

Foodfolder.se

NR.	NAMN	NR.	NAMN	NR.	NAMN	NR.	NAMN

	☆☆☆☆☆		☆☆☆☆☆		☆☆☆☆☆		☆☆☆☆☆
URSPRUNG	URSPRUNG	URSPRUNG	URSPRUNG
ÅRGÅNG	ÅRGÅNG	ÅRGÅNG	ÅRGÅNG
DRUVA/OR	DRUVA/OR	DRUVA/OR	DRUVA/OR

PRIS	PRIS	PRIS	PRIS
DOFT	DOFT	DOFT	DOFT

SMAK	SMAK	SMAK	SMAK

KOMMENTAR	KOMMENTAR	KOMMENTAR	KOMMENTAR

KROPP	① ② ③ ④ ⑤	KROPP	① ② ③ ④ ⑤	KROPP	① ② ③ ④ ⑤	KROPP	① ② ③ ④ ⑤
SÖTMA	① ② ③ ④ ⑤	SÖTMA	① ② ③ ④ ⑤	SÖTMA	① ② ③ ④ ⑤	SÖTMA	① ② ③ ④ ⑤
SYRA	① ② ③ ④ ⑤	SYRA	① ② ③ ④ ⑤	SYRA	① ② ③ ④ ⑤	SYRA	① ② ③ ④ ⑤
STRÄVHET	① ② ③ ④ ⑤	STRÄVHET	① ② ③ ④ ⑤	STRÄVHET	① ② ③ ④ ⑤	STRÄVHET	① ② ③ ④ ⑤

DOFT

Är vinet - Stort/litet/öppet/knutet/
Neutralt/aromatiskt/fruktigt/minera-
liskt Kryddigt/blommig

SMAK

Är vinet - Stort/litet/kort/långt/har
de eftersmak/ Är det torrt/sött/
balanserat/ harmoniskt/ Stor el liten
fruktsyra/fet/ tunn/platt/sträv/ Rik/
bitter/ Vass/mjuk/ Ekig/frisk/minera-
lisk/ Pepprig/kryddig/fruktig/

Det tre huvudkategorier inom doft & smak:

Primära – är dofterna och smaker-
na som kommer från själva druvan.
Varje druvsort har sina egna aromer
exempelvis frukter, grönsaker, blom-
mor, örter, kryddor eller mineraler.

Sekundära – är dofter och smakerna
som produceras under jäsnings-
processen och kommer från estrar
som exempelvis äpple, banan, kara-
meller, saffran, nötter eller några mer
komplicerade dofter som exempelvis
bröd, kex eller jäst.

Tertiära – är dofter och smakerna
som tillkommer under mognaden
och lagringen av vinet, det som man
brukar kalla "vinets bouquet".
Det kan handla om specifika
kryddor som lakrits, kryddnejlika eller
mer brända toner som kaffe eller en
rökighet, trä, läder, smörkola, kokt
marmelad.

KROPP

Ett begrepp som diskuteras mycket
är vinets "kropp". Är vinet lätt eller
nästan tunt, eller massivt fylligt och
tar plats i munnen?

SÖTMA

Är vinet mycket torrt, torrt, halvtorrt,
halvsött eller sött.

SYRA

Klimat har stor inverkan på vinets
syrlighet, viner som produceras i
mildare klimat har mer syra. Ett tips
från är att luta huvudet fram och ner-
åt och dra in luft efter att du provat
vinet för att känna om det vattnas i
munnen. Fruktsyran i vinet gör
nämligen att det vattnas i munnen.

STRÄVHET

Tannin, även kallad garvsyra, är en
strävhet som kommer från druvornas
skal och kärnor samt från träet i ekfa-
ten vid lagring. Vita viner har normalt
ingen nämnvärd strävhet, utan det
gäller rosé och röda viner vanligtvis.
Viner med mörkare ton har ofta en
högre strävhet.

ANALYS

Avsluta analysen med att ge vinet
ett omdöme - ett till fem stjärnor.
Matchar upplevelsen, smaken och
prissättning ditt omdöme?