

Kapitel 3

Hur en provning går till

Oavsett om du bor i Sydney, Kapstaden, New York, London eller Tokyo, finns det ett allmänt godtaget tillvägagångssätt att prova vin. Det finns provningsnormer, olika procedurer och steg på vägen, som används för att nå fram. De ingår normalt i en sekvens, som börjar med vinets utseende, arom och smak, fortsätter med vinets tillstånd vid konsumtionstillfället samt lagringspotential och avslutas med en sammanfattning.

Vin kan inte bara provas utan också bedömas och poängsättas. I kapitel 5 visas hur ett vin bedöms efter en 100-poängskala. Bedömningsprotokollet som återfinns i slutet av den här boken bör följas vid genomläsning av det som står i det här kapitlet. Ju mer träning Du får i de olika momenten, desto lättare blir hela tillvägagångssättet att minnas.

Variabler som kan påverka vinprovning

Många variabler kan påverka vinets karaktäristika. Innan vi fortsätter till själva provningen, skall följande grundläggande fakta introduceras.

1. Druvsort (varietet)

2. Klimat och växtförhållanden i odlingsområdet

- Jordmån (mineralinnehåll, pH-värde etc)
- Vattenförhållanden (bevattning, dränering)
- Årliga förändringar i vädret

3. Odlingsmetoder

- Ekologiska förhållanden
- Användning av bekämpningsmedel
- Rätt tidpunkt för skörden
- Frukstens mognadsgrad vid plockning (pH-värde, syra, sockerhalt, fenolkvalitet i druvskalen)

- Frukstens storlek (beskärnings- och uppbindningsmetoder)
- Skadeangrepp inom vingården (vinstockens hälsotillstånd)

4. Vinifikationsmetoder

- Jäsningens längd och temperatur
- Lagring i stål, ek etc
- Filtreringsteknik
- Tillsatser (tannin, vinsyra, aromförhöjare, mikrooxidering etc)
- Bedömning, selektion och blandning av druvsorter

5. Lagring och distribution

- Temperatur under transporten
- Flasklagringsförhållanden (lagertemperatur, upprättstående eller liggande flaskor, ljusförhållanden etc)

6. Lagring hemma

- Temperatur och fuktighet
- Ljusförhållanden
- Stabil eller fluktuerande temperatur

7. Servering av vin

- Tidpunkt på dagen
- Vinets temperatur
- Temperaturen i rummet där vinet serveras
- Kringmiljön (vinprovning, annat socialt sammanhang, mat eller inte)
- Dekantering eller luftning (antal gånger och hur lång tid i förväg)

8. Atmosfär och stämning

- Omgivning (möblering, människor, belysning, utrustning etc)

Variabler som kan påverka vin

Varietet

Odlingsmetoder

**Distribution och
lagringsförhållanden**

Serveringsätt

Vinifikationsmetoder

Hemmalagring

Klimatförhållanden

Atmosfär och stämning

Utseende

Utseende och färg kan avslöja en hel del om vinets tillstånd vid konsumtionstillfället, var det har producerats, tänkbara druvsorter liksom vissa defekter. Områden som bör beaktas, när vinets utseende analyseras, går vi igenom här.

Analys av vinets utseende

1. Vertikalläge (Fig. 3.1). Genom att titta på vinet uppifrån, kan vi analysera vinets lyster på ytan, färgdjup, klarhet och färgdjup liksom potentiella defekter som bubblor (CO_2), protein etc.



Fig. 3.1. Uppifrån (vertikalt): Titta på vinets yta, dess lyster, färgdjup, klarhet och konstatera eventuell kolsyra eller defekter.

2. En 30-gradersvinkel (Fig. 3.2) ger oss möjlighet att granska vinets färgnyanser från mitten av glaset ut till menisken, dess livlighet eller lyster samt potentiella defekter.

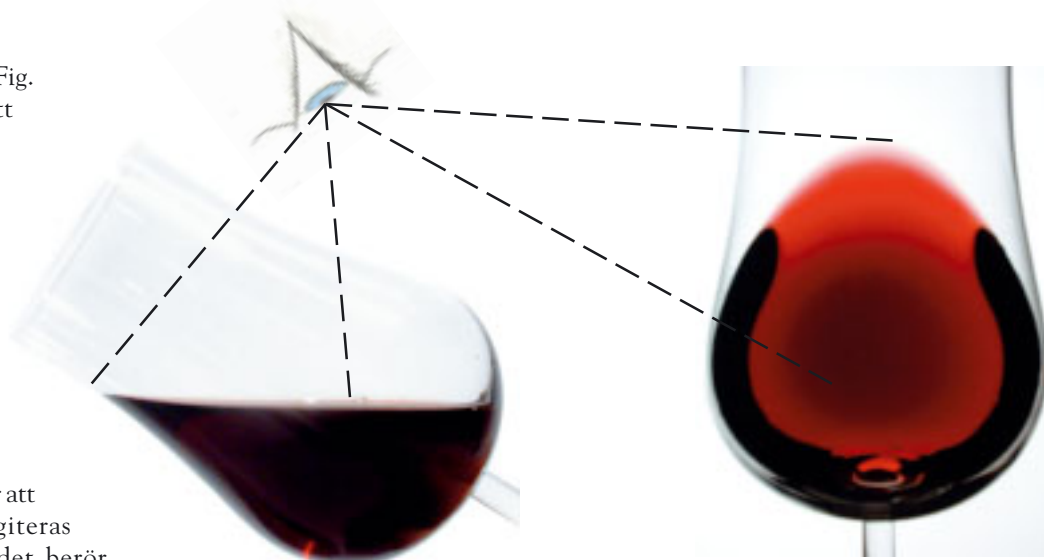


Fig. 3.2. och 3.2.5. Uppifrån med glaset i 30-gradersvinkel: Titta från mitten av glaset till vinets kant. Titta på vinets färg, färgskala, färgens bredd och djup, klarhet, eventuell kolsyra eller defekter.

3. Horisontalläge (Fig. 3.3). Från sidan ser vi benen, som rinner ner längs glasets sidor, vinets viskositet. För att se detta måste vinet agiteras snabbt i glaset, så att det berör sidorna. Benen uppträder då efter några sekunder. Viskositeten beror på vinets alkohol- och fruktinnehåll. Ju mera alkohol och frukt, desto bredare och längre är benen.

Genom att gå igenom alla tre stegen får vi möjlighet att bedöma både vinets utseende och identifiera eventuella defekter på effektivaste sätt. Det är viktigt att ha reflekterat ljus genom undersidan av glaset. Då visas färgen på bästa sätt (nyans och ton) förutom vissa defekter.

Naturligt blåvitt ljus är bäst men inte nödvändigt. Ännu viktigare är en fast, reflekterande ljuskälla, när ett vins utseende analyseras.



Fig. 3.3. Från sidan: Titta på vinets ben, dess viskositet och eventuella tecken på defekter.

Utseende: Klarhet

Genom att se på vinet från alla vinklar, som visats i figurerna ovan, får du hjälp att kategorisera vinets utseende enligt ett eller flera av nedanstående alternativ.

1. Oklara röda eller vita viner har allvarliga defekter.
2. Klara viner (Fig. 3.4) är utan defekter, om de är röda. De kan fortfarande ha vissa defekter, om de är vita.
3. Som kristallklara viner kategoriseras vanligen bara vita viner fria från defekter.

4. Proteinflingor (Fig. 3.6), som är en vit fällning, är en defekt.

5. Salt/kalcium/vinsyrekristaller (Fig. 3.7) är små, vita, gråvita eller klara kristaller, som räknas som en kosmetisk defekt.

6. Fällning (Fig. 3.8) är normal och förorsakas av åldrande. Fenomenet uppträder som små, mörka flingor eller bitar, som kan vara mycket finkorniga eller grövre men är ingen defekt.



Fig. 3.4. Figuren visar ett klart vin utan några tecken på defekter.



Fig. 3.5. Figuren visar ett kristallklart vin utan några tecken på defekter.



Fig. 3.6. Figuren visar en proteindefekt i ett vitt vin. Proteinflingor orsakas av varmt överskottsprotein, som koagulerar i vinet och bildar en grumlighet med små flingor. Detta kan förhindras med hjälp av bentonit.



Fig. 3.7. Figuren visar kristaller av kalcium och vinsyra i ett vitt vin. Detta är ingen defekt som orsakats under produktionen utan snarare ett kosmetiskt irritationsmoment. Det orsakas av olika syror och kalcium under kalla lagringsförhållanden.



Fig 3.8. Figuren visar en typisk fällning, som påträffas i äldre, kraftigt macererade och ofiltrerade viner. Detta är ingen defekt utan fullt normalt. Fällningen består av en kombination av syror och fenoler (färgpigment och tannin). Då viner åldras, koagulerar fenolerna och bildar sediment med syrorna. Med tiden resulterar detta i ett ljusare vin, som tar mindre plats i flaskan, eftersom fällningen av fenoler och syror är kompaktare i sin koagulerade form.