1	2	3	4	5	6

SNABBKURS I VINPROVNING

Börja med att hälla upp vinerna i numrerade glas till var och en av provarna – börja med det lättaste vinet och avsluta med det kraftigaste. Det är bra att ha ett ljust underlag (som detta) så man kan se färgen på vinet ordentligt. Genom att titta på vinerna kan man ofta avgöra vinets karaktär.

Ett vin som är mörkare (högre färgintensitet) är i allmänhet mer koncentrerat än ett vin med lägre färgintensitet. Ett vin med blålila ton är i allmänhet yngre än ett vin med en tegelfärgad ton. Genom att lukta på vinet kan man avgöra om det är fruktigt (ungt), doftar ek/rostat (ungt ekfatslagrat) eller doftar mörka bär och stall (lagrat).
Med smaken kan man endast känna sött, surt, salt eller beskt, men genom att dra in luft och låta vinet gå runt i munnen kan man få smakförnimmelser både genom smaklökarna och genom näsan.

Förutom grundsmakerna är alla andra smaker jämförelser, lånade från andra upplevelser och vinerna jämförs ofta med bär, frukter och annat vi känner igen. Upplevelsen av vinet blir därför individuell och det du tycker är därför alltid rätt för dig.

Lycka till och ha en trevlig provning!

DOMAINE

www.domainewines.se