



Ambitiöst om vinprovning

Munskenken nr 1 - 2005

Clive Michelsen

Allt om vinprovning

Jac International, 144 s

En udda och intressant bok har dykt upp i det allt ymnigare flödet av nya vinböcker. Clive Michelsens Allt om vinprovning behandlar på ett kunnigt och ambitiöst sätt ämnet analytisk vinprovning. I boken finns mycket att hämta för såväl nya som erfarna vinprovare. Bokens djupdykning och fokusering på en lokalt framtagen 100-poängsskala kräver dock ett stort intresse för ämnet. Det är kanske lika bra att jag också från början erkänner mina begränsningar – för fattarens sätt att bedöma ett vin är alltför invecklat för mig! Däremot finns det mycket annat i boken som jag gärna tar till mig. Jag upp skattade särskilt Clive Michelsens sätt att sammanfatta druvornas egenskaper och visualisera deras smaker. Ofta förknippas avancerad vinprovning med ett hejdlöst hanterande av allt mer märkliga doft-intryck, dofter som till stor del är subjektiva företeelser och kanske avslöjar mer om vinprovaren än om själva vinet! Grunden i all provning är att rätt kunna bedöma vinets objektiva smakegenskaper: syran, sötman, fylligheten, tanninerna etc. Systembolaget är en bra bit på väg med sina klockor, Michel Jamais har gjort ett fint arbete med smakprofiler. I Allt om vinprovning presenterar Clive Michelsen, pedagogiskt och med hjälp av olikfärgade staplar, smakegenskaperna hos våra vanligaste druvor. Till detta kommer korta och kärnfulla beskrivningar av doft och utseende. Bra!

Jag lärde mig mycket, men måste väl samtidigt erkänna att det i boken finns åtskilligt där jag vill tänka på ett annat sätt eller göra en annan bedömning än författaren. Clive Michelsens svävar dock inte på målet och allt presenteras som fakta. Här verkar inte finnas något behov av att mjuka upp uttagorna genom att hänvisa till egna erfarenheter eller personliga bedömningar etc. Texten är också helt befriad från referenser till andra författare. Clive Michelsens företag heter Malmö Wine Academy, vilket för tankarna till en institution som vilar på en vetenskaplig grund. Men ett akademiskt förhållningssätt innebär i mina ögon krav på en lite större ödmjukhet till egna texten.

Dessvärre måste väl även hissas en liten varningsflagga för språket. Det engelska förordet är flyhänt skrivet, men den översatta svenska texten hackar betänkligt på sina ställen. Men – köp boken, och läs den kritiskt! Du kommer att lära dig mycket och sannolikt utveckla ditt eget förhållningssätt till vinprovning. I detta bryter Clive Michelsen ny och viktig mark.
Folke Cereniusc