

## Vinprovninginstruktion

**Vin är egentligen inte annorlunda än allt annat som du äter och dricker. Det har en doft och en smak som påminner om andra dofter och smaker som du har sparat i hjärnans doft- och smakminne. Ibland framställs det som märkvärdigare än det är med snurrande glas, slurpande munnar och utspottade vinslattar. Läs härunder hur du gör och kom ihåg att vin ska vara en njutning – både att dricka och att smaka.**

### Praktiska förutsättningar

För att se vinets färg och intensitet ska du ha en bra belysning. Vanligt dagsljus är bäst, men kvälls- eller vintertid kan ljuskällor med vitt ljus som lysrör eller ljus från halogen-lampor också vara bra. Dessa har ett ljus som inte skiljer sig så mycket från dagsljuset. Vanliga glödlampor har ett mera gulaktigt sken och ändrar färgintrycket något liksom levande ljus, men kom bara ihåg den lilla fällan så kan du med lite erfarenhet skapa dig en bra bild ändå. För att få rätt färgintryck är det också bra att ha en vit bakgrund som glaset kan stå på eller hållas mot. En vit duk eller ett vitt papper fungerar utmärkt.

Välj tulpanformade glas med stor kupa. Då finns det plats för vinet att rotera och dofterna samlas i det avsmalnande glaset. Undvik glas som öppnar sig. Försök vara på ett ställe där det inte finns för mycket störmoment. Starka dofter från kemikalier, sprit eller rök stör en hel del. Om det är mycket spring kan det också vara svårt att koncentrera sig. Ett litet kom ihåg till deltagarna är att inte denna gång använda parfym, rakvatten, hårspray, deodorant eller annat personligt med starka dofter.

### Planera vinprovningen

Tänk ut ett intressant tema. Välj viner som du tycker passar in antingen det är ett område, en druva, ett årtal eller ett annat tema och samla information om de utvalda vinerna. Ta inte med för många viner i provningen. Mellan tre och fem olika sorter brukar vara lagom. Det finns tester på vår mänskliga förmåga som visar att vi har svårt att hålla isär begreppen om det är mer än fem olika val. Håll upp ca 8 cl i glaset, så att vinet får lite svängrum i glaset. Du kanske vill smaka flera gånger och då är det bra om det inte känns för lite. En flaska räcker till ca 10 personer på det sättet.

### Provning i fyra steg

När du provar vin ska du alltid prova i en viss ordning. Det gör du för att alla viner ska få en chans att visa sin bästa sida. Vita viner provas alltid innan röda eftersom det röda vinets syra slår ihjäl det vita vinets lättare och fruktigare syra.

lighet. Lätta viner provas före fylliga. Börja med att titta på vinerna. Då skapar du ett första intryck och förbereder dig lite i stället för att kasta dig över glaset ett i sänder. Därefter doftar du på vinerna medan du roterar glaset. På så sätt frigörs mera doft. Därefter smakar du vinerna från vitt till rött, från lätt till fylligt. Till sist försöker du sammanfatta vad du tycker om de olika vinerna.

### Titta

Ta i glasets fot och håll det så att du har en vit yta bakom vinet. Det fungerar bra om du lutar lite på glaset. Då får vinet olika djup i glaset och det är lättare att se både färgton och intensitet. Nu kan du börja fundera över vinets ålder, dess fyllighet och eventuellt vilken druvsort det är fråga om. Riktigt unga röda viner har ofta en blåaktig röd ton. Efter några år skiftar färgen till en starkt rubinröd ton för att efter ytterligare års lagring få en tegelbrun ton. Intensiteten i färgen berättar om vinets fyllighet. En tjock och ogenomskinlig färg ut kan betyda att det kommer att ha en fyllig, koncentrerad smak. Olika druvor ger också olika färg. Den vanliga röda druven Syrah är en av de färgrikaste druvorna och vinerna av den blir mörkt blåsvarta som unga. Druvan Gamay har väldigt lite färgämnen i sitt skal. Därför blir viner som Beaujolais relativt bleka i sin färg. Viner gjorda på Syrah tar lång tid på sig att bli tegelbruna medan andra druvor som den italienska Sangiovese luras genom att se mogna ut innan smak och doft hunnit fram. Enkla principer således, men varning för att synintrycket ibland bedrar.

### Dofta

Snurra runt vinet i glaset. Det kan du göra genom att snurra det i luften. Vill du inte riskera att stänka ner kamraterna kan du snurra det medan det står på bordet. Lite lättare. Det viktiga är att vinet får kontakt med luften. Då startar kemiska reaktioner som gör att vinet utvecklas i glaset. Det fastnar också vin på glasets sidor och man får alltså en större yta som doftar. Man kan kalla det ett slags turboeffekt. Du tar ut så mycket doft du kan genom att göra ytan mot luften större än öppningen i glaset. Beskriv nu för dig själv hur du uppfattar doften på vinet. Doftar det mycket eller lite? Finns det någon särskild fruktdoft? Försök hitta dofter du känner igen från annat håll. Du gör det för att senare komma ihåg doften så var personlig och släpp på spärrarna. Antingen du tycker att det luktar blyertspenna, diesel eller björnklist. Andra kan ha samma smakminnen som du, men det viktiga är inte att enas kring detta utan för dig att på längre sikt skapa en minnesbank som gör att du känner igen ett vin när du dricker det igen.

### Smaka

Ta en stor klunk och behåll den i munnen. Låt vinet flytta sig runt i munnen eftersom det finns smaklökar som registrerar olika smakupplevelser på olika ställen i munhålan. Känn efter om vinet är fylligt eller lätt. Hittar du någon sötma i det eller är vinet helt torrt, dvs saknar det sötma? Är vinet friskt eller upplevs smaken som fadd? Är det strävt eller mjukt. Strävheten känner du när du drar tungspetsen mot munnens insida. I extrema fall kan du nästan hänga upp överläppen

på dina tänder, som också blir sträva av vinets syra. När du har kommit hit kan du leta i ditt eget smakminne. Hittar du toner av svarta vinbär, kaffe, choklad, äpplen, smörkola eller något helt annat.

Vi tycker att du sväljer vinet om provningen är av sällskaplig karaktär. Skulle du av någon anledning hamna i en mer professionell miljö eller det är en massa viner som ska provas kanske du bör spotta ut det du provar. Av den enkla anledningen att alkoholen urholkar din förmåga att känna både doft och smak. Till slut smakar alla viner lika. Men som sagt, är det i vänners lag så njut av vinet genom att också dricka det. Det ger en bättre smakupplevelse också. Smaklökarna fortsätter alldeles längst bak på tunga och i svalg.

### **Sammanfatta**

Ett praktiskt tips är att alltid ha penna och papper. Det är inte så lätt att komma ihåg vilket vin som doftade vinbär och vilket som doftade hallon. För att slippa prova om för att förklara sina intryck antecknar du helt enkelt vad du ser, doftar och smakar. En kolumn för varje vin. Sedan kan du komplettera när du hör andras iakttagelser. Kanske får du inspiration att hitta nya dofter eller smaker av en vän. Till sist sammanfattar du det hela till ett helhetsintryck. Ett per vin. Var det gott, ska du komma ihåg det för fortsatta inköp etc. Sedan sparar du kanske anteckningarna. Varför inte genom att klista in etiketterna i ett block och komplettera med vilka som var där och därefter prydligt skriva in dina noteringar. Kul att ha som vindagbok.

*Lycka till och glöm för allt i världen inte att detta är en njutning och inte en kemisk analys. Vin är livets goda.*

Vinklubben Tre Kronor