

## Praktiska tips vid vinprovning

Att prova vin framstår ibland som något svårt och konstigt. Det snurras på glas, sörplas och spottas - idel mystiska övningar. Faktum är att det inte alls är svårt och att alla kan prova vin både enkelt och proffsigt.

- För att få en meningsfull vinprovning bör man i förväg fundera ut ett lämpligt tema och sedan samla information om de utvalda vinerna. Om man är ovan vid att prova vin bör man inte ta med allt för många viner i provningen. Mellan tre och fem olika sorter vin brukar vara lagom.
- **Till en vinprovning** för sex-tio personer räcker det gott och väl med en flaska per vintyp. Häll upp 8 – 10 centiliter i varje glas. Beräkna ungefär 4-8 cl i glaset, så att vinet får lite svängrum i glaset.
- Välj tulpanformade glas med en rejäl kupa **för vinet att snurra runt i och där aromerna koncentreras. Se till att ha glas** utan mönster, gärna relativt djupa glas på fot. Det är viktigare att alla har samma typ av glas, så att all aprovare har samma förutsättning och att dofterna framträder på samma sätt för alla som provar.
- För att få en korrekt färgåtergivning är det också bra att ha ett vitt underlag som glaset står på. En vit bordsduk eller ett vitt papper duger gott. (skriv ut Raimat vinprovningsunderlägg och ställ vinerna på)
- **Prova blint**, häll upp och göm flaskorna. Visa dem vid genomgången. Anledningen är att vi präglas av vad som står på etiketten.
- Ha bra, jämnt ljus. För att kunna avgöra vinets färg och intensitet är det viktigt att man har en bra belysning. Flödande dagsljus är att föredra, men kvälls- eller vintertid kan lysrör eller ljus från halogenlampor vara ett alternativ. Använd inte stearinljus som ger skuggor.
- Börja alltid prova vinerna från vänster. Börja med att titta på vinets färg på samtliga, dofta sedan för att till sist smaka på vin nummer ett, två, tre och slutligen fyra. (Tänk på Vinprovningens fyra moment.)
- Prova inte vin i köket under pågående matlagning. Då tar matens dofter överhand.
- När ni är klara med vinprovningen är det roligt att prova vinerna till maten som kanske bjuds på efteråt. Då uppstår en helt annan dimension och viner man kanske inte tyckte om under provningen nu plötsligt visar sig förträffliga. Därför är det alltid viktigt att fundera på vad (och till vad) man ska ha vinet som man provar till.
- Diskutera vinerna med varandra. Se om ni hittar gemensamma nämnare, gemensamma termer, eller bara tycker helt olika.



# RAIMAT

## Vinprovningens fyra moment

Vinerna struktureras i en speciell provningsordning. Vita viner placeras längst till vänster och provas före röda. Lätta viner hamnar före fylliga. Vanligtvis börjar man med att titta på vinerna för att sedan i tur och ordning från vänster till höger dofta och smaka på dem. Avsluta provningen med att sammanfatta dina intryck.

### 1. Titta

Då man tittar på vinet tar man tag i glasets fot och håller det ovanför det vita underlaget. Genom att luta glasets fot och titta på det uppifrån kan man notera vinets färg och intensitet. Redan här kan man få en antydning om vinets ålder, koncentration och eventuellt vilken druvsort det är fråga om. Många riktigt unga röda viner brukar anta en blårodnans nyans. Med några års mognad skiftar färgen till klart rubinrött för att på ålderns höst anta en tegelbrun ton. Intensiteten i färgen kan berätta om vinets fyllighet. Ser vinet tjockt och ogenomskinligt ut kan man dra slutsatsen att det kommer att ha en fyllig, koncentrerad smak.

Olika druvor ger också olika färger. Den i norra Rhône-dalen vanliga röda druvan Syrah är en av de färgrikaste druvorna och vinerna av den blir mörkt blåsvarta som unga. I Beaujolais gör man ett ljust rött vin på druvan Gamay. Det är en sort som har väldigt lite färgämnen i sitt skal. Viner gjorda på ovan nämnda Syrah tar lång tid på sig att bli tegelbruna medan italienska Sangiovese ger vinerna den färgen långt innan de mognat i doft och smak.

### 2. Dofta

Snurra runt vinet i glasets fot, antingen genom att hålla glasets fot och rotera handleden eller genom att låta glasets fot stå kvar på bordet och rotera det mot underlaget. Det viktiga är att vinet får generös kontakt med luftens syre, eftersom det sätter igång positiva kemiska reaktioner som gör att vinet utvecklas i glasets fot. Det fastnar också vin på glasets sidor och man får alltså en större yta som doftar, vilket gör det enklare att urskilja nyanserna i vinet.

Försök att beskriva doften på vinet. Doftar det mycket eller lite? Kan man urskilja någon särskild fruktdoft? Det viktigaste i början är att "hitta hakar" för att minnas dofterna. Associera så fritt du kan. Mormors blåbärspaj, nytjärad brygga eller björnklistor.

### 3. Smaka

Ta en stor klunk i munnen och låt den rulla runt en liten stund. Börja med att känna efter om vinet känns fylligt eller lätt. Finns det någon sötma i det eller är vinet helt torrt, d v s saknar det sötma? Är vinet friskt eller upplevs smaken som fadd? Man kan också känna om vinet är strävt eller mjukt. Strävheten är det som stramar till på tandköttet. När man har svarat på dessa frågor kan man börja leta i sitt eget smakminne. Man kanske hittar toner av svarta vinbär, kaffe, choklad, äpplen, smörkola eller något helt annat.

De som provar vin i sitt yrke spottar alltid ut vinet efter att ha smakat på det. Som glad amatör är ju detta inte lika nödvändigt. Det är dock bra att spotta av den anledningen att smaklökarna blir något bedövade efter några klunkar vin, vilket gör det svårare att urskilja vinets olika nyanser.

### 4. Sammanfatta

Efter att ha benat upp vinet på detta sätt är det dags att samla intrycken. Gå tillbaka till dina provningsanteckningar. Hur har du beskrivit vinet? Nu kan du dra slutsatser om vinets kvalitet, mognad och framför allt, om du själv tyckte att vinet var gott!