

## philipson söderberg®

Alla viner har någon form av färg, doft och smak även om det ibland kan vara svårt att sätta ord på dem. Här kommer därför en checklista som förhoppningsvis kan vara till hjälp.

### Vita viner:

**Färg:** Vita viner går från ljusaste blekgula över grönskimmer till djupt gyllengula och bärnsten. Ett ungt vin har ofta ett litet grönstick och ett gammalt vin kan dra mot ljus bärnsten. Viner som lagrats på fat har i regel en något djupare ton. De flesta söta viner likaså.

**Doft:** Vita viner doftar från ljusa frukter som citrus, äpplen och päron, melon, kiwi, passion, persika, mango eller t o m ananas.

De kan också dofta naturgrönt som fläderblom, nässlor och svart vinbärsblad, klorofyll i största allmänhet. Även honung kan dyka upp.

Mineraltoner är inte ovanligt och man kan då höra uttryck som skiffer (petroleum, diesel), krita eller sandsten.

Vissa viner har lagrats på ekfat och kan då hitta toner mot vanilj, kola, karamell, brynt smör eller nyrostat bröd.

### Röda viner

**Färg:** Färgmässigt kan röda viner gå från lila, purpur, körsbär, rubin till tegel och nästan brunorange. Ett ungt vin är blått, ett gammalt brunt.

Röda viner har även olika djup i färgen, från lätt genomskinligt till mörkt tätt som nästan målar glasets insida.

**Doft:** Röda viner går mot mörka bär eller frukter, allt från smultron och hallon över körsbär till svarta vinbär, björnbär, moreller eller blå plommon. Även röda viner lagras ofta på fat och då kan man hitta toner av kakao, nyrostat kaffe, rostat bröd eller sötare toner som vanilj, kola, Marabou schweizernöt och liknande.

**Smak:** Medan näsans associationer kan vara nästan oändliga har munnen bara fem grundsmaker: sötma, syra, salta och beska samt den lite svårförklarade umami, den femte smaken, man kan uppleva i t ex skaldjur, fisk och svamp.

**Vita viner** har syra, eventuell sötma och ibland en lätt beska

**Röda viner** har en annan smakpalett, ofta med en lätt beska, och dessutom tannin, garvsyrorna som gör rött vin strävt och långlivat.

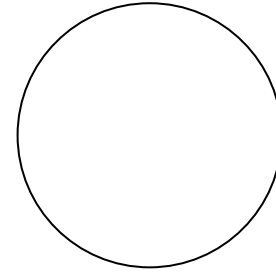
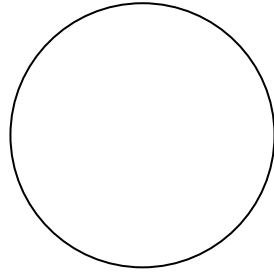
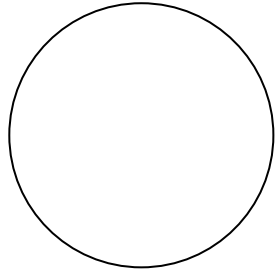
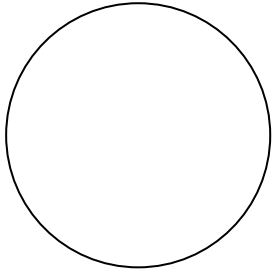
**Eftersmak och totalintryck:** Till slut ska du även ha en åsikt om vinets kvalitet i stort och då är begreppet eftersmak en viktig faktor.

Eftersmak är helt enkelt hur länge ett vins smak hänger kvar i gommen, kan var kort; 0-5 sek, medel; 5 – 15, eller lång; mer än 15 sek.

Totalintrycket är vad du tycker om vinet, är det bra eller dåligt, kanske ett enkelt vin men det tilltalar dig. Eller tvärtom; ett riktigt dyrt finvin men inte alls i din smak. Ett riktigt bra vin har en jämn och fin doft- och smaklinje. När man smakat vinet ska man gärna tänka: "precis som jag trodde att vinet skulle smaka eftersom det har just den doften."

Som ett extra tips kan jag säga att det är bra om man uttrycker sig begripligt. "Som en nyriden svettig härr" eller "Med en svag doft av dadelpalm i solnedgång" kanske kan låta poetiskt och eventuellt även initierat men är knappast till nytta för övriga provare runt bordet.

Vill du fördjupa dig som provare kan jag rekommendera t ex Catarina Hiort af Ornäs "Munskänkarnas Vinbok" eller "Lätt att prova vin" av Mikael Mølsted, två böcker som gör sitt bästa för att du ska hitta rätt i provandets mystiska labrynter. Finns att hitta på nätbokhandel.



1

2

3

4

Färg \_\_\_\_\_

Färg \_\_\_\_\_

Färg \_\_\_\_\_

Färg \_\_\_\_\_

Doft \_\_\_\_\_

Doft \_\_\_\_\_

Doft \_\_\_\_\_

Doft \_\_\_\_\_

Smak \_\_\_\_\_

Smak \_\_\_\_\_

Smak \_\_\_\_\_

Smak \_\_\_\_\_

Vin \_\_\_\_\_  
(gissning på druva, ursprung, årgång etc.)

Vin \_\_\_\_\_

Vin \_\_\_\_\_

Vin \_\_\_\_\_