

Att anordna vinprovning hemma.

folk o folk hjälper dig till en lyckad vinprovning

Erfarenhet kan vara bra men inte nödvändigt

Att anordna vinprovning hemma med vännerna är ett mycket trevligt sätt att umgås. Det kan naturligtvis vara en fördel om någon i sällskapet är lite mer erfaren i vinprovandets ädla konst, men det är absolut inget krav. Ibland kan det till och med vara en fördel att alla är noviser och därför mer fritt vågar uttrycka sin åsikt. Om du till kommande vinprovningar vill skaffa dig mer kunskap och erfarenhet rekommenderar vi att du anmäler dig till någon av [folk o folks provningar](#) som genomförs i ett flertal städer.



Det här behöver du förbereda

Börja med att bjuda in lämpliga gäster från din bekantskapskrets. När man provar vin kan man räkna med att en flaska är lagom till 10-12 personer. De första gångerna kan det vara lagom med fyra viner, så varje person behöver 4 likadana vinglas som inte är för små och där kupan har en tulpanliknande form. Det blir ju ganska många glas så varför inte be dina gäster att ta med sig egna. Förbered även med penna och papper, vattenglas och eventuellt lite vitt bröd för att neutralisera smaklökarna mellan vinerna.

Att prova blint eller halvblint är utan tvekan mest givande

Det är mycket lätt att man påverkas av förutfattade meningar, tidigare erfarenhet och prislappen när man provar vin. Vi rekommenderar därför att man provar blint eller halvblint. I det första fallet kan du som värd för provningen presentera olika smaker och karaktärer deltagarna skall leta efter men inte tala om vilka vinerna är. Om man provar halvblint presenterar man vinerna som ingår i provningen, men inte i vilken ordning de kommer. Du måste därför i båda fallen hålla över vinerna till karaffer eller dölja de flaskor som används till upphällningen med exempelvis aluminiumfolie.



Bestäm ett tema

När man bestämmer vilka viner som ska ingå i provningen är det lämpligt att utgå från ett tema. Det kan vara allt från en druvsort, ursprung, användningsområde eller olika årgångar. Till en början rekommenderar vi att man har viner med stora skillnader mellan både smak, karaktär och prisklass. Vi har hjälpt er med det första temat där vi utgår från världens mest kända och mest odlade gröna druvsort - Chardonnay. Vi har valt ut fyra viner och också tagit fram ett provningsunderlägg där man skall dra pilar från de olika glasen till rätt smakbeskrivning. Du får gärna återkomma till oss på folk o folk för att få ytterligare tips på tema och viner.

Att utröna vinernas kvalitet

Förutom att försöka hitta rätt glas genom smakbeskrivningarna på provningsunderlägget är det bra att försöka utröna vinernas kvalitet och därigenom få ledtrådar genom vinernas prislapp. Kvalitet bygger på **fyra hörnstenar: balans, komplexitet, smaklängd och intensitet**. Ju mer vinet har av dessa komponenter desto högre kvalitet har det.



Balans

Om vi börjar med balans, så innebär det att ingen av dryckens komponenter sticker ut så mycket att det gör helhetsintrycket obalanserat. Ett vin kan exempelvis kännas eldigt eller spritigt om det har en hög alkohol som inte bärs upp varken av fruktighet eller av smakekstrakt.

Komplexitet

Vad det gäller komplexitet så hör det definitivt ihop med kvalitet. Enkla viner har inte så många nyanser medan högklassiga har en mycket större nyansrikedom. Vad det gäller enkla viner kanske man kan hitta ett par doft- och smakassociationer medan ett ädelt vin bjuder på en hel palett.

Smaklängd

Smaklängden är en av de viktigaste kvalitetsfaktorerna och det är ingen tvekan om att skillnaden mellan enkla och högklassiga viner är mycket stor. Ett enkelt vin kan ha hyggligt mycket smak, men den försvinner lika snabbt som en avlöning, medan eftersmaken i ett storartat vin klingar ut under lång tid.

Intensitet

Avslutningsvis skall vi beröra intensitet som en viktig kvalitetsfaktor. Ett vin eller annan dryck som har en hög smakintensitet har helt enkelt ett högt innehåll av smak och aromämnen. Vad det gäller vin är skördeuttaget viktigt för hur hög smakkoncentration man får i slutändan. Tar man ut väldigt stora skördeuttag per vinranka får man enkla viner med lite smakintensitet och det motsatta om man begränsar skördeuttagen. Det är vanligt att viner med hög smakintensitet upplevs som lite kraftigare, men det finns även lättare och eleganta vinstilar som ändå har mycket hög smakintensitet.

Förbered dig inför Chardonnayprovningen

Beställ vinerna i god tid innan provningen eftersom en del finns i Systembolagets beställningssortiment. Du som är värd för provningen bör läsa på lite, både vad det gäller vinprovning och temat, för att kunna vägleda deltagarna på bästa sätt. Ladda ner filerna här nedanför om att prova vin och skriv ut provningsunderläggen som A4 eller ännu hellre A3 om det finns plats på bordet. Börja med att få lite mer kött på benen genom att läsa denna artikel om druvan Chardonnay >

Provningsunderlägg Chardonnay-viner

Att prova vin

Följande fyra viner på druvan Chardonnay hittar du på provningsunderlägget:

Kan du placera dem på rätt plats?



AUSSIE Great White Chardonnay

Systembolagsnummer: 6449

73,00 kr

I den bäst säljande vinserien på Tetra hittar du denna Chardonnay från Australien. Har en fruktig doft med inslag av gröna äpplen, stenfrukter och citrus. Smaken är torr och fruktig med toner av stenfrukter, gröna äpplen och citrus.



Domaine des Malandes Petit Chablis kr

Chablis är en by i norra Bourgogne och endast Chardonnay-viner härifrån får kallas Chablis. Petit Chablis är en av fyra kvalitetsnivåer och ger viner som är friska och fruktiga med en karaktär av citrus och gröna äpplen. Just detta vin har en härlig doft med en bukett av citron, nektarin, vita blommor och blöt sten. Vinet är torrt med frisk syra och en balanserad smak av persika och citron, mineral och lätt ton av riven mandel.



Reine Pédauque Pouilly Fuissé

Systembolagsnummer: 71012

199,00 kr

Pouilly-Fuissé är en mycket välkänd appellation som ligger i den södra delen av Bourgogne i området Mâconnais. Det är endast vita viner som är tillåtet inom appellationen och de inbringar de högsta priserna av alla i Mâconnais. Doften är medelstor och nyanserad med inslag av citron, gula stenfrukter, rostade nötter och en flintig mineralitet. Smaken är välbalanserad med en viss fetma i munkänslan. Fruktigheten, syran, och toner från rostade fat är väl samspelade och i avslutet finner man en elegant mineralitet.



Planeta Chardonnay

Systembolagsnummer: 72882

329,00 kr

Planetas genombrottsvin var deras Chardonnay 1995 som togs emot med förvåning -"det kan omöjligt vara från Sicilien!". Vinet har en stor och nyanserad doft med tropiska frukter, rostade fat, vanilj och popcorn med smält smör. Smaken är rik med fet textur och lång eftersmak där både rostade fat, smör, tropiska frukter, kokos och kryddor samsas i bästa samförstånd.

Se också



Lär dig mer om Riesling.

Få en inblick i världen kring Riesling och dess potential.

Läs mer



Så påverkar valet av vinglas vinupplevelsen.

När du väljer vinglas, tänk på att vinglasets form påverkar vinets smak. Även ett vinglas tjocklek och utseende påverkar upplevelsen. Läs expertens tips.

Läs mer
