

De første sensoriske vurderinger af forsøgsvine på "FastGrapes" selektioner

Af Torben Bo Toldam-Andersen, tbta@plen.ku.dk

Indledning

I august 2020 foretog jeg sammen med Søren Kofoed Nielsen en udvælgelse af 25 planter i forædlingsmarkerne ved Julius Kühn Institutet (Geilweilerhof, JKI) i Tyskland. Efterfølgende høstede man frugten fra disse enkeltplanter og lavede en mikrovin af hver (1-2 liter). Enkelte var desværre allerede spist af dyr og hvepse, men i alt blev der lavet vine af 19 selektioner. På grund af Corona restriktionerne kunne jeg ikke rejse ned og deltage i smagningen af vinene, så i stedet blev en kasse med små flasker sendt til Danmark. Dem har jeg efterfølgende arrangeret 2 smagninger af, og denne artikel skal handle om vurderingerne, som jeg også vil sammenholde med dem fra smagepa-nelet ved JKI.

Hvordan blev vinene bedømt

Sensorisk smagning kan gøres på flere måder alt afhængigt af, hvad man vil opnå. Jeg prioriterede at lave en test på en måde, som gav mig data i et format, som muliggjorde statistisk bearbejdning. Ofte anvendes der pointskalaer, hvor man f.eks. kan give fra 1-6 point for aroma og for smag samt 1-3 point for eftersmag og det samme for visuel bedømmelse (farve og glans) og endelig 1-2 point for samlet indtryk. Dette giver maksimalt 20 point til en vin. Det skal nok lige nævnes, at når vi vurderede smag var det inklusiv den (retronasale) oplevelse af aromaer, som man oplever, når man får vinen i munden. Det er det man på engelsk kalder flavour og som dækker over det samlede indtryk af smag og aroma i munden. Jeg havde fastholdt de samme overordnede faktorer, men havde i stedet lavet såkaldte linjeskalaer. Som simpelthen er en 15 cm lang streg hvor der stod "dårlig" eller "uacceptabel" i den ene ende og "exceptionelt god" i den anden. Det vil sige, at der var et subjektivt præg over vurderingen. Normalt ville man skrive "lav" eller "ingen" i den ene ende og "høj" eller "meget høj" i den anden, således at der er tale om en intensitetsvurdering af en given parameter. Det bruger man f.eks. hvis man vil

lave en beskrivelse/karakteristik af en vin. Og i dette tilfælde vil man så vælge parametre, som beskriver konkrete smage og dufte f.eks. "sødme", syrlighed, bitterhed eller aroma/smag af citrus, æble, blomster eller noget helt tredje. Det kan naturligvis også være uønskede dufte og smage (på engelsk generelt benævnt som "off flavour"). Princippet i brugen af linjeskalaer er, at man sætter et mærke for den enkelte vin, alt efter hvor man vurderer den på skalaen fra "dårlig"/"lav" til "god"/"meget høj". Man opnår således en "rangordning" af vinene, og efterfølgende tager man en linjal og måler, hvor på linjen mærket er sat. På denne måde opnår man nogle (kontinuerede) data, som man kan beregne gennemsnit og spredninger på og dermed lave statistisk analyse af.

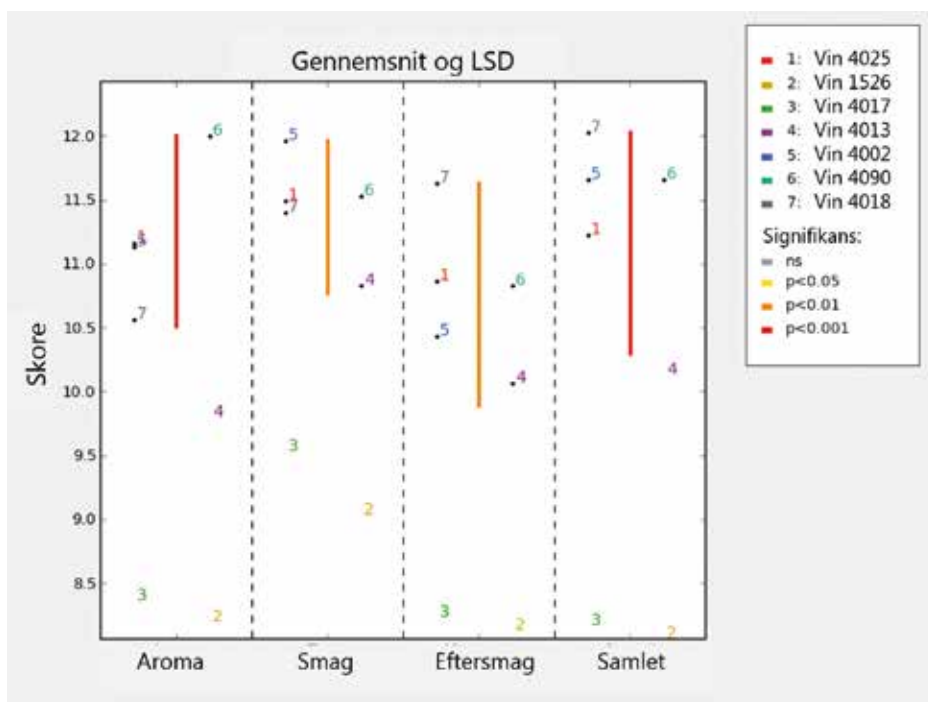
I første omgang var der med disse linjeskalaer tale om en smagning, som havde karakter af at vurdere, hvor god man syntes især duft, smag og eftersmag var i vinene i et forsøg på at identificere de planter, som gav de "bedste" vine. Altså en rangordning. For også at få noget mere kvalitativ viden samlet, var der lavet rubrikker, hvor man kunne skrive en karakterisering af aroma og smagsindtrykkene. Igen var det opdelt på "duft", "smag" og "eftersmag". Her skrev man typisk ord som "frugtig", "citrus", "æble", "peber", "blomster", "varm/alkoholisk". Even-

tuelt blev det yderligere specificeret som "citrus" (grape), eller "peber" (sort eller rød/grøn peberfrugt). Der blev også sat ord på "mundfylde" og "mundfønmelse", som beskrev om vinen oplevedes let eller fyldig, og om eftersmagen var kort eller lang, og om den var syrlig, krydret, fenolpræget (pyraziner, astringerende eller bitter) eller "blød". Vinene blev smagt i stilhed og i sæt af 3 vine, hvorefter vi holdt en lille pause, hvor vi snakkede om vinene og hvordan vi havde oplevet dem, men uden at det medførte, at man lavede ændringer i den vurdering, man havde givet vinen. Dog var der enkelte tilfælde, hvor man havde haft svært ved at sætte ord på en duft eller smag, og hvor der så var en af de andre bedømmere som satte det ord på, som man havde ledt efter. I sådanne tilfælde tilføjede man dette i sine beskrivende noter. Den første smagning foretog jeg med Søren Kofoed og Alexander Schiang-Franck, som jeg på det tidspunkt havde ansat som vinnemager i Pometets kældere.

I en anden lidt mere uformel smagning et par uger senere smagte jeg vinene igen sammen med Jens Heinemeyer, der er aktiv i Skandinavien som konsulent med sit firma "Grapeworker wine consulting" men som også producerer Pinot noir vine i Assmannshausen, Rheingau. Her brugte vi ikke smageskemaet, men skrev blot stikord ned på, hvordan vi



Foto 1. Glade dommere ved smagning af FastGrapes vine i Måløv marts 2021. Foto: Torben T.A.



Figur 1. Hvide vine. Vurdering af aroma, smag, eftersmag og samlet kvalitet beregnet som gennemsnit af 3 dommere. De lodrette røde og orange linjer angiver, hvor sikkert dommerne kan finde forskelle mellem prøverne. En rød linje ("Aroma" og "Samlet kvalitet") betyder at der med 99,9% sikkerhed er fundet forskel, mens en orange betyder en forskel på 99% niveau. Der er således med meget stor sikkerhed fundet forskelle på vinene.

oplevede vinene og herefter evaluerede vi til sidst vinene sammen. Det resulterede i, at vi gav stjerner *, ** eller *** til de vine, vi syntes bedst om. Jens har selvfølgelig et stort kendskab til tyske vine, som ofte er sortsrene, men i høj grad også internationale vine, og vi diskuterede derfor vinene med ganske meget fokus på, hvilke druer vi syntes vinene mindede om. Til reference kan beskrivende ord for de karakteristiske aromaprofiler for tyske hvide og røde vine ses i tabel 1.

De hvide vine

Det var lykkedes JKI at lave vine af 7 grønne druer, mens der desværre ikke havde været druer nok fra 6 planter. Da hver eneste plante i disse forædlingsmarker er resultatet af en kerne der er sået, er de alle unikke, og man har derfor kun mulighed for at høste druer fra én plante, som så senere – hvis den udvælges – bliver "moderplante" for alle senere planter, der opformerer ved podning. Da planterne er plantet på ca. 1 meters afstand og formet med en enkelt frugtranke, er mængden af druer begrænset til nogle få kg. Serien af hvidvine var således noget mangelfuld, og flere af de mest modne og et par planter, hvor druerne har muscat aromaer, var ikke blevet til vin. Det er typer, som er særligt udsat for insekt- og dyreangreb, og især når de modner tidligt. Forsøgsmarken ved JKI er ikke ind-

hegnet, og der er i Tyskland et stigende problem med vildsvin, som gerne spiser druer, og de er meget dygtige til at finde de planter, som har modne druer, og de mest aromatiske er mest udsat.

Overordnet kan man ud fra figur 1 sige, at vinene grupperer sig i 2 hovedgrupper. En gruppe, som vurderes meget positivt, bestående af vin 1, 5, 6 og 7 (disse kan ikke statistisk skilles ad), mens vin 2 og 3 generelt vurderes markant lavere og vin 4 ligger ind imellem. Længden af de lodrette røde og orange linjer angiver hvor stor en afstand der skal være mellem 2 vine, for at der er forskel (LSD værdi: "Least Significant Difference" = "Mindste Signifikante Forskel"). Jo større enighed der er mellem dommerne, jo kortere er stregen (LSD værdien). Læg mærke til at på y-aksen kun viser intervallet mellem ca. 8 og 12,5 af skalaen, der går fra 0 til 15. Generelt vurderes vinene altså i den gode til meget gode ende af skalaen.

På smag og eftersmag kan vin 4 ikke adskilles fra de 4 bedste, mens den på aroma ligger sikkert lavere end vin 6 og på den samlede vurdering lige netop ligger lavere end vin 7 (men ikke kan skilles fra 1, 5 og 6 da afstanden er kortere end længden på den røde streg). I smagningen med Jens H. blev vin 3 interessant nok vurderet meget godt. Faktisk som

den bedste hvide med 3 stjerner og beskrevet som "Pinot blanc" lignende. Det kan jo undre, at den vurderes så forskelligt, men ved et kik i noterne fra den første smagning fremgår det, at vi fandt vin 3 oxideret, så noget tyder på der var et problem med den flaske, vi smagte i første omgang. Vin 5 gav vi ** og vin 1 *, så her var der god sammenfald i vurderingerne. Vin 5 blev karakteriseret som aromatisk, balanceret, hvor aromaen var floral, mens smagen havde karakter af grapefrugt, roser, kompleks, krydret med god syre og lang og god eftersmag. Vin 1 blev i lighed med vin 3 også karakteriseret som "Pinot blanc agtig", med en god integreret syre, fyldig smag af citrus, pære, fersken og honning. En vurdering vi også i første smagning var på linje med, da aromaen blev beskrevet som "hvid burgunder" (Pinot blanc) stil, floral, frisk citrus og æble.

Vin 6 blev i smagningen beskrevet som den mest aromatiske vin med blomster (roser og geranium) og frugtige komplekse aromaer i retning af "traminer". Smagen blev fundet blød og måske på kanten til at virke lidt for lav i syre (flad). Den nåede nok lige at blive en smule for moden og mindede lidt om en "Siegerrebe", som også pludseligt kan miste sin syre, hvis man venter for længe med at høste. Så selv om flere af de aromatiske planter ikke var blevet til vin, var der i materialet en aromatisk vinstils repræsentant.

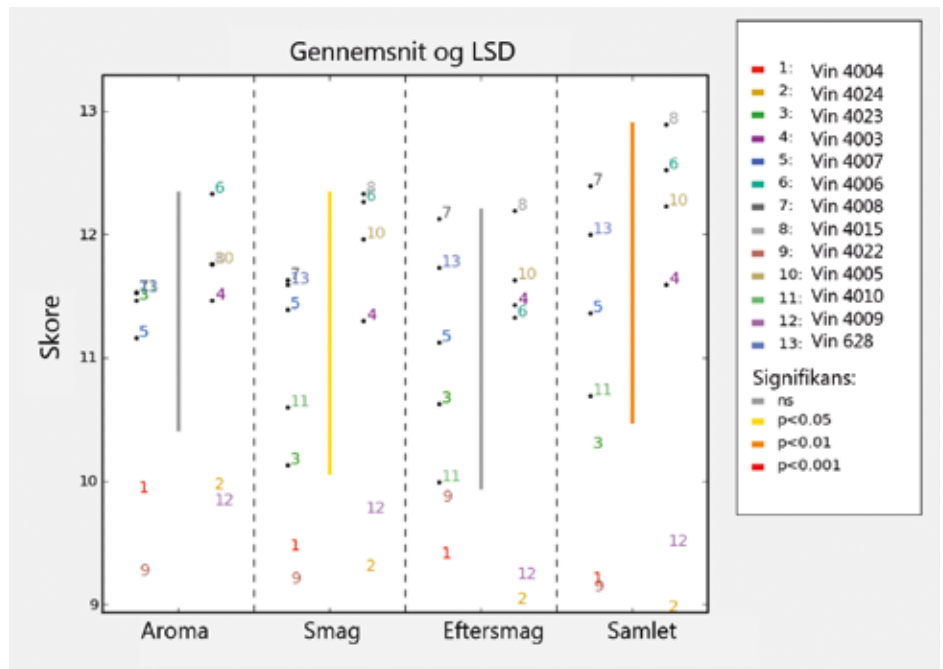
Vin 7 var en vin, der skilte vandene lidt, men den blev mest beskrevet i retning af "Riesling". En stor fyldig vin med god syre og hvad man måske også kan kalde for "klassisk hvidvins aroma" med citrus (og måske hindbærnoter?) og en god lang eftersmag. Den har stor mundfyldte, og vi diskuterede, at den havde en tydelig fenolstruktur, som ikke alle var helt enige om potentialet i. Den slags afhænger meget af, hvilken vinstil man går efter, men det er spændende at have et udvalg af sorter, som kan noget forskelligt, og det viste smagningerne, at der er et godt potentiale for.

De røde vine

Generelt må man nok sige, at vi var mindre gode til at vurdere de røde vine. Der var i hvert fald større uenighed, hvorfor der ikke i samme grad findes signifikante forskelle (se figur 2). Der blev således ikke fundet sikre forskelle mellem vinene for "aroma" og "eftersmag", mens

der på "smag" og "samlet vurdering" blev fundet signifikante forskelle på hhv. 95% og 99% niveau. Samlet set skyldes manglen på meget tydelige forskelle nok også, at alle røde vine vurderes ganske positivt og for langt de fleste i intervallet mellem 10 og 13 (se y-aksen figur 2). Og jo tættere vine ligger i vurdering, jo sværere er det at finde forskelle. Hele 7 af vinene vurderes i den samlede vurdering til over 11 (vin 4, 5, 6, 7, 8, 10 og 13). I den lave ende af feltet ligger vinene 1, 2, 9 og 12, mens vin 3 og 11 ligger lidt over. Rangordningen er ganske ens på tværs af de vurderede parametre. I smagningen med Jens H. blev vin 5 vurderet som den mest spændende med ord som: Let frugtig rød Beaujolais type eller "Portugieser" lignende. I den første smagning (jf. figur 2) blev den også vurderet positivt, men ikke helt i top. I vores karakteristik blev farven vurderet god medium intens, mens aromaen var god med mørke bær og kirsebær. Kirsebær gik igen i vurderingen af smagen, hvor også hindbær blev nævnt. Der var lidt uenighed omkring vinens fylde, idet den både blev beskrevet som let, fyldig og alkoholisk. Eftersmagen var god lang og behagelig. En virkelig spændende ny tidligt modnende rødvinsdrue må konklusionen blive!

Vin 6 beskrev Jens og jeg som en Pinot (noir) type. Let rød i farven, krydret med blød behagelig syre. Et super supplement til "Portugieseren" (vin 5). Det var en vin, hvis vurdering vi i høj grad var enige om også i den første smagning, hvor den blev beskrevet som let rød, aromatisk med roser, røde bær og bergamotte aromaer.



Figur 2. Røde vine. Vurdering af aroma, smag, eftersmag og samlet kvalitet beregnet som gennemsnit af 3 dommere i lighed med figur 1. Der er relativt stor variation i dommernes vurderinger, så der er kun fundet statistiske forskelle på smag (95% niveau) og samlet vurdering (99% niveau).

Smagen aromatisk floral (violer, roser), jordbær, balanceret og med god fylde. Eftersmagen med bløde tanniner og lang krydret aroma.

Vin 10 var af en mørkere farvet type og i smagningen med Jens H. favoritten blandt denne type. I aromaen syntes vi, der var en svag pyrazin note (grøn peber). En aroma man f.eks. forbinder med Cabernet Sauvignon. I den første smagning er aromaen karakteriseret som frugtlig med mørke bær og røde frugter. Smagen er god med en god fyldig struktur og god syrebalance. En dommer tilføjede

kompleks, violer og lakrids. Eftersmagen er lang balanceret og behagelig. En ung vin med et flot potentiale.

Vin 2 var ligeledes med en god mørk rød farve og behagelige røde bær og frugter i aromaen. Den har en mere markant og fyldig tannin. Jens beskrev den som en "Grenache" type med en krydret "sydlandsk stil". I den første smagning blev den umiddelbart vurderet i den lave ende af feltet. Men smagenoterne var nu ganske positive. Dog med en lidt svagere mere neutral aroma af mørke bær og frugtlig i retning af pære. Smagen blev af en karakteriseret som "Regent lignende", men også rabarber, fenolisk, lakrids, læder og alkoholisk. Eftersmagen frugtlig og noget udtørrende (tannin/fenoler).

Vin 3 var en frisk vin med god tæt frugtighed. Farven også her dyb rød. Aromaen meget behagelig, røde og mørke bær

Riesling	Müller Thurgau	Silvaner	Pinot gris	Pinot blanc	Solaris
Fersken	Grøn æble	Stikkelsbær	Pære	Abrikos	Grøn æble
Æble	Citrus	Pære	Ananas	Citrus	Citrus
Grapefrugt	Solbær	Hø	Kvæde	Grøn bønne	Abrikos
Rosen blomst	Geranium	Artiskok	Karamel	Smør	Fersken
Honning	Muskatnød	Mint	Honning	Vanilje	Hyldeblomst
Klipet grønt græs	Litchi	Røget	Brød/bolle	Banan	Melon
					Banan

Pinot noir	Portugiser	Dornfelder	Pinot meunier	Lemberger	Trollinger
Jordbær	Ribs	Surkirsebær	Sødkirsebær	Solbær	Frugt slik
Sødkirsebær	Surkirsebær	Brombær	Jordbær	Brombær	Ribs
Brombær	Hindbær	Solbær	Appelsin	Surkirsebær	Surkirsebær
Viol	Sort peber	Grøn peber	Sveske	Frugt slik	Citrus
Røget	Enebær	Vanilje	Røget	Grøn peber	Grøn bønne
Læder				Enebær	
Vanilje					

Tabel 1. Beskrivende ord for aromaen af sortsrene vine. Baseret på Aromahjul udviklet af den tyske ønologiske forening og det tyske vininstitut. Solaris indsat som reference baseret på egne data.

Hvidvin

Vin nr.	Ethanol %vol	JKI score på 5 point skala	DK Panel gens/parameter 15 cm skala	DK/Jens Stjerner
1526	11,9	-	8,4	
4002	13,9	2,42	11,3	**
4013	13,6	2,33	10,2	
4017	13,9	2,33	8,6	***
4018	14,1	2,58	11,4	
4025	12,6	2,92 a	11,2	*
4090	12,8	3,08 a	11,5	

a: blandt de 10% bedste vine ved JKI

Rødvin

Vin nr.	Ethanol %vol	JKI score på 5 point skala	DK Panel gens/parameter 15 cm skala	DK/Jens Stjerner
628	15,2	-	11,7	
4003	15,0	2,36	11,5	
4004	14,0	2	9,5	
4005	13,4	2	11,9	**
4006	13,4	1,71	12,1	**
4007	13,4	2,5	11,3	***
4008	13,3	2,14	11,9	
4009	12,3	1,86	9,6	
4010	13,1	-	10,7	
4015	13,5	2,36	12,3	
4022	13,3	2,36	9,3	
4023	13,5	2,79 a	10,6	*
4024	13,3	2,79 a	9,3	**

a: blandt de 10% bedste vine ved JKI

Tablet 2. WineScan data for alkohol i de testede vine og opnåede vurderinger ved JKI, DK/Panel og DK/Jens. De højest vurderede vine ved de 3 bedømmelser er markeret/farvet.

(blåbær). Smagen god og ret kompleks med røde bær og frugtig krydret karakter. Eftersmagen med god mundfylde og behagelig længde med røde bær.

Blandt de højt vurderede røde var også vinene 4, 7 og 8, hvor både 7 og 8 blev karakteriseret som Pinot noir lignende.

Vin 4 var en vin med en meget høj alkohol (15%vol) og tæt frugtig aroma. En meget tidlig modnende selektion som vel nærmest fremstod overmoden med mørke skovbær og blomster/svesker i både duft og smag. I smagen blev også nævnt lakrids og røg. En vin med kom-

pleksitet og stor fylde men også en varm alkoholisk fremtoning. Eftersmagen dog behagelig med god struktur, fylde og længde. Her er vi også ude i en "sydlandsk" vinstil. Det bliver spændende at se, hvordan den udvikler sig under danske dyrkningsforhold.

Vin 7 var som nævnt en lettere vinstil med Pinot karakter, men blev også af Jens karakteriseret som en mildere/svagere version af 'Portugiseren' (Vin 5). Den synes ikke helt at komme så kraftigt ud af glasset og kræver måske lidt mere tid for at åbne op? Farven er medium rød med en dejlig frugtig karakter af bær og røde frugter. Smagen behagelig og meget god "Pinot agtig" med blomster, kirsebær og lang. Absolut en dejlig vin man gerne tager et glas mere af.

Vin 8 var en af de lettere og lysere røde "Pinot lignende" vine. Aromaen og smagen blev beskrevet meget lig vin 7. Men nok var vinen let, den var også kompleks med god lang eftersmag. Kombinationen af lethed/elegance og kompleksitet er det, Pinot noir er berømt for, så vinen endte da også med at få den bedste vurdering i "samlet kvalitet" (se figur 2).

JKI vurderingen vs de danske

JKI har scoret vinene på en 1-5 skala med et ekspert panel. Med nogle få undtagelser er der en nogenlunde enighed om, hvilke vine der er de bedste (se tabel 2). Et par af de forskelle, som synes at fremkomme, er især koblet til de røde vine, hvor JKI dommerne synes at have mere forkærlighed for "sydlandske vin typer" og vurderer de lettere/lysere Pinot typer lavere. I nogle tilfælde har de tilføjet bemærkninger som "hvidvins type". Pinot typerne har vi derimod vurderet mere positivt. Vi giver således høje vurderinger til Pinot typerne 4006, 4008 og 4015 mens JKI giver høje vurderinger til 4023 og 4024. Den slags forskelle er der ikke noget rigtigt eller forkert svar på, men det afspejler nogle interessante og vigtige sider af den svære proces, det er at udvikle de bedste sorter. Det er jo helt afgørende for, hvordan rangordningen af disse vine, hvilken vintype man er fokuseret på at ville udvælge druer til.

Pinot noir bliver vist nogle gange kaldt "en hvidvin forklædt som rød", så når nogen karakteriserer en rødvin som en

hvidvinstype, kan det vel ikke nødvendigvis siges at være negativt. Pinot noir rangerer blandt mange som den mest udsøgte og elegante rødvin, man kan få. Men den er nok også lidt en "Diva", hvor der kan være langt fra bund til top blandt vinene, der laves af denne drue.

I tabel 2 er anført alkoholindhold i vinene, og det ligger for de fleste i den høje ende, hvilket dokumenterer det høje niveau af modenhed. Høstdatoen var vel at mærke den 27. august. Det er absolut tidligt modnende planter, vi her har fundet.

Konklusion

Det var med stor spænding, at vi smagte på disse vine, som for første gang er fremstillet fra de udvalgte enkeltplanter. Man skal passe på at drage for stærke konklusioner, da der er tale om mikro vinfremstilling, og det er ikke fra planter dyrket i Danmark. Fremstilling af mikro skala vine er ikke let og ikke altid retvisende for, hvordan vinene bliver i større skala. Men der er en god chance for, at en god vin i lille skala også vil have et godt potentiale i større skala. Smagningerne af disse unge vine skal nok primært ses som et første fingerpeg om det potentiale der er. Mere solide konklusioner må afvente, at vi kan lave vine fra planter dyrket i Danmark/Skandinavien. Men med disse forbehold nævnt, så finder jeg trods alt, at der er baggrund for at konstatere, at druerne fra disse nye forædlinger har potentiale til at give vine med klassiske vinifera profiler. Her er ikke det mindste spor af hybrid smag eller aroma. Stilmæssigt snakker vi især om Pinot typer både blandt de hvide og de røde. Og dermed mulighed for at få spændende supplement til vores nuværende hoveddrue "Solaris". Og især finder jeg enighed blandt os, der har smagt vinene, om at særligt de blå druer imponerer med et tilsyneladende højt kvalitetsniveau på alle parametre. De repræsenterer en helt anden generation af drueforædlinger end de hidtil kendte Rondo, Regent mm. Optimismen fra besøgene ved JKI er med andre ord fuldt intakt, og utålmodigheden med at få planterne i jorden er kun vokset! Det sker til foråret, hvor omkring 1.200-1.300 planter af de første 25 udvalgte selektioner skulle blive leveret. 🌱