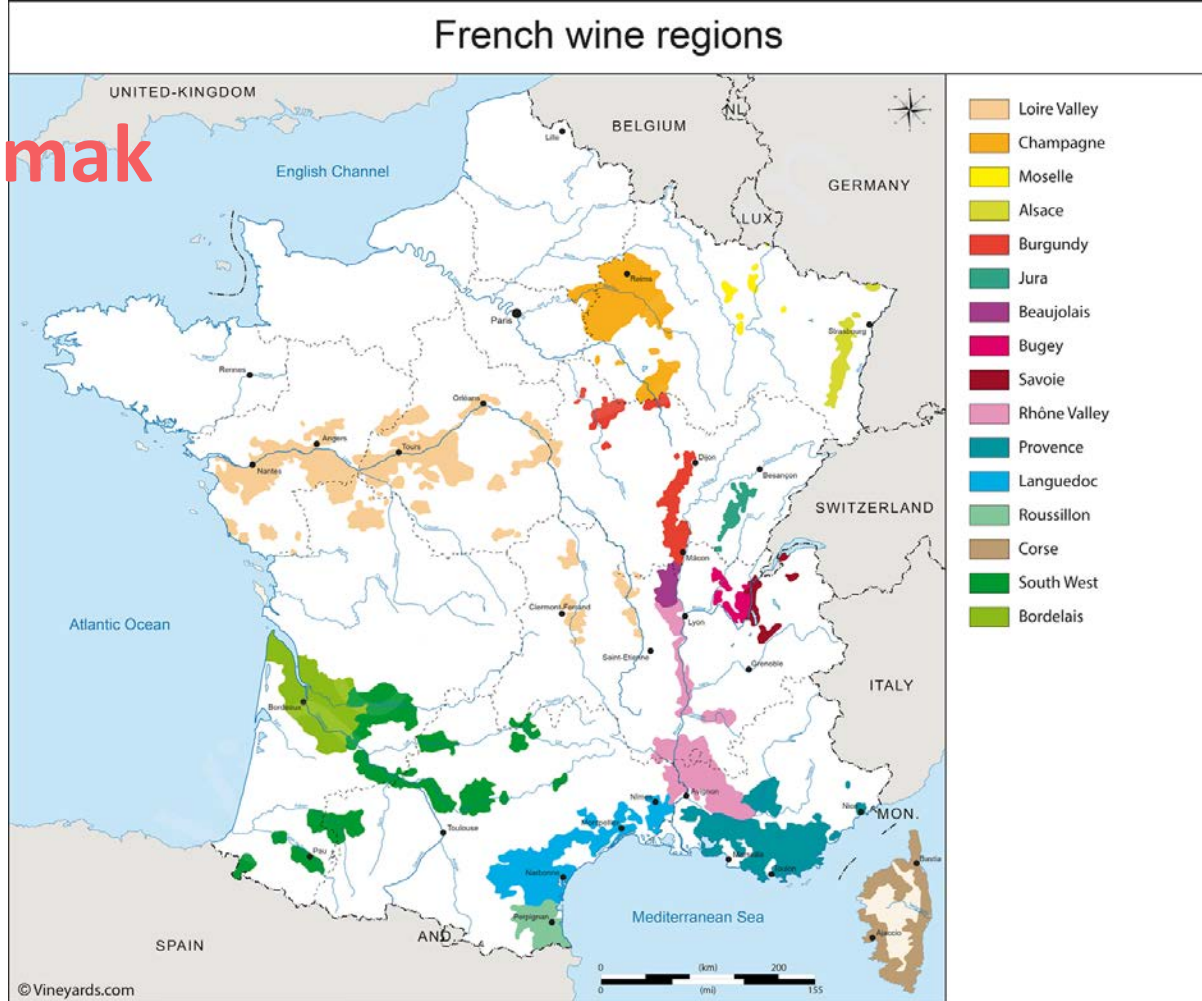


* Values based on vineyard plantings.
Source: Anderson, Kym Which Wine Grapes Are Grown Where. University of Adelaide Press, 2013.



Samtale: lukt og smak

Hvilke lukter og smaker har typisk vinene fra disse områdene?



Lukt- og smaks karakteristikk (primære)

Floral	Blomster, roser, fioler
Grønne frukter	Grønne epler, røde epler, stikkelsbær, pære, drue
Sitrus	Sitron, Lime, Grapefrukt
Stenfrukt	Fersken, aprikos, nektarin
Tropiske frukter	Mango, Banan, Melon, Ananas, Litchi, Pasjonsfrukt
Røde frukter	Rips, Tranebær, Bringebær, Jordbær, Røde kirsebær, Plummer
Mørke frukter/bær	Bjørnebær, Moreller, Solbær, Blåbær
Tørkede frukter	Fiken, Svisker, Rosiner, Cocktailbær, Syltetøyaktig, Kokte/bakte frukter

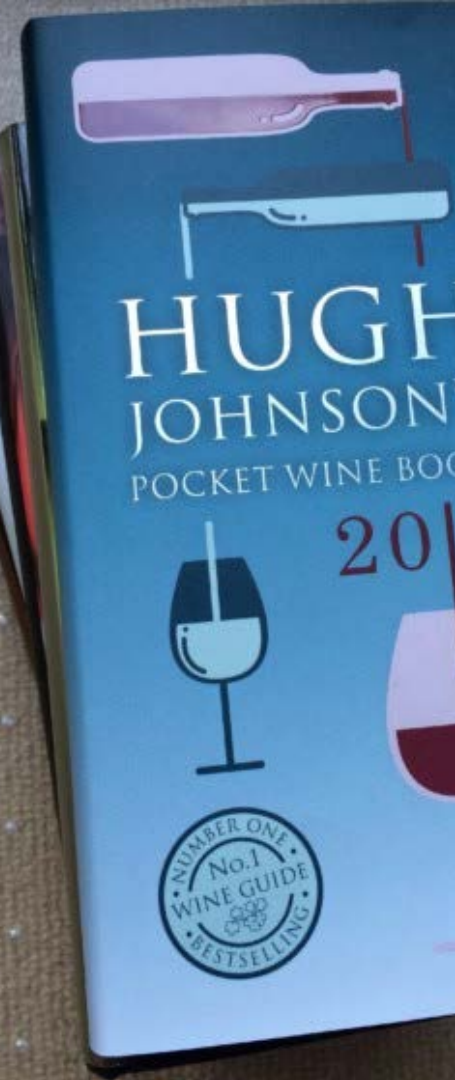
Kjenner dere igjen noe?

Samtale: mat og vin

Hva slags mat passer disse vinene typisk til?

Skriv inn på/ved kartet





Warning Avoid peanuts; they destroy wine flavours. Olives are too piquant for many wines. Don't serve them with Champagne; they need Sherry or a Martini. With Champagne nibble almonds, pistachios, cashews, cheese straws or succulent gougères straight from the oven.

First courses

Aïoli Its garlic heat demands a thirst-quencher. Cold young Rhône white, Provence rosé, VERDICCHIO, Loire SAUV BL. Beer, marc or grappa... you'll hardly notice.

Antipasti With the classic ham, olives and pickled bits, dry or medium white: Italian (ARNEIS, Soave, PINOT GRIGIO, VERMENTINO, GRECHETTO); light but gutsy red, eg. Valpolicella. Or Fino Sherry; sadly Italy doesn't know this.

Artichokes Not great for wine. An incisive dry white: NZ SAUV BL; Côtes de Gascogne or a modern Greek (precisely, 4-yr-old MALAGOUSIA, but easy on the vinaigrette); maybe Côtes du Rhône.

“Problem”basert læring

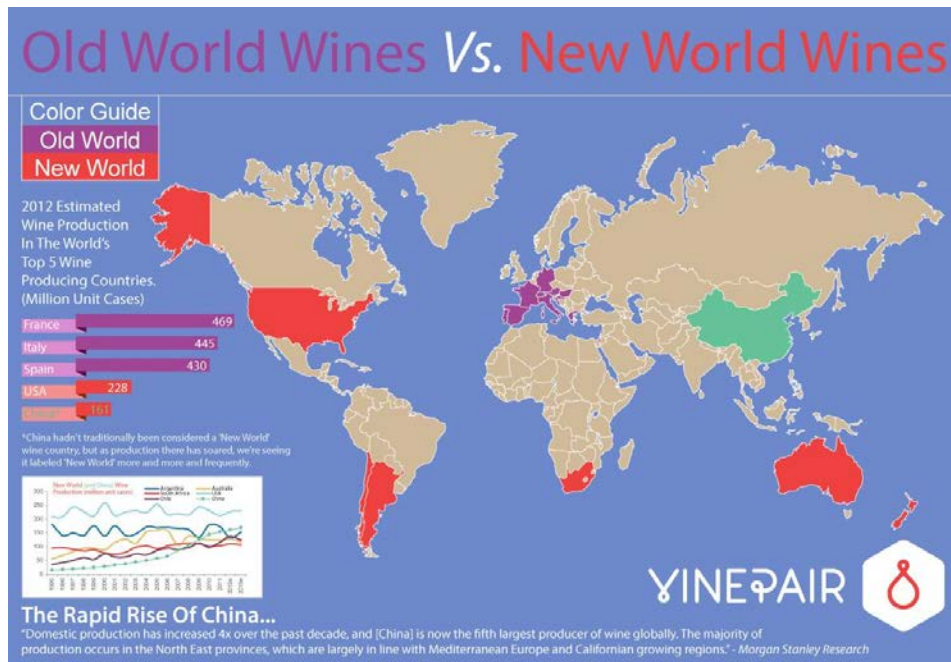
Hvilken mat passer til denne vinen?

Hvilken vin passer til denne vinen?

Eksempler fra samtalene deres

Samtale: Resten av verden

Plasser vindruene dere har snakket om i verdenskartet.



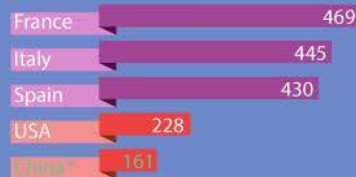
Old World Wines Vs. New World Wines

Color Guide

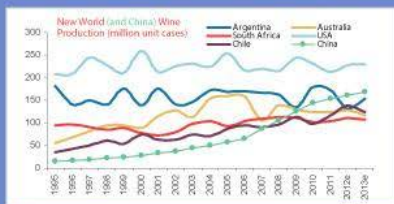
Old World

New World

2012 Estimated Wine Production In The World's Top 5 Wine Producing Countries. (Million Unit Cases)



*China hadn't traditionally been considered a 'New World' wine country, but as production there has soared, we're seeing it labeled 'New World' more and more and frequently.



The Rapid Rise Of China...

"Domestic production has increased 4x over the past decade, and [China] is now the fifth largest producer of wine globally. The majority of production occurs in the North East provinces, which are largely in line with Mediterranean Europe and Californian growing regions." - Morgan Stanley Research

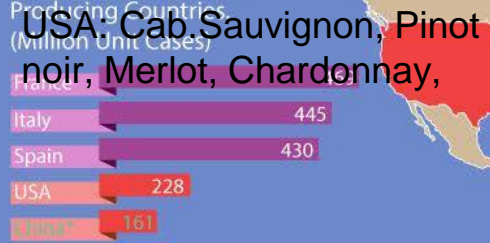
VINEPAIR



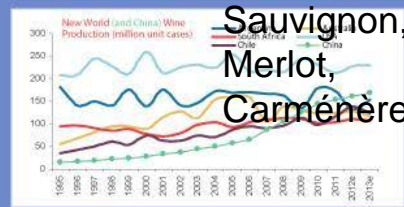
Old World Wines Vs. New World Wines

Color Guide
 Old World
 New World

2012 Estimated Wine Production In The World's Top 5 Wine Producing Countries (Million Unit Cases)

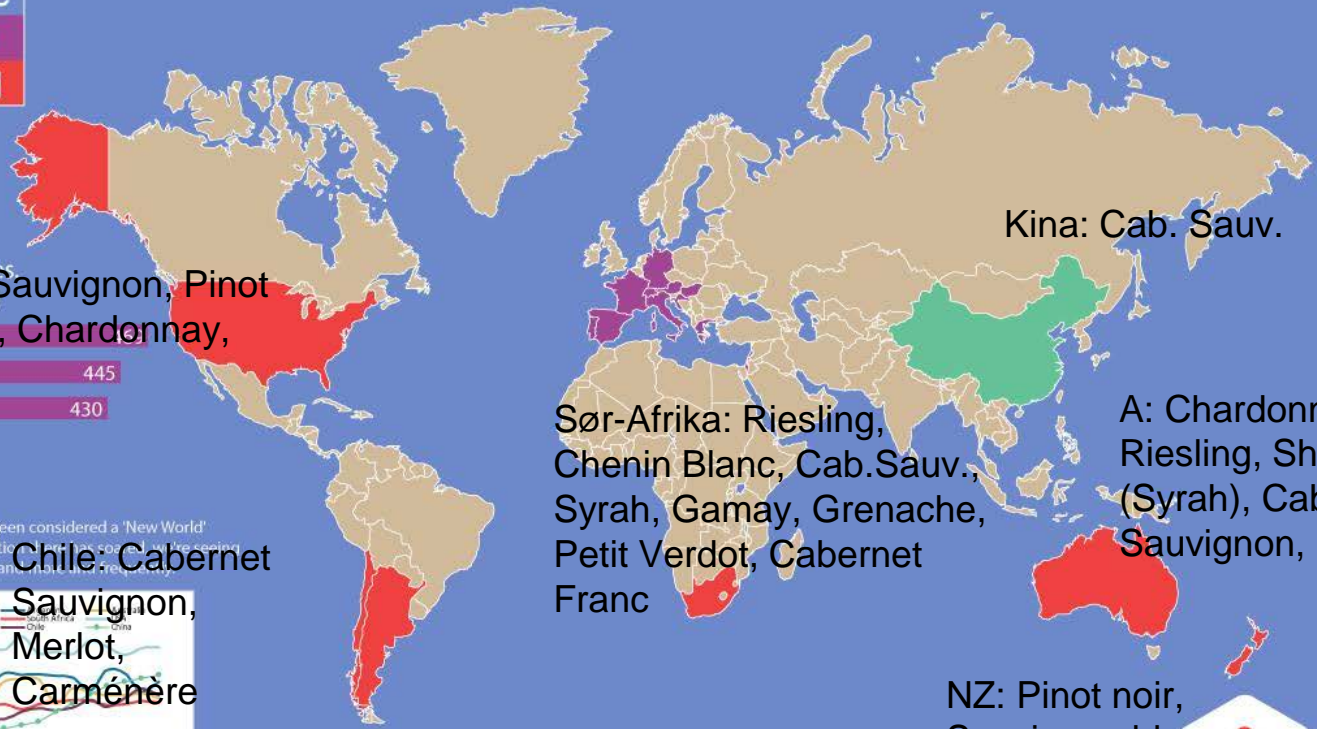


*China hadn't traditionally been considered a 'New World' wine country, but as production has increased in the past decade, it labeled 'New World' more and more.



The Rapid Rise Of China...

"Domestic production has increased 4x over the past decade, and [China] is now the fifth largest producer of wine globally. The majority of production occurs in the North East provinces, which are largely in line with Mediterranean Europe and Californian growing regions." - Morgan Stanley Research



USA: Cab. Sauvignon, Pinot noir, Merlot, Chardonnay,

Chile: Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère

Argentina: Malbec, Cab. Sauv., Syrah

Sør-Afrika: Riesling, Chenin Blanc, Cab.Sauv., Syrah, Gamay, Grenache, Petit Verdot, Cabernet Franc

Kina: Cab. Sauv.

A: Chardonnay, Riesling, Shiraz (Syrah), Cab. Sauvignon, Muscat

NZ: Pinot noir, Sauvignon blanc, Riesling

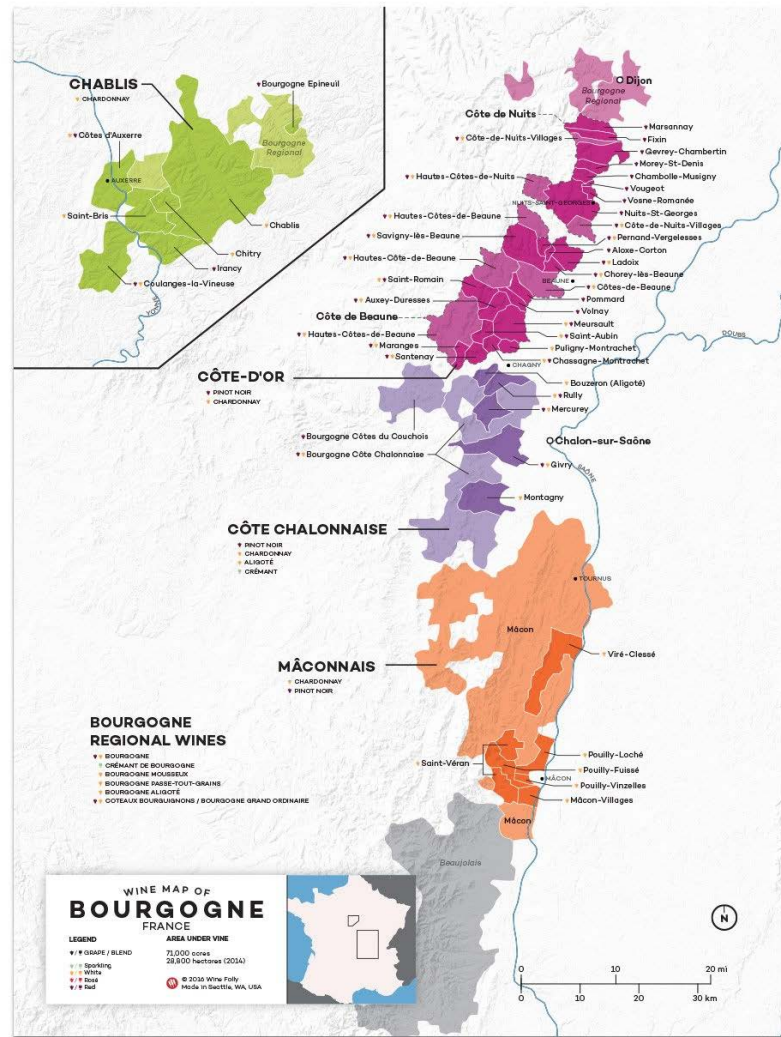


QVO

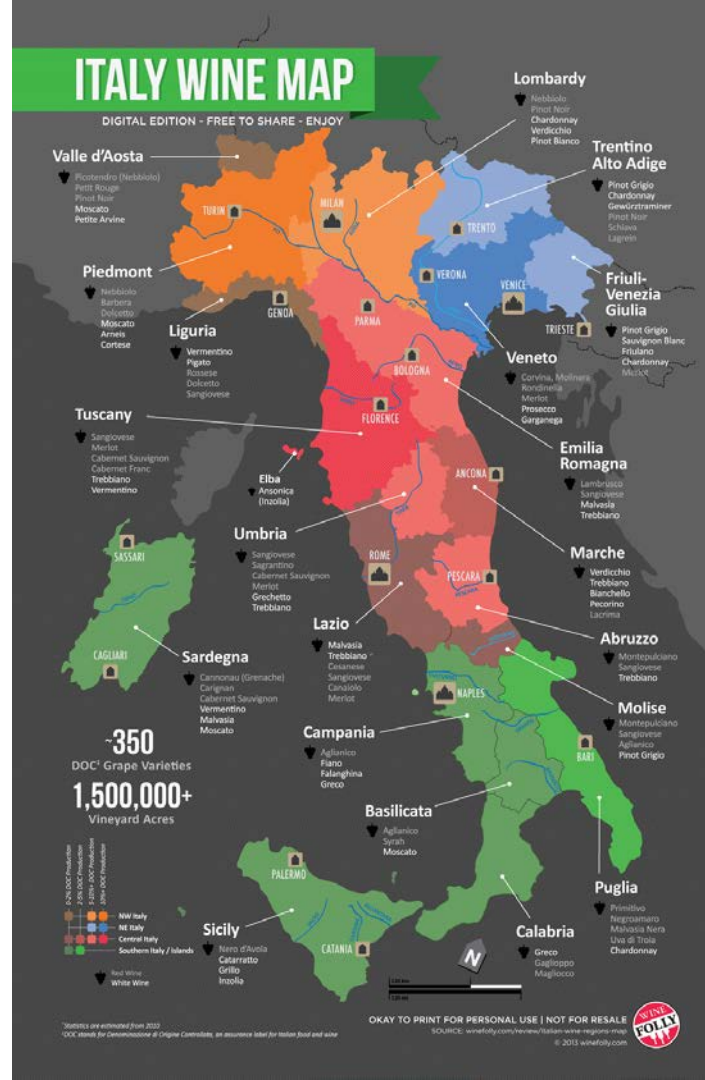
Hva nå?

VADIS

Fordypning?



Eller bredde?



Alsace

Zind-Humbrecht Brand Vendage Tardive
Riesling 2004

Smak:

Moden og rik frukt, søt. Balansert syre. Lang finish med noe karamell.

Lukt:

Moden frukt, appelsinmarmelade, tørket frukt og krydder.

NOK 446,60

Sekundær- og tertiæraromaer

Sekundæraroma – aroma som kommer fram gjennom fermenteringa.

Tertiæraroma – aroma som dannes under lagring, enten på fat eller flaske. I fin vin kalles tertiæraoma gjerne *bouquet*.

God læring :-)