

Tips till dig som provar vin!

Praktiska punkter som kan vara bra att ha när du ska prova vinet och svara på frågorna!

Att prova vin kan vem som helst göra men det är skillnad på om du som provar är professionell eller om du bara är en vin-road entusiast! När du är professionell måste du fundera på många faktorer som har med marknaden att göra snarare än vad du personligen tycker. Som privatperson och konsument tycker vi att det första du ska fundera över är om du tycker att vinet är gott. Om du inte tycker det finns en liten, liten risk att det beror på en defekt men mest sannolikt är att vinets stil helt enkelt inte tilltalade dig.

Tips inför vinprovning med frågor

Här kommer några tips på hur du ska tänka när du ska bedöma ett vin och sedan svara på frågor.

Att tänka på:

Nummer ett är att ha papper och penna på plats samt ett bra underlag (gärna vitt). Det är även bra med bra belysning (i alla fall till att börja med!).

- ✓ Det är alltid enklare och roligare att prova tillsammans med någon då man kan diskutera sig fram till sina olika upplevelser! Vin är väldigt individuellt så här finns ej några rätt eller fel! Oavsett vad du tycker – försök att alltid beskriva vad just du tycker. Du kommer snabbt att upptäcka att det blir enklare och enklare att beskriva ett vin – du bygger ju din egen "vinbank" med minnen och upplevelser från olika vinprovningar! Här kommer en kort beskrivning av stegen du bör tänka på:
- ✓ Redan på utseendet kan man få en viss vägledning kring hur vinet kommer att dofta och smaka – så ta en titt på vinet. Strukturen i glaset samt vilken färg det har kommer att avslöja en del om doft och smak. T.ex. ett blårott vin kommer att smaka ungdomligt medan ett vin som drar åt tegel ofta har en påtaglig ålder.
- ✓ Tänk på att snurra på glaset så att mer av glaset täcks av vin! Då kommer du att tydligare känna vad det doftar. Genom att snurra på glaset kan du också bedöma färg och struktur bättre.
- ✓ Fundera över vad du påminns om i doften. Alla har olika associationer så det är alltid rätt att säga det man tänker. Är ni fler kommer ni snabbt att upptäcka att ni har helt olika ord på exakt samma doft!
- ✓ De aromer du kände på näsan återkommer nästan alltid i smaken. Det viktigaste att söka efter är vinets syrlighet och strävhet – är det lätt eller fylligt och hur är vinets längd (dvs hur länge det stannar i munnen)?

När du både har doftat och smakat på vinet kan du fundera över ett antal saker, tex:

- ✓ Dina tankar om vinet i sin helhet?
- ✓ Dina tankar om vinets utseende jämfört med det du upplevde i smaken?
- ✓ Vilket är vinets användningsområde?
- ✓ Utifrån din budget, känns vinet rimligt prissatt eller för dyrt? Eller är det så gott så jag skulle kunna betala ännu mer? Ordet fynd har olika betydelse och är beroende av både storlek på plånbok.
- ✓ Är vinet ekologiskt?
- ✓ Vad du tycker om vinets förslutning?

Lycka till med dina provningar och undersökningar!