26
okt 2016

Förbereda en vinprovning

Skribent: **Vin & Matguiden**

Att prova vin är både roligt och lärorikt och det är i vår mening ett perfekt sätt att umgås. Det är dessutom enkelt att ordna själv men det finns ett par saker att tänka på för att verkligen lyckas. Förutom att ordna ett par riktigt goda viner förstås.

Välja glas Försök att använda ett vinglas som är rymligt i botten och smalnar av hela vägen upp för att fånga upp vinets bouquet (doft). Skölj och torka glasen för att undvika att de samlat på sig någon smak när de stått i skåpet. Servera ungefär sex centiliter vin i varje glas.
Servera vinet Se till att servera vinet i rätt temperatur. Är du osäker på vad som är rätt kan du alltid fråga på Systembolaget eller läsa på hos leverantören.
Dekantera vinet genom att försiktigt hälla upp det i en karaff. Har du ett äldre vin kan det vara en god idé att lämna den sista skvätten i flaskan för att slippa fällningar. Framför allt är det viktigt att du har koll på vilket vin som finns i vilken karaff, använd gärna nummer på glas, flaska och karaff.
På bordet Börja med att klä bordet i en vit duk. Det kan kännas vanskligt vid en rödvinsprovning men är viktigt för att ha en bra bakgrund att se färgen mot.
Som tillbehör rekommenderas lite vitt bröd och vatten att rensa gommen mellan provningarna. Spotta? Nej det måste man inte, men det går bra om man vill. Välj själv helt enkelt. Det sitter inga smaklökar i varken spotthink eller magsäck så det handlar egentligen mest om att undvika att påverkad av alkoholen.
Sen är det bara att samla dina vänner och några goda viner. Är det något ni gör ofta kan det vara roligt att bestämma ett distrikt eller en druva och sen ta med sig varsin

flaska vin att prova.