Nolea

Noleas vinquiz

30 frågor i tre rundor, med facit på sista sidorna

LAG ELLER NAMN

POÄNG

Runda 1: grunderna

1. Vad betyder torrt när man beskriver ett vin?

2. Måste ett vin som doftar persika smaka sött?

3. Vilket sinne använder du först när du bedömer vinets färg?

4. Vad kallas den uttorkande känslan som tanniner kan ge?

5. Är blindprovning samma sak som att prova med ögonbindel?

6. Varför är likadana glas användbara vid en jämförelse?

7. Hur många centiliter innehåller en flaska märkt 750 ml?

8. Vilken är sötare på skalan för mousserande vin: brut eller extra dry?

9. Måste alla runt bordet ha samma favorit?

10. Varför skriva egna anteckningar innan gruppen diskuterar?

Nolea

Noleas vinquiz

30 frågor i tre rundor, med facit på sista sidorna

Runda 2: druvor och vin

11. Är chardonnay en grön eller en blå druva?

12. Är syrah och shiraz två namn på samma druva?

13. Måste riesling vara sött?

14. I vilket land ligger Champagne?

15. Vilken druva dominerar i vit prosecco DOC?

16. Sker den andra jäsningen för champagne i flaska eller trycktank?

17. Vad menas med vinets fyllighet?

18. Vad anger årgången på ett vin i första hand?

19. Vad jämför en vertikalprovning?

20. Vad är huvudsyftet när man dekanterar ett vin från fällning?

Noleas vinquiz

30 frågor i tre rundor, med facit på sista sidorna

Runda 3: tänk ett varv till

21. Bevisar korkbitar i glaset att vinet är korkskadat?

22. Är små kristaller i vinet alltid ett tecken på att det är förstört?

23. Kan två viner med beteckningen brut ha olika sockerhalt?

24. Måste alla röda viner luftas i två timmar?

25. Är vaniljtoner ett bevis för att vanilj har tillsatts i vinet?

26. Blir jämförelsen en ren studie av klimat om två viner har samma druva men olika ursprung?

27. Åtta personer får 5 cl var av ett vin. Hur mycket går åt?

28. Sexton personer får 5 cl var av tre olika viner. Hur många 75-cl-flaskor behövs minst?

29. Är ett nötigt eller sherrylikt drag alltid ett fel?

30. Vilken slutsats är rimligast: ”vi föredrog den här cavan i kväll” eller ”cava är alltid bättre än champagne”?

Nolea

Noleas vinquiz

30 frågor i tre rundor, med facit på sista sidorna

Facit

En poäng för varje rätt svar, högst 30. Godta egna formuleringar som betyder samma sak.

RUNDA 1: GRUNDERNA

1. Vad betyder torrt när man beskriver ett vin?
Att det smakar lite eller inte alls sött. Det beskriver inte den uttorkande känslan av tanniner.

2. Måste ett vin som doftar persika smaka sött?
Nej. Fruktiga aromer och sötma är olika saker.

3. Vilket sinne använder du först när du bedömer vinets färg?
Synen. En ljus bakgrund gör det lättare att se nyansen.

4. Vad kallas den uttorkande känslan som tanniner kan ge?
Strävhet. Den är en känselupplevelse och skiljer sig från beska.

5. Är blindprovning samma sak som att prova med ögonbindel?
Nej. Vanligen döljs informationen om vinet, exempelvis etiketten.

6. Varför är likadana glas användbara vid en jämförelse?
De gör serveringsförhållandena mer lika, så glaset inte blir en extra skillnad.

7. Hur många centiliter innehåller en flaska märkt 750 ml?
75 cl. Tio milliliter är en centiliter.

8. Vilken är sötare på skalan för mousserande vin: brut eller extra dry?
Extra dry. Namnet kan vara förvirrande om man översätter det rakt av.

9. Måste alla runt bordet ha samma favorit?
Nej. Ett eget val med en motivering är ett fullt användbart provningsresultat.

10. Varför skriva egna anteckningar innan gruppen diskuterar?
För att fånga sitt eget intryck innan andras ord börjar styra vad man letar efter.

RUNDA 2: DRUVOR OCH VIN

11. Är chardonnay en grön eller en blå druva?
Chardonnay är en grön druva. Den förekommer bland annat i stilla vita viner och champagne.

12. Är syrah och shiraz två namn på samma druva?
Ja. Namnet ensamt avgör däremot inte exakt hur vinet smakar.

13. Måste riesling vara sött?
Nej. Riesling görs i flera sötmanivåer, även torrt.

14. I vilket land ligger Champagne?
Frankrike. Champagne är ett skyddat ursprung, inte ett namn på allt bubbel.

15. Vilken druva dominerar i vit prosecco DOC?
Glera. Reglerna tillåter också en begränsad andel andra druvor.

16. Sker den andra jäsningen för champagne i flaska eller trycktank?
I flaska. Det är en central del av den traditionella metoden.

17. Vad menas med vinets fyllighet?
Hur lätt eller tungt vinet känns i munnen. Det är inte samma sak som doftens intensitet.

18. Vad anger årgången på ett vin i första hand?
Skördeåret för druvorna, inte året då flaskan öppnas eller säljs.

19. Vad jämför en vertikalprovning?
Olika årgångar av samma vin.

20. Vad är huvudsyftet när man dekanterar ett vin från fällning?
Att hälla över det klara vinet och lämna fällningen kvar.

RUNDA 3: TÄNK ETT VARV TILL

21. Bevisar korkbitar i glaset att vinet är korkskadat?
Nej. Korkbitar och korkrelaterad bismak är olika saker.

22. Är små kristaller i vinet alltid ett tecken på att det är förstört?
Nej. Det kan vara vinsten, en naturlig utfällning.

23. Kan två viner med beteckningen brut ha olika sockerhalt?
Ja. Beteckningen omfattar ett intervall, inte en exakt siffra.

24. Måste alla röda viner luftas i två timmar?
Nej. Någon sådan universell tid finns inte; börja med att bedöma vinet.

25. Är vaniljtoner ett bevis för att vanilj har tillsatts i vinet?
Nej. Sådana aromer kan förknippas med ekkontakt.

26. Blir jämförelsen en ren studie av klimat om två viner har samma druva men olika ursprung?
Nej. Producent, mognad och vinmakning kan också skilja sig.

27. Åtta personer får 5 cl var av ett vin. Hur mycket går åt?
40 cl, före spill och extra upphällningar.

28. Sexton personer får 5 cl var av tre olika viner. Hur många 75-cl-flaskor behövs minst?
Sex: två av varje vin. Varje sort kräver 80 cl, så avrundningen måste göras per vin.

29. Är ett nötigt eller sherrylikt drag alltid ett fel?
Nej. Oxidativ utveckling kan vara avsiktlig i vissa stilar.

30. Vilken slutsats är rimligast: ”vi föredrog den här cavan i kväll” eller ”cava är alltid bättre än champagne”?
Den första. En liten provning beskriver de valda flaskorna och gruppens upplevelse.