

Vi kender alle sammen lyden af en flaske vin som bliver proppet op... velkendt og beroligende, forventningsfuld på hvordan indholdet smager.

Nogen gang er man forhåndsindtaget på hvad man skal til opleve eller smage ... det være sig både mad og drikke. Vi har gennem livet fået opbygget en bank af erfaringer til at gennemføre vores hverdag med.

Vi gør typisk tingene som vi plejer, vi laver mange gange tingene på samme måde... vi forventer at tingene er som de plejer og smager som de plejer.... hvad er mon grunden til dette.

Hvis man stopper op og mærker efter, tænker over situationen kan det være der ligger noget andet bag.....

I vores verden smager vi på mange vine.. vi har faktisk smagt på rigtig mange vine gennem tiden. Det betyder også at vi har fået opbygget en vis bank af smagsoplevelser.. forhåbentlig.

Når vi smager på vin forventer vi noget skal smage klassisk... andre vine må godt stikke af, nogen vin har bare sin egen smag. Det er alt sammen med til at give den vinoplevelse vi hele tiden søger.

Men hvad er det vi kan smage.....vi kender en smag af lakrids, appelsin, spegepølse, peber osv.

I artikler og bøger af de div. vinskribenter slynger de om sig med betegnelser på ting de kan smage i vinene.... noget ligger til højre benet.. andet er søgt...

Vores vision i 2020 vi derfor være at blive skarpe på hvad det er vi kan smage i vinene. Om nødvendigt må vi have ingredienser ved hånden så vi kan få de afklaret om smagen passer på det vi oplever.