

Vinprovningssguide – Åsa & Max Vin

2 × “En vingård, en druva, tre viner”

I den här vinlådan får du prova två flighter (en röd och en vit) med tre viner vardera – varje flight består av tre viner från *samma region, från samma vingård, gjorda på en och samma druva*. Perfekt för att känna hur jäsning, lagring och vinmakning kan förändra smaken – trots att druvan och vingården är detsamma.

Du kan göra hela provningen vid ett tillfälle, eller dela upp den i **en vit flight** och **en röd flight** vid två tillfällen.

1. Förberedelser

För provningsledaren:

- Läs igenom hela guiden innan ni börjar.
- Skriv ut ett provningsprotokoll till alla deltagare
- Förbered gärna några tilltugg – tips finns i slutet.
- Prova gärna i lugn miljö (så gott det går).
- Ha helst 3 vinglas per person till hands. Håll upp ca 3-5 cl av varje vin.
- Prova vinerna i ordningen som står i protokollet.

2. Introduktion att säga vid provningen

”Idén med den här provningen är att upptäcka *skillnader*, inte att bestämma vad som är rätt eller fel. Alla tre viner i varje flight kommer från samma vingård, samma region och samma druva. Det som skiljer dem åt är främst:

- hur druvorna hanterats,
- hur de jästs,
- om och hur de lagrats (ståltank, ekfat, amfora).”

Berätta kort om:

- **Verdejo** och **Rueda**
 - **Tinta de Toro** och **Toro**
(se info längre ner)
-

3. Så här provar ni

Steg 1 – Dofta

- Snurra glaset försiktigt.
- Ta en kort sniff och sedan en längre. Blunda gärna under tiden.
- Fråga dig själv: *Vad känner jag för typ av doft? Fruktigt? Blommigt? Kryddigt? Mjukt? osv....Påminner det mig om någonting?*

Steg 2 – Smaka

- Ta en klunk kör runt i munnen,
- Ta ytterligare en liten klunk och låt vinet stanna kvar i munnen en stund.
- Notera vilken karaktär smaken har - syra, tanniner (strävhet), kropp och eftersmak. Är det fruktigt, mineraligt, rökigt, strävt, kryddigt, mjukt osv?
- Be deltagarna skriva direkt i protokollet.
- Vilka smaker kan du hitta i vinet? Om det är fruktigt, vilka frukter påminner det om? Äpplen, plommon, ananas, blodgrape osv. Känns det blommigt, vad är det för blomma? Vilka kryddor, vilka örter?

Steg 3 – Associera (hjälpmedel för nybörjare)

Föreslå att deltagarna tänker i bilder, musik, former, platser och känslor! Vi är olika som personer och gör olika associationer. Förhoppningsvis kan de flesta hitta någon konkret smakassociation, som frukt, bär, ört, krydda, blommig, osv. Men om man associerar till färg, form, musik, plats etc är högst individuell! Ingen associerar till alla dessa, det gäller att var och en hittar sina egna associationer!

- Vilken **frukt** påminner det om? Är det mogen frukt, eller omogen? Bär – röda bär, blåa bär, gula bär, svarta bär?
- Vilken **citrus**? (citron, lime, grape, satsumas...)
- Något **godis** eller **bakverk**?
- En **färg**? (t.ex. vita viner: vitt, grönt, gult, lime, crème)
- En **musikkänsla**?
- Någon **textur**? (krämigt, stramt, mjukt, torrt)
- Känns det som att smaken har någon form?

Det viktiga:

👉 **Det finns inget rätt eller fel.**

Man känner det man känner – punkt.

Steg 4 – Diskutera

Först nu ska ni börja prata med varandra, så att alla verkligen får tid att känna efter och hitta associationer och ord själva! Man kan gärna skriva ner för sig själv innan man börjar prata om det. Skriva ner är bra, även om man inte kommer att läsa det sedan. Man minns bättre då och tvingas bättre hitta ord för smakerna!

4. Tiltuggen – prova igen med mat

Efter att deltagarna skrivit sina första intryck:

- Ta ett litet bitt av tiltugget.
- Prova vinet igen.
- Notera vad som förändras:
 - Blir syran tydligare eller mildare?
 - Blir vinet strävare eller mjukare?
 - Kommer det fram nya aromer? Försvinner något?

Det här är ett av de mest lärorika momenten!

5. Vinernas beskrivningar

VITA – El Lagar de Moha (Rueda, Verdejo)

Verdejo har odlats i Rueda i över tusen år. Druvan tros ha kommit från Nordafrika och trivs utmärkt i de höga, torra och soliga delarna av Kastilien.

Vingården är både EKO-certifierad och har Demeter-märkning.

Notera:

I **Sapienta** dominerar druvans smaker och aromer. Endast 10% av vinet har legat på ekfat, vilket inte bidrar med uttalade smaker, men ger det lite mer kropp och stuns.

I **Varron** känner man av ekfatslagringens uppmjukande, och smöriga toner kommer fram. Vinet blir mer komplext av mognadsprocessen, aromerna från faten och jästfällningen som får följa med i faten.

Nuestra Fauna har fått mogna, men utan att ekfaten gett ifrån sig någon smak. Krämhetsen här kommer av att man skördat druvorna senare, när de hunnit mogna mer.

1. Sapienta (betong + lite ek)

Vinmakning:

Vildjäst i betongtank efter mycket kort skalkontakt. Lagrat 2–3 månader på jästfällningen. 10 % av vinet har fått ligga på ekfat för att ge lite krämighet.

Doft: Fräsch, blommig, fruktig.

Smak: Frisk syra, fruktigt – grönt äpple, päron, satsumas, lite grape, omogen persika. Ett uns smörighet i avslutet.

Känsla: Som en syrlig fruktkaramell.

2. Varron (ett år på ekfat)

Vinmakning:

Noggrant utvalda, handskördade druvor. Jäsning på ståltank, därefter 12 månader på franska ekfat, med jästfällning.

Doft: Mognare frukt, lite fikon, svag rökighet.

Smak: Mjukare syra, smörig, komplex. Gula plommon, mogen persika, aprikos, örter som timjan och fänkål.

Känsla: Komplex, mjukt, med elegans. Det här serverar du till mat som du lagt mycket kärlek på. Till någon du känner mycket kärlek till...

3. Nuestra Fauna (15 mån amfora)

Vinmakning:

Sent skördade druvor. Vildjäst på stål. 15 månader i ler-amfora. Ofiltrerat, oklarat.

Doft: Tropisk frukt, honung, kola, mineral och lera.

Smak: Smörig, karamellig, mogen frukt, mild sötma i känslan.

Känsla: Som att tugga på en fruktkola.

RÖDA – Rejadorada (Toro, Tinta de Toro)

Tinta de Toro är en lokal variant av Tempranillo med små druvor – vilket ger mer koncentration och tanniner. Rejadorada jobbar med tidig skörd och kortare skalkontakt, samt experimenterar med många typer av fat och även amfora.

Rejadorada odlar utan gifter och utan konstgödning, men har ännu inte certifierat sig för EKO-märkning.

Notera:

I **Roble** är det främst druvornas smaker och aromer som man känner. Mycket frukt och bär, av mörkare slag. Man känner också av tanniner från skalen.

I **Antona Garcia** kommer druvorna från ett enda vinfält på gården, som man märkt ger en annan smakprofil än övriga fält. 12 månader på ekfat har gjort att det mognat, och tagit till sig en del rostade toner från eken

Aier har lagrats på amfora, för att bevara druvkaraktären fullt ut. Man har också låtit en del av skaften gå med i processen, vilket ger ytterligare tanniner, till ett annars tämligen mjukt vin. Vinet har hunnit mogna, men utan att få fattoner .

1. Tinto Roble (6 mån ek)

Vinmakning:

Jäsning på stål. 6 månader på 50 % fransk och 50 % amerikansk ek (225 l).

Doft: Jordgubb, blåbärssylt, vanilj.

Smak: Röda plommon, jordgubb, körsbär, hallon. Mjuka tanniner, kryddighet, lite vanilj.

Känsla: Fruktigt, piggt och ungdomligt – men med struktur.

2. Antona Garcia

Vinmakning:

Jäsning på ståltank. Lagring 12 månader på främst ekfat, både franska och ungerska, men också några av akacia, som tillför försiktiga blommiga toner till vinet, samt gör det något mer komplext. Faten har behandlats för att avge minimalt med rostade toner – men kanske finns de där ändå?

Doft: Fruktig, behaglig, med en karamellig ton

Smak: Röda och blå frukttoner, som av röda vinbär och björnbär. Mineral, lätt kryddighet

Känsla: Stramare, stoltare

3. Aier (13 mån amfora)

Vinmakning:

Man försöker här lyfta själva druvkaraktären, utan ekens påverkan. Kall jäsning med lite stjälkar kvar. 13 månader på keramik-amfora, med kontrollerad syresättning. Ofiltrerat.

Doft: Svag men ren – björnbärssylt, mineral.

Smak: Mogna björnbär, lite körsbär, låga tanniner men tydlig struktur. Mullbärstoner.

Känsla: Stramt men ändå mjukt.

FÖRSLAG PÅ TILLTUGG

Vita flighten

Crostini med bredbar chèvre, citronzest, några droppar olivolja

Crostini med rökt lax, hackade rostade mandlar, någon droppe flytande honung

Lagrad Manchego

Serranoskinka

Fuet

Tryffelchips -eller crostini med kantareller

Röda flighten

Lagrad Manchego

Serranoskinka

Chorizo

Fuet

Tryffelchips

Vinprovning

Åsa & Max Vin

En vingård, en druva, tre viner - vita

Viner från El Lagar De Moha, Rueda, Spanien, gjorda på Verdejo.

Sapienta

Färg_____

Doft_____

Smakkaraktär (typ: söt, torr, sträv, fruktig, kärv, syra, beska) _____

Aromer_____

Associationer (musik, former, färger, minnen, resor, platser etc)_____

Eget omdöme, reflektioner_____

Varron

Färg_____

Doft_____

Smakkaraktär (typ: söt, torr, sträv, fruktig, kärv, syra, beska) _____

Aromer_____

Associationer (musik, former, färger, minnen, resor, platser etc)_____

Eget omdöme, reflektioner_____

Nuestra Fauna

Färg_____

Doft_____

Smakkaraktär (typ: söt, torr, sträv, fruktig, kärv, syra, beska) _____

Aromer_____

Associationer (musik, former, färger, minnen, resor, platser etc)_____

Eget omdöme, reflektioner_____

Vinprovning

Åsa & Max Vin

En vingård, en druva, tre viner – röda

Viner från Rejadorada, Toro, Spanien, gjorda på Tinta de Toro.

Tinto Roble

Färg_____

Doft_____

Smakkaraktär (typ: söt, torr, sträv, fruktig, kärv, syra, beska) _____

Aromer_____

Associationer (musik, former, färger, minnen, resor, platser etc)_____

Eget omdöme, reflektioner_____

Antona Garcia

Färg_____

Doft_____

Smakkaraktär (typ: söt, torr, sträv, fruktig, kärv, syra, beska) _____

Aromer_____

Associationer (musik, former, färger, minnen, resor, platser etc)_____

Eget omdöme, reflektioner_____

Aier

Färg_____

Doft_____

Smakkaraktär (typ: söt, torr, sträv, fruktig, kärv, syra, beska) _____

Aromer_____

Associationer (musik, former, färger, minnen, resor, platser etc)_____

Eget omdöme, reflektioner_____