Nolea

Teman för vinprovning

Tio teman att välja mellan och ett blad för ert tema

Välj ett tema

TEMA	VINER	FÖRBEREDELSE	FRÅGAN I GLASET
1. Röda druvor	3–4	Enkel	Vilket känns lättast, friskast eller strävast?
2. Vita viner i två par	4	Lite urvalsarbete	Är fruktigt samma sak som sött? Vad märks av fatet?
3. Champagne, cava och prosecco	3	Enkel	Vilket skulle var och en välja igen, och varför?
4. Samma druva, två platser	2	Lite urvalsarbete	Vilka dofter skiljer sig? Vilket känns fylligast?
5. Med och utan fat	2	Läs om vinmakningen	Skiljer sig doften mer än munkänslan?
6. Sötma och syra	2	Kontrollera sockerhalten	Går sötman att gissa efter doften?
7. Favoriten utan etikett	3	Numrering och dolt facit	Vilket väljer du när du inte vet vad det är?
8. Samma vin, två temperaturer	1	Termometer och två portioner	Vilken portion doftar tydligast, och vilken föredrar du?
9. Med och utan extra luftning	1	Två behållare och anteckningar	Ändras vinet, och föredrar du det före eller efter?
10. Samma vin, olika årgångar	2–3	Mer letande	Vad märker ni i just de här flaskorna?

Förberedelse är en relativ bedömning, inte ett pris. Försök hålla det mesta lika utom det ni vill jämföra, så blir skillnaden lättare att tolka.

Vårt tema

FRÅGAN VI VILL UNDERSÖKA

VINERNA VI LETAR EFTER

GLAS	VIN OCH ÅRGÅNG	VARFÖR DET ÄR MED
A		
B		
C		
D		

Mängd: deltagare × 5 cl ÷ 75 = flaskor av varje vin, avrundat uppåt.

Nolea

Teman för vinprovning

Tio teman att välja mellan och ett blad för ert tema

Mina anteckningar

Skriv egna ord innan ni pratar och innan ni läser om flaskorna.

GLAS	DOFT	KÄNSLA OCH SMAK	MITT INTRYCK
A			
B			
C			
D			

SVARET PÅ VÅR FRÅGA

NÄSTA TEMA VI VILL PROVA