

Så här fixar du en proffsig vinprovning hemma



INNEHÅLLSFÖRTECKNING OM VINJOURNALEN

Inledning – några tankar innan din vinprovning

1. SÅ PLANERAR DU DIN VINPROVNING I 8 ENKLA STEG!

Steg 1 · först en fundering

Steg 2 · bestäm ett tema

Steg 3 · bjud in

Steg 4 · hur ser ditt upplägg ut?

Steg 5 · mat eller tilltugg?

Steg 6 · plugga på de viner
som ska provas

Steg 7 · gör ett eget
vinprovningsskit

Steg 8 · en flaska, en druva

2. NÅGRA BRA DRUVOR OCH REGIONER ATT BÖRJA MED

Zinfandel

Shiraz eller Syrah

Riesling

Albariño

Valpolicella

Alsace



3. NU PROVAR VI VINET!

Men först lite fakta

Lär dig skoja mellan olika aromer

Duka upp till vinprovning – en liten checklista

4. PROFFSENS KNEP PÅ EN VINPROVNING

Färg

Doft

Smak

Vilken slutbedömning gör du?

Fyllighet

Tanniner

Syra

Ekfatskaraktär

5. ÖVNING GER FÄRDIGHET

Om Vinjournalen

Vinjournalen.se anses vara den ledande digitala tidningen om vin i Sverige. Tidningen startades 2011 av några hängivna vinentusiaster som alla delar en djup kärlek och passion för goda viner och god mat. Våra artiklar fokuserar på vin från hela världen och vi täcker både lokala och internationella branschnyheter, vi tittar på vinregioner, intervjuar vinprofiler, tipsar om nya viner, testar vindruvor, pratar med producenter, lagar god mat och delar recepten, vi skriver om ekologiska viner och ger dig råd i vår vinskola.

VI FINNS PÅ INTERNET

Vinjournalen.se

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

Kontakta oss gärna om du har frågor eller tips.

Vi ser fram emot att höra från dig!

Jeanette Gardner
REDAKTÖR
jeanette@vinjournalen.se

© Vinjournalen.se

INLEDNING

några tankar innan vinprovningen

En vinprovning är onekligen ett av livets största nöjen, om den är väl genomförd och att ordna en egen vinprovning hemma är ett enkelt och mysigt sätt att tillbringa en trevlig och lärorik kväll tillsammans med vänner.

Här vill vi ge dig några tips på hur du gör om du vill hålla en proffsig vinprovning, från planering och inbjudan till att inhandla viner och genomföra eventet.

Att anordna en privat vinprovning för första gången kan vara lite nervöst, så vi tar det från början.

Vin lever ett eget liv och förtjänar din allvarliga uppmärksamhet. Att sätta ord på känslor är alltid svårt. Det första som du kommer att märka är att ingen tycker samma sak. Bli inte förskräckt, för vi pratar om smak, arom, känsla. Här gäller mottot "vi tycker olika" och det är helt i sin ordning.

Du kommer att märka att få aktiviteter är så lärorika som en vinprovning. Dels lär du dig om olika druvor, regioner och vingårdar. Men du kommer också att få utmana dig och din smak, din näsa och alla dina sinnen. Men förmodligen är de viktigaste egenskaperna hos en seriös vinprovare viljan, önskan och förmågan att fokusera uppmärksamhet på vinets egenskaper.

Nu börjar vi!

1. SÅ PLANERAR DU DIN VINPROVNING I 8 ENKLA STEG!

För att du ska få en lyckad och framgångsrik vinprovarkväll tillsammans med dina vänner, så behöver du planera smart om du har ambitionen att göra hela eventet lika bra som en professionell vinprovning. Här får du några råd kring vad du behöver tänka på och förbereda. Och som med alla fester är förberedelser A och O och så länge du följer våra 8 steg, så kommer din vinprovning att bli en succé!

STEG 1 FÖRST EN FUNDERING

Vilka av dina vänner har liknande vinsmak innan du bjuder in. Det finns alltid vänner som inte tycker om exempelvis rosévin. Andra dricker enbart vitt eller enbart rött vin. Det blir enklare om du sätter ihop dina vinprovargäster efter deras specifika vinpreferens.

STEG 2 BESTÄM TEMA OCH VINER

Det är faktiskt inte så svårt att komma på några olika teman för din vinprovningsskväll, om du utgår från dina vänners och dina egna vinfavoriter. Några idéer skulle exempelvis kunna vara att välja ett land som alla viner kommer från, varför inte prova enbart franska, europeiska, argentinska eller amerikanska viner? Eller svenska viner och njuta av vår inhemska vinproduktion? Du kan också välja en viss region eller en druva exempelvis 3 olika Rieslingviner eller kanske jämföra nya kontra gamla världens vin med samma druva.

Tre till fyra viner och av samma vintyp (röda, vita, ros, mousserande) brukar vara tillräckligt för en privat vinprovning hemma och då får ni tid att prata om vinerna. Välj gärna lite dyrare viner och ursprungstypiska viner så blir det lättare för alla att känna igen både druvor och vinregioner. Kort sagt: välj vinerna lika omsorgsfullt som du väljer dina gäster.

STEG 3

BJUD IN

Om du gör ett trevligt inbjudningskort när du har bestämt tema och vilka du vill bjuda in så kommer alla känna sig riktigt välkomna. Tänk på att inte bjuda in alltför många. Ju fler ni blir, desto tuffare blir det för dig. En bra grupp för ett första event kan vara 6-8 personer. Glöm inte att informera dina gäster om vilka viner som ni kommer att prova, förutsatt att det inte är en blindprovning.

STEG 4

HUR SER DITT UPPLÄGG UT?

Sammanställ din vinlista och beställ vinerna i god tid så att de får vila. Hur dyrt kommer det att bli att köpa in viner? Kanske kan gästerna ta med sig var sin flaska istället? Men se till att det är du som bestämmer viken flaska som de ska köpa så att du försäkras dig om att du får de flaskor som du behöver till provningen. Behöver du en dekanter för att kunna dekantera? Hur många glas behöver du ha, när alla ska prova 3 viner i var sitt glas?

STEG 5

MAT ELLER TILLTUGG?

Fundera kring mat, plockmat eller tilltugg som ska serveras. Bli det mildare ostar eller grönsaksstavar med dip eller en mer matig buffé? Oavsett, förbered några milda tilltugg som inte har alltför dominanta och kraftiga smaker och som kan neutralisera gästernas smaklökar mellan vinerna.

Några bra exempel kan vara

- ej smaksatta baguetter eller kex
- mild hummus med grönsaksstavar är ett populärt tilltugg
- milda ostar – Försök att undvika starkare ostar eftersom de kan påverka vinernas smaker
- nötter är också ett bra val, men som med ostar är det bra att välja sorter med mildare smak

Ställ även fram ett vattenglas per person.

STEG 6

PLUGGA PÅ DE VINER SOM SKA PROVAS

Bestäm i vilken ordning vinerna ska avsmakas så att alla får chansen att prova de olika vinerna. Ta god tid på dig innan för att förbereda anteckningsmaterial, kanske i form av ett vinprovningsprotokoll som du kopierar upp till varje gäst där de kan skriva ner sina kommentarer och alla intryck som de får av vinet.

[På Systembolagets hemsida finns det färdiga vinprovningsprotokoll att ladda ner.](#)

Det är också bra om du själv förbereder lite material kring temat och vinerna som ska provas.

Ta reda på så mycket du kan om land, region, druvor och sätt gärna ihop texten och skriv ut till alla gäster. Det blir som ett stöd på vägen beskrivningar om vinernas karaktär, färg, druvor och smaker och ingen behöver känna sig okunnig.

I ditt vinprovningsprotokoll kan du skriva olika kategorier för att alla senare ska kunna fylla i, exempelvis

- Fyllighet
- Tanniner
- Syra
- Aromer
- Ekfat
- Färg

STEG 7

GÖR ETT VINPROVNINGSKIT

Färdiga vinprovningsskit finns att köpa på nätet som du kan skicka efter, men de är oftast ganska dyra. Du kan enkelt göra liknande vinprovningsskit själv med utgångspunkt från de viner som du serverar på din vinprovningsskväll och med hjälp av torkade kryddor och örter, frukt och bär som du kan köpa nästan i vilken matbutik som helst.

För att veta vad du behöver kan det vara bra att läsa på lite om vinerna du tänkt bjuda på i förväg så att du har en aning om vilka aromer de innehåller. Sedan fyller du en liten, genomskinlig glasburk/skål för varje vin ni provar. Det ser trevligt ut när du skickar runt dessa bland dina gäster så att de kan lukta på aromerna.

Exempel på kryddor, örter och frukt kan du här:

- Vaniljstång
- Kanelstång
- Mörk choklad
- Muskotnöt
- Peppar
- Jord
- Olika svarta och röda bär
- Tobak
- Kola
- Pomerans
- Anis
- Viol
- Ros
- Kamomill
- Äpple
- Päron
- Plommon
- Citrusfrukter
- Cederträ
- Kaffe
- Russin
- Läder

STEG 8

EN FLASKA, EN DRUVA

Satsa på att hitta viner som är 100% framställda en och samma druva innan du ger dig på blandningar, så att du snabbare kan känna igen enbart en druvsort. Gör det inte för svårt utan snarare enkelt i början för att kunna urskilja de viktigaste smakerna och dofterna.



2. NÅGRA BRA DRUVOR OCH REGIONER ATT BÖRJA MED

Hur blev det nu, vad har du bestämt? Ska ni prova samma druvor men från olika länder och områden eller kommer ni att få jämföra två olika druvor med varandra? Är du nybörjare i vinprovaresammanhang kan det vara enklare att börja med viner som har en utstickande och tydlig smak. Här kommer några förslag på goda blå och gröna druvor som är enkla att identifiera och två spännande vinregioner att börja med.

ZINFANDEL

en blå druva från Kalifornien som finns i rosé och röda viner som är mycket fruktiga med toner av mörka bär.

SHIRAZ ELLER SYRAH

en blå druva som växer i många vinländer men som ofta finns i mycket goda Rhôneviner och ger fruktiga, kryddiga och örtiga viner.

RIESLING

en grön druva från Tyskland, Österrike och främst Alcase, Mosel eller Rheingau och som ger antingen torra eller söta viner som kännetecknas av hög fruktsyra, citrus och mineral.

ALBARIÑO

en grön druva från Portugal eller Spanien som ger både lätta pärlande Vinho Verde viner eller mer fylligare och oljiga viner.

VALPOLICELLA

Valpolicella ligger i Veneto i Italien och där finns det 20 vinregioner med mycket goda viner och druvor som Bardolino, Valpolicella och inte minst Amarone.

ALSACE

Alsace är ett spännande vinområde med en intressant historia och som har tillhört både Tyskland och Frankrike och här produceras nästan enbart Riesling och Gewürztraminer.

3. NU PROVAR VI VINET!

MEN FÖRST LITE FAKTA:

Du använder alla dina sinnen när du provar viner: synen, smaken, lukten men även din känsla i gommen. På vinprovningen gäller: titta – virvla – dofta – smaka. Och känn av eftersmaken och upplev nya smakkaraktärer.

Det är egentligen tre saker du ska försöka lägga märke till i första hand på en vinprovning: doft, färg och smak. Du ska också bedöma vinerna. Tycker du om dessa viner?

När man provar vin är det bästa att börja med torra till söta vita viner om du provar båda delarna och därefter gå över till att prova mer kraftfulla röda viner. Viner med högre alkoholhalt serveras av naturliga skäl sist.

LÄR DIG SKILJA MELLAN OLIKA AROMER

De primära aromerna kommer ifrån druvan som vinet är gjort av. Då pratar vi framförallt om de fruktiga och blommiga aromerna. Vinframställningen bidrar med de sekundära aromerna som exempelvis cederträ eller bröd. De tertiära aromerna tillkommer när vinet lagras. Det kan till exempel handla om en rökig ton eller ton av ek.

DUKA UPP TILL VINPROVNING EN LITEN CHECKLISTA

- Ställ fram ett tomt vinglas för varje vin som ni ska prova.
- Ställ fram var sitt vattenglas och en tillbringare med vatten.
- Lägg fram ett vinprovningsprotokoll till varje gäst.
- Glasen fylls på med ungefär 15 ml, så att var och en kan smaka c:a 2 ggr av varje vin.
- Det är faktiskt svårare att prova vin om man sväljer. Behövs en gemensam spottkopp?
- Har du milda tilltugg, så ställ fram dessa.
- Ta inte i glasens kupa, undvik trista fingeravtryck.

4. PROFFSENS KNEP PÅ EN VINPROVNING

FÄRG

Börja alltid med att studera vinets färg. Man kan se mycket genom att titta på färgen, exempelvis vinets ålder och många gånger kan intensiteten ge en vink om vilken druva det handlar om.

Undersök vinet med blicken. Under en vinprovning är alla sinnen inblandade och synen är ett viktigt sådant. Håll vinglasen något lutat mot en vit bakgrund, till exempel vinprovningsprotokollet och luta glaset 45 grader.

Beskriv färg, klarhet, grumlighet, mättnad, intensitet som alla är egenskaper som påverkar vinets karaktär. Exempelvis blir ett vitt vin mörkare med åren. Ett ungt vitt vin kan luta åt en ljusgrön ton och ju äldre vinet blir, så blir det också alltmer guldigt gult. Hos unga röda viner ser man ofta en blårod kant, medan mogna rödviner kan ha en tegelröd och brunorange kant.

Snurra vinet i glaset. Detta gör att vinet får mer syre, och blir därmed mer aromatiskt. Du kan också känna doften bättre om vinet virvlas runt en stund. Notera också hur snabbt/långsamt vinet rinner ner från kanterna av glaset när det snurrats.

DOFT

Håll alltid glaset i foten när du snurrar på det. Konstigt nog, så doftar det mer än det smakar. Proffsiga vinprovare kan bara genom att dofta på vinet tala om vilken druva som vinet är framställt av och ibland till och med också tala om vilket vindistrikt det kommer ifrån. Så börja med att försöka känna vinets fruktkaraktär.

- Vilka frukter kan du urskilja?
- Ljusa aromatiska eller mörka dova frukttoner?
- Är doften stor eller liten?
- Tycker du att du känner många olika dofter samtidigt?
- Titta vad du skrev ner om färgen, kan du jämföra?
- Kan du känna om vinet har lagrats på ekfat?
- Försök att beskriva dofter som du känner: frukterna, örterna och kryddorna, fatsmak ...

SMAK

Smaka på vinet, ta en stor klunk och rulla runt den i gommen. Andas gärna in genom munnen och ut genom näsan för att ge liv åt vinet och upplev nya smakkaraktärer.

- Smakar det mycket eller litet?
- Är det sött, surt, salt, bittert eller umami, som är en mustig köttig smak?
- Hur känns konsistensen och mättnaden?
- Spotta eller svälj klunken och känn på eftersmaken.
- Ta en klunk till och försök att beskriv din känsl.
- Stramar och drar det kring kinderna och tungan?
- Känn med tungspetsen, har vinet kropp, hur fylligt är det?
- Kan du smaka tanninernas strävhet?
- Är vinet balanserat, är fyllighet och fruktsyra i balans?

VILKEN SLUTBEDÖMNING GÖR DU?

Kan du sammanfatta?

Hur är vinets karaktär? Balanserat, välstrukturerat, rikt och fylligt, moget..

Lite hjälp på vägen kan vara:

FYLLIGHET

Ett vins fyllighet handlar om hur "rikt" eller "tungt" det känns. Ett fylligt vin lämnar ofta en påtaglig eftersmak som sitter i länge. Viner med hög alkoholhalt är ofta fylligare än de med lägre, och kommer ofta från varmare områden. Ett varmt klimat ger nämligen druvor med högre sockerhalt, vilket innebär att de kan få högre mängd alkohol. Vinets lagring och koncentration påverkar även fylligheten.

TANNINER

Tanniner kan identifieras som en något besk smak som känns bak mot roten av tungan. Tanniner är ämnen i druvskal, kärnor och stjälkar, och dessa bidrar till vinets struktur, komplexitet och konsistens. Även vinets lagringsmöjligheter påverkas av tanninerna.

SYRA

Vinets syra känner du ofta vid sidorna av tungan. Mycket syrliga viner kan ge en nästan svidande känsla, medan syran i andra viner knappt går att urskilja. Et vins syrlighet kan bero på många olika faktorer. För det första varierar syran i olika druvtyper, och även solmängden druvan fått har en inverkan.

Ibland lägger man även till syra under vinifieringen. Viner från områden med kyligt klimat tenderar att få en syrligare karaktär.

EKFATSKARAKTÄR

Ekfatskaraktär beskrivs ofta som en lite rostad, karamelliserad smak med inslag av vanilj och kanel. Dessa smaker kan vara mer eller mindre framträdande beroende på lagringstid och vilken typ av ekfat som använts.



5.

ÖVNING GER FÄRDIGHET

Att bli duktig på att prova vin handlar främst om intresse och nyfikenhet och det är något som alla klara av. Som du säkert märkte på din vinprovning så tyckte man olika. En persons favoritvin var kanske inte nödvändigtvis en annan persons favoritvin?

Vi hoppas denna lilla guide har varit till hjälp för dig att komma igång med att prova viner och framförallt sätta ord och beskriva vad du känner när du smakar på ett gott vin.

Lycka till med din vinprovning!

