

NR. 1

**NAMN**

Borgogno

Barbera d'Alba Superiore

☆☆☆☆☆

**URSPRUNG** Italien, Piemonte

**ÅRGÅNG** 2015

**DRUVA/OR** Barbera

**PRIS**

**DOFT**

**SMAK**

**KOMMENTAR**

**KROPP**

① ② ③ ④ ⑤

**SÖTMA**

① ② ③ ④ ⑤

**SYRA**

① ② ③ ④ ⑤

**STRÄVHET**

① ② ③ ④ ⑤

NR. 2

**NAMN**

Quercia al Poggio

Chianti Classico

☆☆☆☆☆

**URSPRUNG** Italien, Toscana

**ÅRGÅNG** 2015

**DRUVA/OR** Sangiovese

**PRIS**

**DOFT**

**SMAK**

**KOMMENTAR**

**KROPP**

① ② ③ ④ ⑤

**SÖTMA**

① ② ③ ④ ⑤

**SYRA**

① ② ③ ④ ⑤

**STRÄVHET**

① ② ③ ④ ⑤

NR. 3

**NAMN**

Serralunga d'Alba

Fontanafredda Barolo

☆☆☆☆☆

**URSPRUNG** Italien, Piemonte, Barolo

**ÅRGÅNG** 2014

**DRUVA/OR** Nebbiolo

**PRIS**

**DOFT**

**SMAK**

**KOMMENTAR**

**KROPP**

① ② ③ ④ ⑤

**SÖTMA**

① ② ③ ④ ⑤

**SYRA**

① ② ③ ④ ⑤

**STRÄVHET**

① ② ③ ④ ⑤

NR. 4

**NAMN**

Casanova di Neri

Brunello di Montalcino

☆☆☆☆☆

**URSPRUNG** Italien, Toscana

**ÅRGÅNG** 2013

**DRUVA/OR** Brunello

**PRIS**

**DOFT**

**SMAK**

**KOMMENTAR**

**KROPP**

① ② ③ ④ ⑤

**SÖTMA**

① ② ③ ④ ⑤

**SYRA**

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 luften 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?