

Bryggere sætter ord på smagen



Den Skandinaviske Bryggerhøjskole giver bryggere og andre med interesse for øllet et sprog, som beskriver farver, aroma og smag .

– For mange er det en udfordring at formidle oplevelsen af den aroma, smag og mundfornemmelse, der karakteriserer en øl.

Det siger rektor Gitte Gross for Den Skandinaviske Bryggerhøjskole. Og det er baggrunden for, at kursister fra den danske bryggerverden har været på skolebænken i denne uge for at lære at sætte ord på øllets farve, aroma og smag.

– Det er en kunst at sætte øllets sjæl på nogle få linjer på en etiket. Det er også en nødvendighed for at skabe et realistisk billede af, hvilken oplevelse kunden kan forvente, når øllet skal nydes eller bruges, siger Gitte Gross og tilføjer:

– Jo større indfrielse af forventning, som kunden oplever, jo større kvalitet oplever kunden af produktet. Og det kan sagtens lade sig gøre at formidle til kunderne med lidt træning og viden.

Kursisterne lærer at beskrive øllets mange nuancer på et avanceret niveau og give informationerne til kunderne på en professionel måde.

Smagekurset på Den Skandinaviske Bryggerhøjskole introducerer et fælles ølsprog, der tillader smageren kvalitativt at beskrive de aroma, smags- og mundfornemmelser, som smageren erfarer. Sproget kan bruges til at vurdere den generelle kvalitet af øl og til at beskrive, hvilke smagsoplevelser forbrugeren kan forvente ved et endnu ukendt produkt.

Kvinder smager bedre

Mennesket er udstyret med mellem 3.000 og 10.000 smagsløg.

Smagsløgene opfanger de fem kendte smage; sød, sur, salt, bitter og umami. De indeholder hver især fra 50 til 150 receptorer, som sender impulser til smagscentret i hjernen.

– Smagsløg er ikke kun placeret på tungen, men også i bl.a. ganen, svælget og kinderne. Smagsløgene spiller sammen med duftcentret i hjernen, forklarer Gitte Gross.

Selvom smag er en kompleks kombination af mange faktorer som fx antal smagsløg, temperatur, humør, genetisk baggrund, alder og forventninger til drikken eller maden, så viser forskning, at kvinder generelt er bedre til at smage end mænd. Dufter er de også bedre til.

Linda Bartoshuk, professor i øre-næse-hals sygdomme og psykologi på Yale School of Medicine i USA, er forskeren, som har sat kvinders overlegne smagsløg på den videnskabelige dagsorden.

Hendes banebrydende forskning opdeler smagere i tre grupper, og i alle tre grupper er kvinderne generelt bedre til at smage end mænd. De tre grupper er non-tasters, medium tasters og supertasters.

Non-tasters har et begrænset antal smagsløg. Der vil være en række aromaer, som non-tasters ikke fanger. I humle er det fx kun bitterheden, som rammer non-tasters smagsløg, ikke aromaer af grape, fyrrenåle, tropisk frugt, røde bær, harpiks og andet godt. Non-tasters udgør 25 procent af befolkningen.

Medium tasters omfatter 50 procent af befolkningen, og som navnet antyder, har medium tasters flere smagsløg end non-tasters med deraf følgende forbedrede evne til at smage nuancer.

Super tasters udgør 25 procent af befolkningen, men andelen af kvinder blandt super tasters er signifikant høj. I alt 35 procent af alle kvinder er super tasters mod 15 procent af alle mænd. Supertasters er personer med ekstra mange smagsløg, faktisk ofte dobbelt så mange smagsløg i forhold til medium tasters.

For supertasters bliver mange smage og aromaer forstærket, chili fremstår stærkere, sukker smager mere sødt, etc. Selv meget små koncentrationer af mad og drikke kan supertasters smage og sætte ord på. De oplever smag og aroma intenst.



Sådan lugter jeg til øllet for at beskrive aromaen

Godt øl smages med både næse og mund. I første omgang opfatter vi aromaerne via næsen. Aktivér lugtesansen ved at snuse ind i korte stød. Dufter øllet af humle og blomster, korn og malt, krydderier, frugt og bær eller ligefrem som en nystrøgen tændstik? Vi kan lugte op til 10.000 forskellige aromaer.

Sådan smager jeg på øllet for at beskrive aromaen

Tag en slurk af øllet, og lad øllet fordele sig i munden. Kulsyren frigives nu i munden, og samtidig udløses et væld af aromaer. Øl indeholder mange forskellige aromaer afhængig af valget af malt, humle og gær. For nogle er det nok at inddele aromaerne i ølsprogets otte hovedgrupper som for eksempel humle og blomster, krydderier, nødder og frugt og bær. Andre får den største oplevelse, når de kan sætte ord på præcis hvilket krydderi eller hvilke frugter og bær, øllet dufter af.

Sådan smager jeg på øllet for at beskrive smagen

Sæt glasset til munden, og smag øllet. Genfinder du aromaerne fra duften, eller finder du nu aromaer af korn, malt og nødder eller andre frugter og bær? Opvarmningen og kulsyrefrigivelsen i munden giver os endnu en oplevelse af aromaerne, idet lugtesansen også opfatter aromaer via næsehulen ad bagvejen op gennem svælget. Med tungen smages øllets syrlighed, sødme og bitterhed. Øllets bitterhed er afgørende for oplevelsen af en øl. Sødme og bitterhed smages på hele tungen. I en ølsmagning skal øl derfor altid drikkes og ikke spyttes ud.



Af Flemming Effersøe, den 5. dec. 2015