

Cognac



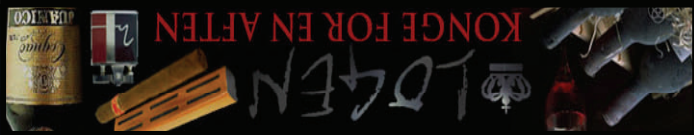
Udsende: Først betragtes udseendet, stemmer farvedybden med den angivne kvalitet? En dyb farve tyder på længere lagring (men kan også være opnået ved tilsetning af *karamej*)

Duft: Når duften skal bedømmes holder man først glasset lidt ud fra sig og fører det så gradvist nærmere næsen. En god cognac, der er opvarmet til rette temperatur, afgiver en behagelig umiddelbar friskhed og et afbalanceret frugtpræg. Når cognac fadlagres får den en aromatisk kompleksitet med krydrede nuancer.

Smag: Ved smagsbedømmelsen tages små mundfulde så de kan nydes uden for meget alkohol. Jo finere og længere smagen holder sig, des bedre "finish". En for ung eller natbalanceret vil virke brændende uden de bløgende nuancer og de ekstra dimensioner som alderen giver

Karakter: 1-5 kongekroner (*brug tillægsskemaet*)

Cognac



Filosofien bag smagning

Bag alle vine og cognacs gemmer sig en historie; druesammensætningen, hvor druerne har vokset, hvad der er sket på vingården, og den proces, der er blevet anvendt til at skabe vinen og eaux-de-vie'en. Når du smager en vin eller cognac i stedet for blot at drikke den, kan du "læse" dens historie. Og ved at iagttage, dufte og smage kan du drage dine egne konklusioner.

Din synssans gør det muligt at vurdere fremtoningen og giver dig et fingerpeg om oprindelsen og alderen.

Smagssansen gør det muligt at opleve kompleksiteten i aromaerne, eftersom de repræsenterer 80% af smagsoplevelsen. Hukommelse spiller en vigtig rolle inden for vin- og cognacsmagning - navnlig når det drejer sig om din opfattelse af dufte. Dufte udløser genkendelse i din hukommelse, hvilket gør det muligt at identificere dem. Smagsløgene på vores tunge fungerer som receptorer for vores smagssans, som er kategoriseret gennem 5 grundsmage; *Sød, Sur, Bitter, Salt og Umami*.

Således er smagssansen altså en kombination af at kunne smage og lugte!

Cigar



Form: Kategoriser cigarers form og vurder udseendet et grundigt indtryk af duften inden cigar tændes

Rulning: Tænd cigar og vurder hvorledes cigar brænder og hvordan trækket er

Smag: Lad røgen "rulle" på tungen og nyd cigar - husk at smagen har størst indflydelse på bedømmelsen af cigar

Vurdering: 1-5 kongekroner

Cigar



Udsende: Hold vinen op mod lyset i vinkel på 45° og vurder farvens dybde og skønhed

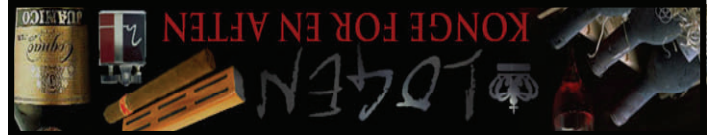
Duft: Slyng vinen i glasset og duft til vinen bouquet

Smag: Lad vinen cirkulere i mundhulen - husk at smagen har størst indflydelse på karakteren for vinen

Eftersmag: Vurder oplevelsen efter at vinen er sunket

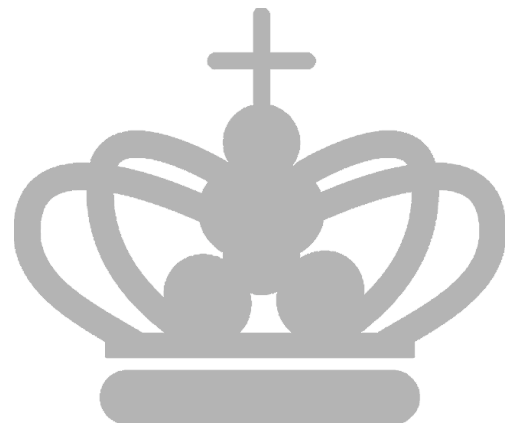
Karakter: 1-5 kongekroner (*brug tillægsskemaet*)

Hvidvin - Rødvin - Dessertvin



Vurderingsskema

Vin - Cognac - Cigar



Logemøde

d. ____ . ____ 20__

Vært: _____