
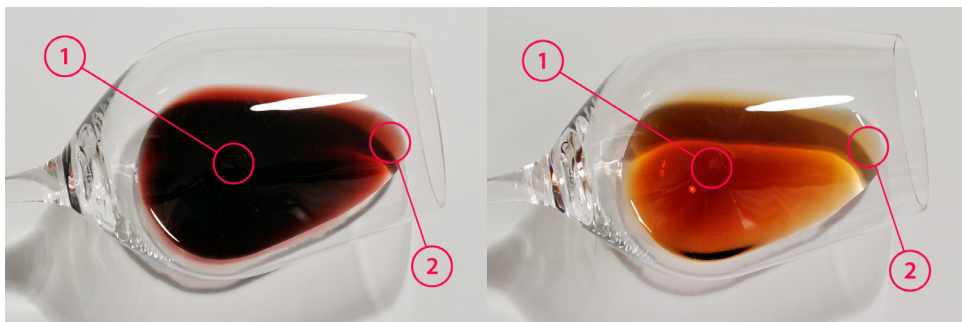


Forslag til præcise og brugbare smagsnoter

						
Udseende	Klarhed	Klar <input type="checkbox"/>	Let uklar <input type="checkbox"/>	Grumset <input type="checkbox"/>	Bundfald <input type="checkbox"/>	
	Intensitet	Bleg <input type="checkbox"/>	Medium <input type="checkbox"/>	Kraftig <input type="checkbox"/>		
	Farve	Lys rav <input type="checkbox"/>	Ravgylde <input type="checkbox"/>	Mahogny <input type="checkbox"/>	Rødbrun <input type="checkbox"/>	Mørk rød <input type="checkbox"/>
Kantfarve		Sortbrun <input type="checkbox"/>	Rødviolet <input type="checkbox"/>			
		Klar <input type="checkbox"/>	Lys gylden <input type="checkbox"/>	Lys Rødlig <input type="checkbox"/>	Lys rødviolet <input type="checkbox"/>	
	Intensitet	Lav <input type="checkbox"/>	Med. lav <input type="checkbox"/>	Medium <input type="checkbox"/>	Med. høj <input type="checkbox"/>	Høj <input type="checkbox"/>
Duft / Smag	Frugt	_____				
	Fx rød/sort abrikos m.m.	_____				
	Nødder	_____				
	Karamel m.m.	_____				
	Blomster	_____				
	urter	_____				
	krydderier	_____				
	Sprit	_____				
	Røg	_____				
	Fad	_____				
Struktur	Jord	_____				
	Krop	Let krop <input type="checkbox"/>	Medium krop <input type="checkbox"/>	Fuld krop <input type="checkbox"/>		
	Syre	Lav <input type="checkbox"/>	Med. lav <input type="checkbox"/>	Medium <input type="checkbox"/>	Med. høj <input type="checkbox"/>	Høj <input type="checkbox"/>
	Tannin	Lav <input type="checkbox"/>	Med. lav <input type="checkbox"/>	Medium <input type="checkbox"/>	Med. høj <input type="checkbox"/>	Høj <input type="checkbox"/>
	Sødme	Semi-dry <input type="checkbox"/>	Med. lav <input type="checkbox"/>	Medium <input type="checkbox"/>	Meget sød <input type="checkbox"/>	Bolsje sød <input type="checkbox"/>
	Balance	Velafbalanceret <input type="checkbox"/>		Ude af balance <input type="checkbox"/>		
Længde	Kort <input type="checkbox"/>	Medium <input type="checkbox"/>	Lang <input type="checkbox"/>			
	Noter	_____				
Konklusion		_____				

Detaljer	Point	_____				
	Vintype	_____				
	Aftappet	_____				
	Producent	_____				
	Dato	_____				



Bedømmelse af farve og udseende på en Vintage portvin:

1. Grundfarve - mørk rødbrun
 2. Kantfarve - lys rødbrun
- Udseende - klar

Bedømmelse af farve og udseende på en 10 års fadlagret portvin:

1. Grundfarve - ravgylde
 2. Kantfarve - lys gylden
- Udseende - klar

Ved de fleste portvinssmagninger anvendes et smageskema for at få smagsnoterne sat lidt i system til senere brug. Det er vigtigt, at noterne er så fyldesgørende som muligt, da de ellers ikke er meget bevendt. Hvis man går systematisk frem, bliver det hurtigt en vane, at få mange detaljer med.

Et smageskema indeholder typisk felter til portvinstype, farve/udseende, duft, smag, pointgivning samt et felt til lidt notater. Det er vigtigt at gå i detaljer med de enkelte benævnelser, fx træ - jamen hvilken slags træ? Eg, cedertræ eller noget helt andet?

Der er herunder grupperet nogle af de mest almindelige udtryk så man er sikker på at få det meste med.

Farve: fx rødviolet, rød, mørk rødbrun, sortbrun, ravgylde, orange, mahogni

Udseende: fx klar, grumset, tåget

Duft: fx hyldebær, solbær, blomme, svesker, hindbær, kirsebær, jordbær, abrikos, figen, blåbær, citrus peber, vanilje, mynte, nødder, lakrids, karamel, bolsjer, chokolade, rose, blomster cedertræ, eg, røg, tobak, sprittet, apotek, skovbund, metallisk, mineralsk, jordet

Smag (og afslutning/eftersmag): fx solbær, citrus, abrikos, figen, chokolade, nødder, karamel, lakrids, krydderi, peber, røget puddersukker, kandis, sødmefuld, saftig, blød, rund, syre, tør, tannin, sprittet, træ, apotek, metallisk, let krop, medium krop og fuld krop (følelsen af vinen i munden), lang afslutning, kort afslutning

Sammenfattende vurdering (kan evt. skrives i notatfeltet):

fx harmonisk og velafbalanceret, elegant, enstrenget, lukket, karakterfuld, powerfuld, ung, moden, absolut drikkeklar