

Att prova vin

Känsl

Känsl blandas lätt samman med smak. Faktum att det är just känsl vi använder då vi bedömer fyllighet, viskositet, alkoholhalt, temperatur, spritsighet samt strävhet. Garvsyra eller strävhet känner du vid läpparnas insida och på tandköttet. Man reagerar även på fruktsyra vid kindernas insida uppemot öronen.

Lyssna-Tänk-Tyck

Att vara lyhörd kommer främst till användning då man diskuterar sina personliga provningsupplevelser. Slutligen bör man göra en sammanfattning av vinet. Kort och kärnfullt, exempelvis "Ung, robust, ganska sträv Bordeaux, som bör lagras ytterligare". En fråga som brukar komma upp då viner diskuteras är om vinet är moget eller ej och bör lagras ytterligare. Detta är i högsta grad en personlig bedömningssak. Det finns absolut ingen perfekt ålder för ett vin, lika lite som att det finns en perfekt ålder för människor. En del föredrar mogna viner medan andra vill njuta vinet medan det ännu har sin ungdomliga charm i behåll. Ett annat problem är vinets fyllighet. Kvalitet är aldrig ett rymdmått. Vad är det som säger att en utsökt lättare Beaujolais skulle vara enklare än en slarvig gjord, men fyllig Bourgogne från en känd producent. Omsatt till mänskliga förhållanden skulle det betyda att tjocka människor alltid skulle vara ett föredra framför magra.

Anteckningar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....