Nolea

Vinprovning med vita viner

Fyra viner, två jämförelser: sötma och fatkaraktär

DATUM

ANTAL PERSONER

Inköpslista

GLAS	VAD DU LETAR EFTER	FRÅGAN I GLASET
A	Torr riesling	Hur fruktigt kan ett torrt vin dofta?
B	Riesling med tydligt högre sockerhalt och märkbar sötma	Vad händer med balansen mellan sött och syrligt?
C	Torr chardonnay utan fatkaraktär	Hur känns frukt, friskhet och fyllighet?
D	Torr chardonnay med tydligt beskriven fatkaraktär	Vilka dofter och vilken munkänsla skiljer sig?

Rieslingparet: ursprung och pris gärna nära varandra, och en tydlig skillnad i sockerhalt. Chardonnayparet: samma region om det går, och uppgifter om fatbehandling, inte bara ord som "rund" eller "smörig".

Förbered

- ☐ Två likadana glas per person, märkta A och B. Efter pausen C och D.
- ☐ 4 cl per vin: åtta personer behöver 32 cl av varje, alltså en flaska av varje.
- ☐ Alla fyra viner kylda, och lika tempererade inom varje par.
- ☐ Vatten, papper och något att spotta eller hälla ut i. Ost först efter de första anteckningarna.

Första paret: fruktdoft eller sötma?

Dofta på A och B utan att smaka. Skriv ett par egna ord och gissa vilket som kommer att kännas sötast. Smaka sedan, det torra vinet först. Läs sockerhalterna först när alla har sagt något.

Andra paret: vad märks av fatet?

Ta vatten och en kort paus. Börja med C, vinet utan fatkaraktär. Jämför först doften, sedan hur vinerna känns i munnen. Läs om vinmakningen efteråt: fler saker än fatet kan skilja vinerna åt.

Nolea

Vinprovning med vita viner

Fyra viner, två jämförelser: sötma och fatkaraktär

Mina anteckningar

GLAS	DOFT	MIN GISSNING OM SÖTMAN	I MUNNEN	MITT INTRYCK
A				
B				
C				
D				

SOCKERHALT ENLIGT FLASKAN (A OCH B)

A: _____ G/L

B: _____ G/L

STÄMDE MIN GISSNING?

NÄSTA GÅNG VILL JAG JÄMFÖRA