



27

okt 2016

Konsten att prova vin

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi har gått igenom förberedelserna för en lyckad vinprovning men vi har bara snuddat vid det viktigaste, vinet. Vad bör man tänka på när man ska prova ett vin?

Det gäller i grund och botten att nyttja tre av sina sinnen - syn, doft och smak. På så sätt kan du få en komplett bild av vinet du har framför dig. Skriv gärna ner vad du kommer fram till så att du kan jämföra med andra i sällskapet. Kanske kan ni hjälpa varandra att hitta helt nya smaker och dofter.

Håll i stjälken av glaset för att undvika att värma kupan. Börja med att luta glaset för att ordentligt kunna se färgen på vinet. Se också mot kanten av vinet för att kunna avgöra vilka nyanser som blottar sig. Ett moget rött vin går ofta mot en tegelröd färg medan ett yngre vin har en blårröd ton. Ha en god belysning och gärna en vit bakgrund, förslagsvis en duk eller ett pappersark. Du kan också se om vinet är grumligt eller klart samt om det innehåller några partiklar.

Släng runt vinet i glaset några varv för att frigöra aromerna och dra sedan in dofterna - vinets bouquet. Försök att känna igen andra dofter som vinet kan påminna om. Det kan kännas svårt i början men träning ger färdighet, hjälp varandra så ska ni se att det går att hitta många oväntade dofter.

Slutligen är det så dags att smaka på vinet. Till mångas förtjusning. Ta en rejäl klunk samtidigt som du försöker att suga in lite luft i munnen. Det går alldeles utmärkt att sörpla för den som behagar. Låt vinet dansa i munnen och andas sedan ut genom näsan för att få största effekt på smaken. Svälj eller spotta. Bedöm sedan hur länge eftersmaken sitter i.

Dela dina upplevelser genom att diskutera hur fylligt vinet varit, om det varit kraftfullt och om det känts balanserat eller inte. Viktigast av allt ? se till att ha roligt och njut av vinet!