



Bedømmelse af mjød på Mjødens dag

Toldam-Andersen, Torben

Published in:
Vinpressen

Publication date:
2019

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Citation for published version (APA):
Toldam-Andersen, T. (2019). Bedømmelse af mjød på Mjødens dag. *Vinpressen*, 27(5), 18-20.

Bedømmelse af mjød ved Mjødens dag



De 3 guldvindende mjød som alle tilhører typen af frugt mjød.

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

Drikke med honning og frugt

Mjød er en vintype med dybe kulturelle rødder (jvf. artikel ved Karin Sloth, Vinpressen nr. 3 i år), men også en vintype som oplever en moderne opblomstring og interesse blandt både producenter og forbrugere. Jeg må tilstå, at mit kendskab til mjød var ret sporadisk, indtil jeg sidste år blev spurgt om jeg ville være dommer ved konkurrencen, som blev afholdt i anledning af Mjødens dag den sidste søndag i september. Når jeg engang imellem er stødt på mjød – mest på sommerferieture i Jylland – har jeg nu og da købt en flaske, og det har altid været interessant, men ikke noget jeg ellers har opsøgt. Imidlertid havde vi – i et nu afsluttet frugtvinprojekt med Cold Hand Winery – også Horn Cider ved Kristoffer Møller med som frugtvin-producent. Et kendetegn for Horn Ciders vine er, at de er sødet med honning. Dog kun i begrænset mængde, så man kan ikke betegne dem som mjød. Men det var alligevel et bekendtskab, som vakte en vis interesse for brug af honning til vin. Da jeg nu blev spurgt, om jeg ville medvirke som dommer, søgte jeg lidt baggrundsviden og faldt over bogen "Mjød – verdens ældste vin" skrevet af Søren Lyshøj (udgivet 2016 fra forlaget Koustrup & Co.). Det er efter min mening en super fin og meget velskrevet bog, som jeg gerne vil benytte lejligheden til at anbefale. Søren har i øvrigt også skrevet en lignende glimrende bog om most og cider. Men selv med denne viden i bagagen var mjødsmagningen sidste efterår lidt af en åbenbaring,

som gav indblik i et helt nyt hjørne af vin og fermenterede drikkevarer i en bredere forstand. På hobbyplan har jeg i flere år eksperimenteret med at brygge øl med tilsætning af forskellige frugt og bær (kvæde, surkirsebær, solbær, stikkelsbær og brombær). Jeg er jo frugtforsker og når nu man ikke længere kan leve af at producere frisk frugt i Danmark, så er jeg som udgangspunkt meget optaget af at finde nye forarbejdede produkter, hvori de kan indgå og derved få skabt en fremtidig anvendelse af vores mange gode frugter og bær. Smagningen af de mange forskellige frugt og urte mjød var i denne sammenhæng meget inspirerende, og på mange måder oplever jeg mjød som en drik, der på spændende vis kombinerer lidt af både frugtvinens og øllets karaktertræk.

I år dukkede så endnu en invitation op til mjødbedømmelse, og jeg må med det samme nævne, at jeg fandt årets smagning mindst lige så spændende som sidste år. Der var tilmeldt 31, men 3 var ikke blevet indleveret, så vi endte med at smage os igennem 28 forskellige mjød og det er bestemt også rigeligt. Det er hårdt arbejde for smagsløgene, da det generelt er produkter med stor fylde og megen duft og smag, så der skal skylles godt med vand og holdes nogle pauser undervejs.

Smagningens hovedtyper af mjød

Man kan opdele mjød i en række forskellige typer, og vi startede med at få organiseret smagningen i 3 hovedgrupper:

Rene mjød, urte-/krydder mjød og frugt mjød. Der findes flere typer som nævnt i Karin Sloths artikel, men dem var der ikke indleveret eksempler på (f.eks. malt mjød). Nogle gange kan en mjød også henføres til mere end én kategori f.eks. både urte og frugt mjød, da begge dele indgår. Vi startede blindsmagningen med at smage de helt rene/enkle mjød lavet kun på honning (og vand). Dem var der desværre kun 2 af, og det er egentligt for få at have i en kategori i en sådan konkurrence, men heldigvis var de dog fra 2 forskellige producenter. Når der er få af denne type skyldes det måske, at det er en svær disciplin at mestre. Det er således ikke let at lave en balanceret mjød uden at tilsætte noget der bringer enten noget syre eller bitterhed ind og derved skaber noget modspil til honningens fyldige sødme. Dernæst gik vi i gang med en lidt større kategori med 7 mjød, hvor vi havde samlet både urte- og krydder mjød lavet med tilsætning af hhv. friske og tørrede urter. Blandt mjødbryggere vil man nok opdele disse i 2 selvstændige typer/kategorier, men for at gøre det lettere overskueligt for os selv i dommerpanelet og ikke mindst for at få et passende antal mjød i de enkelte kategorier slog vi dem sammen. Blandt de anvendte urter var blandt andre mjødukt, kvan, porse og humle, som nok er de mest klassiske urter brugt i mjød. Men kreativiteten er ganske stor, så der var også en hvor vanilje indgik.

Eksperimenterende mjød

Ulempen ved at lave større grupperinger er selvfølgelig, at man ender med at have

meget forskellige mjød/vine i konkurrence om at blive bedst inden for en kategori, og man burde nok også overveje, om man skulle have en kategori for special mjød eller eksperimenterende mjød. En meget speciel mjød startede således gruppen med urte-mjød, idet Snoremark (Karin Sloth og Thomas Bredholt) havde lavet noget så usædvanligt som en mousserende mjød. Det er bestemt ikke en vintype, man normalt vil forbinde med mjød, og det var derfor også en drikk, der resulterede i noget delte bedømmelser af dommerpanelet. Det er nok lidt ligesom når der i de senere år er dukket såkaldt "orangevin" op ved vinskuerne i FDV – man skal bruge noget tid (nogle år) på at finde frem til, hvilke præmisser en sådan vin skal bedømmes på. Når man ikke længere med rimelighed kan snakke om i hvor høj grad en vin udtrykker et almindeligt stilistisk udtryk for mjød/vintypen, så skal man finde frem til en ny reference at måle vinen/mjøden op imod.

En mjød med historie

En anden af Snoremarks indsendte og ganske eksperimenterende mjød blev vurderet i kategorien af frugtmjød, men kunne med lige så god ret være bedømt som en urte-/krydder mjød. Det var deres såkaldte "Bronze mjød", som de har udviklet i samarbejde med nationalmuseet. Opskriften er baseret på hvilke bær og urter man har kunnet identificere i gravgaver i grave fra bronzealderen bl.a. Egtvedpigens grav. Der synes at have været tale om en mjødtype, da der ud over honning er fundet spor af porse, tyttebær og tranebær, men der indgik også malt. Resultatet af forsøget med at genskabe den historiske gravmjød er en meget lys mjød, med en meget spændende kompleks aroma, men som også er relativt tør, og det med mjød der ikke har en sød finish er nok stadig lidt udfordrende for de fleste mjøddrillere. Dette gjaldt også dommerpanelet, og mjøden endte ikke blandt medaljevinderne, men hvis man indtager et bredere syn på mjød, så synes jeg det er et spændende projekt, og man må sige, at der er en virkelig god historie knyttet til produktet. Havde den i den aktuelle bedømmelse haft en smule mere restsødme, ville en medalje bestemt have været inden for rækkevidde. Hvis der havde været en pris til årets mest eksperimenterende mjødproducent er der heller ingen tvivl om at den var gået til Snoremark. Nu endte Snoremark med

ikke at få nogle medaljer i år, og det er usædvanligt for det ellers meget prisvindende bryggeri, men nok også et udtryk for at de havde valgt at præsentere nogle af deres mere usædvanlige mjødtyper.

Prisvindende frugtmjød

Efterhånden arbejdede vi os igennem skuets største kategori med frugtmjød, som var så rigt repræsenteret, at vi smagte dem med en underopdeling i 3 grupper: Mjød med æble, mjød med diverse bær (solbær, hindbær, hyben, skovbær) og mjød med stenfrugt (hovedsageligt kirsebær men også en enkelt blomme). Frugtmjød er en meget spændende kategori, og ser man på fordelingen af medaljer, så fremstår den som den suverænt mest vindende. Således endte vi med at uddele hele 3 guldmedaljer, og alle 3 var i kategorien frugtmjød. Den højeste pointsum (beregnet som gennemsnit af de 3 dommere) på 17,7 – og dermed skuets bedste – gik til en æblemjød fra Tarp Bryggeri lavet med æbler af vores nationalæble "Gul Gråsten". Det var en meget smuk gylden gul klar mjød, med en dejlig frugtig næse og velafbalanceret og fyldig smag og eftersmag. Et super flot produkt! De 2 andre guldmedalje mjød var en Kirsebær mjød fra Tvile Biavl og en Skovmjød fra Bryggeriet Mjødgaard (mjød med skovbær), så der endte med at være en top mjød fra hver af de 3 undergrupper inden for frugtmjød. Den sidstnævnte Skovmjød blev i øvrigt efterfølgende kåret på Mjødens dag som publikumsfavoritten, så det er ikke kun dommerpanelet der synes, at den er god. Når vi taler om disse bær-mjød, så fremstår de med en flot rød farve og bæraromaerne kommer flot frem i både næse og smag. I gruppen af kirsebær mjød var der en hel stime af meget flotte og vellavede produkter, og her endte det ud over den nævnte guld mjød også med skuets 3 sølvmedaljer. To af disse gik til Copenhagen Mead Company for 2 årgange af deres "Cherry mead" fra hhv. 2016 og 2017. Man må sige, at de holder et højt niveau fra år til år! Den sidste sølvmedalje gik til en kirsebær mjød fra producenten Fallstar.

Mjød med frugt eller frugtvin med honning?

Når man taler om produkter, hvor frugter eller bær med en meget karakteristisk smag og aroma indgår, så er det altid en svær balancegang, hvor meget denne

karakteristiske bæraroma bør træde frem. Jeg har også et par gange været dommer ved den internationale Cider Award i Frankfurt, og her er omdrejningspunktet selvfølgelig, at vinene er lavet på æble, men også her er der frugtvine hvor kirsebær, hindbær eller f.eks. solbær indgår, og som dommerpanel er det vigtigt at få defineret, hvad der er den grundlæggende bedømmelsespræmis: Er det en æblevin med et twist af bæraroma eller er det en bær-vin, som man har forsøgt at afbalancere med æble? Det er der en grundlæggende ret stor forskel på. I æblevinen med bæraroma vil man gerne kunne identificere æblet i vinen (ud over det bær man nu har brugt som "kryderi"), mens det for bærvinen handler om, hvorvidt det aktuelle bær er flot udtrykt i en velafbalanceret solbærvin eller hindbærvin etc... De 3 sølvmedalje kirsebær-mjød repræsenterede på lignende vis dette dilemma nu blot med honning som omdrejningspunkt i stedet for æble. Fallstar's mjød er ret afdæmpet i kirsebærudtrykket og den bliver derved lysere i farven og lettere i stilen, og man kan sige at der er fundet en balance, hvor mjødens honning også kommer til udtryk. I modsætning hertil er Copenhagen Mead Company's kirsebærmjød en mjød med en meget dominerende kirsebær karakter, og man sidder og kan komme lidt i konflikt med sig selv om, hvorvidt man nyder dette som en god kirsebærvin eller som en god kirsebær-mjød. Begge dele er naturligvis godt, idet honningens sødme giver en velgørende balance til kirsebærenes markante syre (det er surkirsebær der benyttes), og omvendt giver kirsebærenes syre en god afbalancering af mjødens meget søde honningsprofil. To sider af samme sag, og honning og bær-/frugtsyre er ganske enkelt et godt match! Om man i sådanne produkter finder, at bærkarakteren er for dominerende eller ej, vil altid være en meget subjektiv og personlig præferencesag og vil aldrig blive nogen let sag at vurdere. Men som dommerpanel er det meget vigtigt, at man får en afklarende dialog om, hvilke præmisser man vurderer det på.

Smageskemaet

Smageskemaet der benyttes er i sin grundform den samme som bruges ved vinskuet i FDV, og pointsummen der kræves til bronze, sølv og guld er ligeledes hhv. 14, 15,5 og 17 point. Det vil sige et skema hvor de maksimalt 20 point er fordelt på:

Udseende (0-3 point), næse (0-4 point) og de sidste 13 point er fordelt med fokus på smag men med en underopdeling på: Syreniveau (0-1), sukker/syre balance (0-2), krop (0-1), flavour (0-3), afslutning (0-2 point) og endelig samlet kvalitet (0-4 point). Med flavour menes der det lugt indtryk man får når man smager på mjøden, og som fremkommer ved at de i munden frigjorte aromastoffer med åndedrættets luftstrøm går op i næsen til lugtesansen via svælget bagerst i mundhulen (retronasalt).

Dommernes brug af skemaet

Generelt synes jeg at skemaet fungerer godt, og de enkelte punkter er formuleret på en god måde, men måske man skulle overveje eventuelt at supplere smageskemaet med et notat, som uddyber hvordan de enkelte punkter fortolkes i forhold til de forskellige mjødtyper. Især når man har utraditionelle mjød til vurdering som f.eks. den førnævnte mousserende mjød fra Snoremark. Her giver formuleringer som "typisk mjød" og "standard stilistik udtryk" ikke så meget mening, men

man må frigøre sig lidt fra det "typiske mjød indtryk" og i stedet tilføje en fortolkning, som fokuserer mere på om smagen eller "næsen" på en given skala (f.eks. fra 0-4) er ren, spændende og/eller tydelig, og hvorvidt den er mere eller mindre kompleks. Og i det hele taget tage afsæt i spørgsmål som: Er dette et vellavet produkt i god balance og med spændende kompleksitet? Er det en god drikkeoplevelse? Er det med andre ord et produkt der "fungerer"? Så man vurderer produktet mere med udgangspunkt i producentens intension med den stil der søges frembragt. Om det så er en mousserende eller en næsten cognac eller portvins lignende mjød. Og ved enhver karaktergivning må man som dommer/censor vurdere, om det præsenterede produkt fungerer og stille sig spørgsmålet: Kan man forestille sig det gjort bedre eller er det faktisk super fint gjort? Man kan også tilføje et spørgsmål om, hvor meget man i givet fald ville betale for et sådant produkt? Med andre ord så følger vurderingen af produkterne ved sådanne konkurrencer stort set den samme skabe-

lon, men der indgår altid en hvis grad af subjektivitet i dommernes bedømmelser, og det må diskuteres nøje, hvor megen vægt der skal lægges på et såkaldt "typisk" udtryk for det aktuelle produkt.

Mjødens dag

Jeg havde desværre ikke selv mulighed for at deltage i Mjødens dag, som blev afholdt den sidste søndag i september og derfor var sammenfaldende med vores Åbent Hus ved Pometet. Imidlertid har jeg hørt, at der var lejlighed til at smage en flot samling af nordiske mjød, hvor en del flere mjød var medtaget end de 28, som vi i dommerpanelet fik at smage. Blandt andet skulle der have været en række meget fine mjød fra svenske producenter, men som tidligere nævnt blev en af de 3 guldvindende mjød også kåret som publikumsfavoritten. Niveaueet af mjødproduktionen er således ikke kun højt i Danmark, men også i det øvrige Skandinavien er der produkter, som det er værd at opsøge. 

VINPLANTER

Bestil dine vinplanter nu til levering dette forår. Vi kan levere stort set alle de sorter, du ønsker, herunder østeuropæiske sorter. Planterne gennemgår streng kvalitetskontrol i Tyskland. Vi er tillige under kontrol af det danske Plantetilsyn. Du er velkommen til at kontakte os om rådgivning om plantevalg og om valg af grundstamme. Levering i maj eller efter aftale.

Vinmager.dk er billigst!

ØKOLOGISKE VINPLANTER Kontakt os hvis du ønsker økologiske planter



<p>2.350,-</p>  <p>ENOLMATIC Påfyldningsmaskine</p>	<p>MOUSSERENDE VIN Se udstyr til fremstilling af mousserende vin på hjemmesiden.</p>	<p>ALT TIL ESPALIER</p> <p>Stålstolper fra 57 kr. Endestolpe fra 112kr. Anker til endepæl 39 kr.</p> <p>Svært forzinket tråd Endekæder</p>	 <p>Alt til opbinding: Trådsamlere Netclips Stammefixering</p>
<p>Egetønder 220 l : 3.285 Kr</p>	<p>FELCO Felco 2 275,- Hele programmet</p>	<p>Vinmager.dk har Danmarks laveste priser på kvalitetstanke fra SPEIDEL og LETINA  <i>SE PRISER OG PROGRAM PÅ HJEMMESIDEN</i></p>	
<p>MAX Opbindingstang</p>  <p>350 kr</p>	<p>Vi har Sprøjtesvovl</p> 	<p>FLEXWIRE Papiromviklet Jerntråd Miljørigtig opbinding</p>  <p>1000 stk 39 kr</p>	<p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">VINMAGER.DK</p> <p style="text-align: center;">www.vinmager.dk Mail: Vinmager@vinmager.dk</p> <p style="text-align: center; background-color: black; color: white; padding: 5px;">Se meget mere på hjemmesiden</p>