

# Allt om VINPROVNING

Clive Michelsen

JAC International AB  
Söderåsgatan 123  
S-216 17 LIMHAMN Sweden  
Web: [www.malmo-wine-academy.com](http://www.malmo-wine-academy.com)  
e-mail: [info@malmo-wine-academy.com](mailto:info@malmo-wine-academy.com)

© Clive Michelsen, 2004  
Originalets titel: Tasting & Grading WINE  
Svensk titel: Allt om VINPROVNING  
Första upplagan.  
Redigering och översättning till svenska: Leif Sahlqvist  
Omslag: Jean-Michel van Braak  
Tryckt av Wallin & Dalholm Boktr. AB, Lund 2004.

---

ISBN 91-975326-1-4

---

*Den här boken tillägnas mina tre barn  
Christopher, Amanda och Jonathan.*

*Ett stort tack till nedanstående för deras medverkan:*

**CIVB**, Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, för deras bildmaterial  
**CIVR**, Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon, för deras bildmaterial

**Leif Sahlqvist**, för redaktion och översättning

**Jean-Michel van Braak**, för fotografier och illustrationer

**Nils Stormby**, för att han upplåtit sin vinkällare

**Bengt Andersson**, för hans stöd och uppmuntran

# Innehållsförteckning

## Introduktion

### Kapitel 1

#### Vinodlingens grundbegrepp

- Vitikultur 1
- Tiden för skörden 6
- Insectorium 8
- Vinifikation av röda och vita druvor 9

### Kapitel 2

#### Vinstilar

- Klassisk vinstil 18
- Modern vinstil 18
- Fruktdrivna viner 20
- Stildrivna viner 20

### Kapitel 3

#### Hur en provning går till

- Faktorer som kan påverka smak och arom 23
- Utseende och färg 24
- Aromhatten (Aroma Cap) 30
- Arom
  - 1. Aromdjup eller aromens fyllighet 32
  - 2. Druvtypiska viner 32
  - 3. Mognadsgrad och flyktighet 33
  - 4. Aromegenskaper 33
- Smak
  - 1. Sötma 36
  - 2. Kolsyra 36
  - 3. Syra 37
  - 4. Bitterhet 37
  - 5. Tannin 38
  - 6. Alkohol 40
  - 7. Fruktstruktur 40
  - 8. Kropp eller smakens fyllighet 41
  - 9. Längd 41
  - 10. Smakbalans 42
  - 11. Flyktiga egenskaper 43
- Vinets tillstånd vid provningen och dess lagringspotential 43
- Sammanfattning 45

### Kapitel 4

#### Defekter i vin

- Produktionsdefekter
  - 1. Produktionsdefekter 48
  - 2. Oxidering 49
  - 3. Korksmak eller trikloranisol (TCA) 50
  - 4. Etylacetat 51



5. Svaveldioxid	51
6. Flyktiga syror	51
7. Vätesulfid	51
8. Jästrester	51
9. Musluk	51
10. Geranium	52
• Kosmetiska defekter	
1. Vinsyrekristaller	52
2. Sediment	52
3. Proteinfällning	52
4. Kork	53
5. Järn- och kopparfällning	53
6. Botrytis Cinerea (ädelröta)	53

## Kapitel 5

### Tillvägagångssätt vid bedömning

• Variabler som påverkar bedömning av vin	54
• Bedömningsprotokoll	55
• Bedömning av vinets utseende och färg	57
1. Utseende och färg	58
2. Kolsyra	59
3. Viskositet	60
4. Färgnyans	61
5. Färgdjup eller ton	62
• Bedömning av arom	63
1. Aromdjup eller aromens fyllighet	64
2. Druvtypisk arom	65
3. Mognadsgrad och flyktighet	66
4. Stilla och flyktig arom (Aroma Cap Differential)	67
5. Aromkaraktistik och större egenskaper	68
• Bedömning av smak	70
1. Poängbedömning	70
2. Sötma, syra och balans	71
3. Alkoholhalt	72
4. Bitterhet	73
5. Fruktstruktur	74
6. Kropp eller smakens fyllighet	75
7. Druvtypisk smak	76
8. Smakbalans	77
9. Längd	78
• Bedömning av vinets mognad och lagringspotential	78
1. Poängberäkning för lagring	79
• Sammanfattning /balans, kvalitet och pris	82

## Kapitel 6

### Marknadsföring, prissättning och kvalitet

• Marknadsförings- och distributionssystem	86
1. Monopol	86
2. 'Three tier'	88
3. Öppen marknad	90
• Relation pris/kvalitet	90
• Röda viner – relation pris/kvalitet	91
• Vita viner – relation pris/kvalitet	92
• Söta viner – relation pris/kvalitet	93



• Mousserande och champagne – relation pris/kvalitet	94
• Fortifierade viner – relation pris/kvalitet	95
<b>Kapitel 7</b>	
<b>Druvsorter, ek och tillsatser</b>	
<b>Druvsorter (varieteter)</b>	
<b>Viktiga röda druvor</b>	96
• Barbera	97
• Cabernet Franc	98
• Cabernet Sauvignon	99
• Cinsaut	100
• Gamay	101
• Grenache / Garnacha	102
• Malbec	103
• Merlot	104
• Nebbiolo	105
• Pinotage	106
• Pinot Noir	107
• Sangiovese	108
• Syrah / Shiraz	109
• Tempranillo	110
• Zinfandel	111
<b>Viktiga vita druvor</b>	
• Aligoté	112
• Chardonnay	113
• Chenin Blanc / Steen	114
• Gewürztraminer	115
• Grüner Veltliner	116
• Macabeo	117
• Muscat petit grains	118
• Pinot Blanc	119
• Pinot Gris	120
• Riesling	121
• Sauvignon Blanc	122
• Sangiovese	123
• Sémillon	124
• Ugni Blanc / Trebbiano	125
• Viognier	126
<b>Användning av ek, ekfat och andra tillsatser</b>	127
<b>Kapitel 8</b>	
<b>Luftning och dekantering av vin</b>	
• Luftning och dekantering av vin	132
<b>Bilagor</b>	
• Bedömningsprotokoll	136
• Årgångar	137
• Tabell över druvkaraktäristika	138
• Relationsgrafer för balans i vita viner	139
• Relationsgrafer för balans i röda viner	140
<b>Register</b>	141





## *Introduction*

Over the decade I must have scanned through hundreds of bookstores, locally and internationally, for books about wine-tasting and grading. As you might have guessed, there aren't too many available! For this reason, and some nudging from my colleagues, I have put pen to paper to explain what you need to know about wine-tasting and grading.

This book covers the essential aspects for professionals in the trade, wine students, connoisseurs, wine club members and winemakers alike. Beginning in the vineyard and winery I proceed to discuss classical versus modern styles and style- versus fruit-driven wines, picking, the harvest window and various operations within the winery. There is a chapter on identifying defects along with understanding grape, aroma, taste, blend typicities and even pricing ratios in relation to quality.

I trust that you will find this book both interesting and full of helpful information and enjoy reading it as much as I have done in writing it.

Clive Sofus Michelsen