

## Kapitel 5

### Bedömning av vin

I följande kapitel går vi i igenom hur viner bedöms enligt 100-poängskalan. Dessutom kommer 20-poängskalan också att beröras i korthet. Som nämnts i kapitel 3 finns ett tillvägagångssätt att följa, en sekvens som börjar med vinets **utseende**, **arom** och **smak**, fortsätter med **vinets tillstånd** vid konsumtionstillfället samt **lagringspotential** och avslutas med en **sammanfattning**.

Faktorer som påverkar vår bedömning av vinet:

1. **Druvvarieteteten** är viktig för vinets balans och lagringspotential.
2. **Klimatförhållandena** påverkar vinets balans och fruktkvalitet.
3. **Odlingsförhållandena** har betydelse för vinets kvalitet enligt följande:



Fig. 5.0. Fortsättningskurs i röda viner vid Malmö Wine Academy.

Jordmänen (mineralinnehåll, pH-värde etc) är en av orsakerna till varierande syrahalt och därmed lagringspotential.

Vattentillgången före plockningen (konstbevattning, dränering och nederbörd) påverkar fruktkvaliteten genom att ändra balansen syra/garvsyra i druvan.

Odlingstekniken avseende beskärning, besprutning och tidpunkten för skörden är direkt relaterade till fruktkvalitetet och balans. Fruktens egenskaper vid plockning bestämmer pH-värde, syra, restsockerhalt och fenolkvalitet (i druvskalen).

4. **Vinifikationstekniken** påverkar direkt vinets kvalitet. Druvans kemiska balans är relaterad till selektionen av enzymer och jäst, extraheringsperiodens längd och jäsningstemperaturen.

5. **Användningen** av ekfat och/eller ståltankar under jäsningsprocessen påverkar produktens kvalitet och lagringspotential. Viner som mognat på ekfat och/eller fått ek tillsatser blir rikare på garvsyra (tannin).

6. **Filtreringstekniken** är mycket viktig för vinets kvalitet. Överdriven filtrering minskar antalet aromer och försämrar vinets karaktäristika och balans. Viss filtrering kan rekommenderas, eftersom den avlägsnar oönskade komponenter i vinet före buteljering. Resterna efter vintillverkningen, som består av förbrukad jäst och andra små partiklar som exempelvis druvskal, kan användas i lagringsprocessen.

7. **Tillsatser** till vinet under jäsningsprocessen och därefter påverkar direkt kvaliteten i arom, balans och eftersmak. Sådana tillsatser som tannin, vinsyra, aromförhöjare, mikrooxidering m m har stor betydelse för vinets karaktäristika och kvalitet.

8. **Bedömning**, selektion och druvammansättning påverkar slutprodukten avseende aromegenskaper, balans och lagringspotential.

9. **Distributions- och lagringsförhållanden**, såsom temperatur, fuktighet och ljus exponering, spelar en betydelsefull roll för potentiell lagringstid.

