



1

- Provningsmetodik
- Druvan – Pinot Noir
- Kvällens Viner

<https://pixabay.com/sv/photos/vin-glas-vinglas-rött-vin-dricka-681363/>

2



PROVNINGSMETODIK

3

ATT PROVA VIN - HJÄLPMEDEL

EXEMPEL PÅ VANLIGA DRUVVAROMER

Illustrationer Britt Lindahl

MUNSKÄNKARNA

1

VIN:

2

VIN:

3

VIN:

	Färg			Lukt			Smak		
	ljusgul	gul	gyllene	ljusgul	gul	gyllene	ljusgul	gul	gyllene
UTSEENDE	orangeraktig	rödaktig	blåaktig	orangeraktig	rödaktig	blåaktig	orangeraktig	rödaktig	blåaktig
Täthet	låg	medel	hög	låg	medel	hög	låg	medel	hög
DOFT	Intensitet			Intensitet			Intensitet		
	låg	medel	hög	låg	medel	hög	låg	medel	hög
Dominerande frukttillfärg	citrus	grön	gul	citrus	grön	gul	citrus	grön	gul
Vilken frukt?									
Ek/mjukt									
Övriga dofter									
SMAK	Fyllighet			Fyllighet			Fyllighet		
	låg	medel	hög	låg	medel	hög	låg	medel	hög
Sötma									
Strävhets	låg	medel	hög	låg	medel	hög	låg	medel	hög
Syra	låg	medel	hög	låg	medel	hög	låg	medel	hög
Alkohol	låg	medel	hög	låg	medel	hög	låg	medel	hög
Fruktsmak									
Övrigt i smaken									
OMDÖME									

4

KVÄLLENS PROVNINGSPROTOKOLL

Namn	Nummer	Pris
Rua 2022 Central Otago, Nya Zeeland	6265	189 kr

**Färg**Nyans: Täthet: Låg ☐ Medel ☐ Hög ☐**Doft:** Intensitet: 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐**Smak**Fyllighet: 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐Strävhet: 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐Syra: 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐

Smak övrigt:

Omdöme: ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

5

VINETS UTSEENDE 1 (3)



UTSEENDE	Färg	ljusgul	gul	gyllene
		orangerosa	rödrosa	blårosa
		tegelton	röd	blåton
	Täthet	låg	medel	hög
	Övrigt i utseendet			

Adobe Stock Photo



6

VINETS UTSEENDE 2 (3)

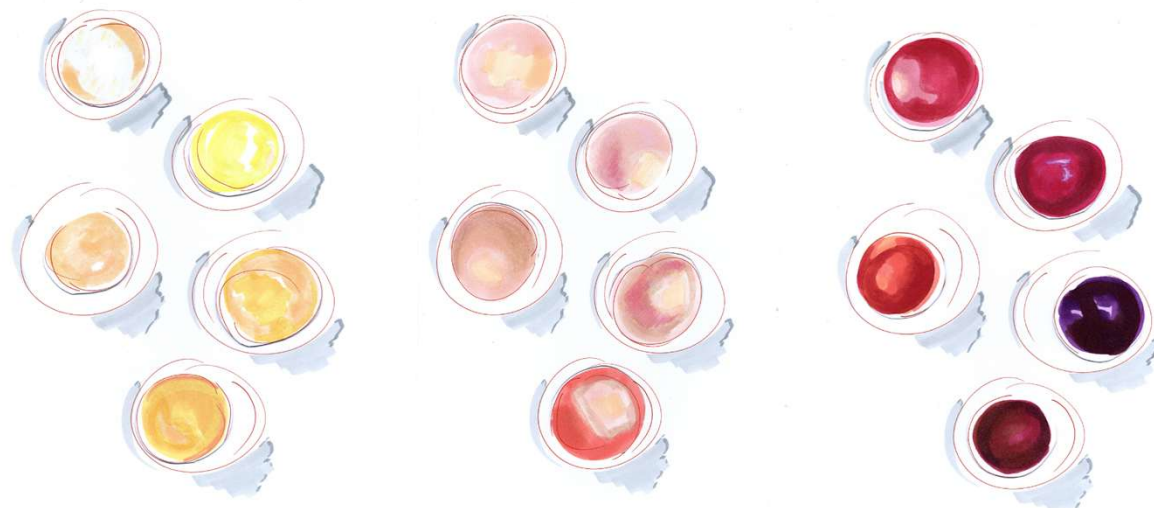


Illustration Emma Ottoson



7

VINETS UTSEENDE 3 (3)

Luta glaset



Av Mick Stephenson mixpix 20:28, 2 April 2007 (UTC) - Eget arbete, CC BY-SA 3.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1883875>

Titta uppifrån



Foto Britt Lindahl



8

VINETS DOFT 1 (3)



<https://www.pexels.com/sv-se/foto/halsosam-kreativ-frukt-fargrik-1132047/>

DOFT	Intensitet	låg	medel	hög
	Dominerande fruktfärg	citrus	grön	gul
		röd		blå
	Vilken frukt?			
	Ek/mejeri			
	Övriga dofter			



9

VINETS DOFT 2 (3)



Bild av Flashgun från Shutterstock

Intensitet

- Låg – näsan nere i glaset
- Medel – näsan strax ovanför glaset (som på bilden)
- Hög – näsan en bra bit ovanför glaset



10

VINETS DOFT 3 (3)



Bild från Wine Australia

Gör så här

1. Sniffa försiktigt och försök hitta de första svaga dofterna.
2. Snurra glaset för att frigöra fler dofter. Sniffa två gånger.
3. Fokusera på vilka dofter du känner och anteckna.
4. Neutralisera mellan vinerna.



11

PRAKTIK - BEDÖM VINERNAS DOFT

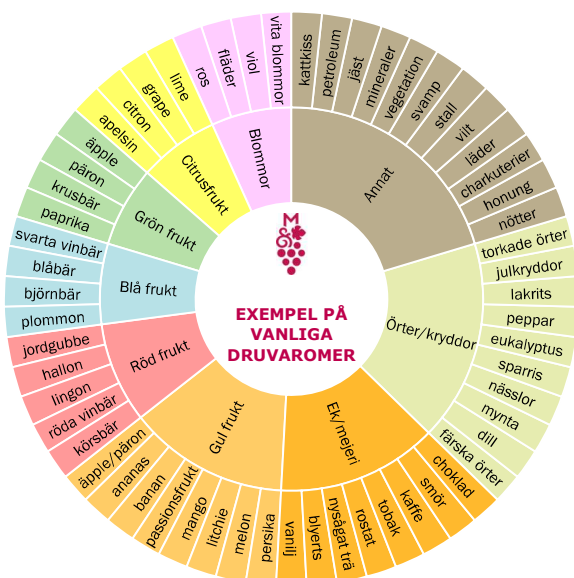


Illustration Britt Lindahl



Bedöm enligt protokollet

- Doftens intensitet?
- Vilken fruktfärg känner du?
- Någon speciell frukt?
- Toner av ek eller mejeri?
- Någon annan doft?

12

VINETS SMAK 1 (6)



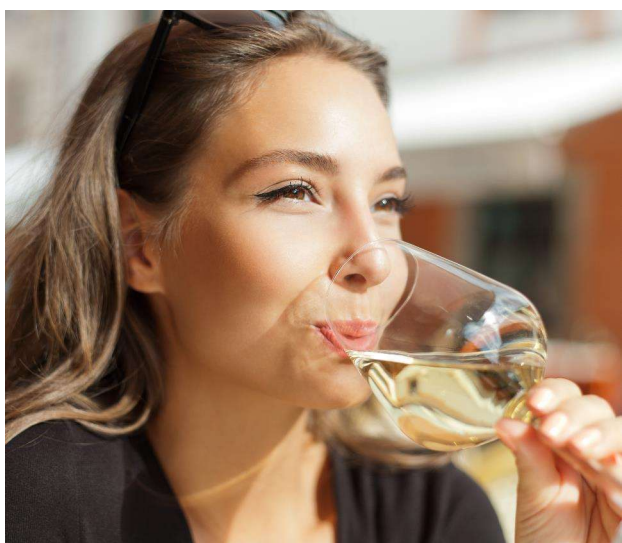
Bild Asa Roberts

SMAK	Fyllighet	låg	medel	hög
	Sötma			
	Strävhet	låg	medel	hög
	Syra	låg	medel	hög
	Alkohol	låg	medel	hög
	Fruktsmak			
	Övrigt i smaken			



13

VINETS SMAK 2 (6)



Adobe Stock Photo

Gör så här

1. Ta en rejäl klunk, dra in lite luft och tugga runt i hela munnen
2. Spotta - annars tappar du koncentrationen
3. Vänta cirka 10 sekunder. Hur känns det i munnen?



14

VINETS SMAK 3 (6)



Foto Britt Lindahl

Fyllighet

- Vinets "tyngd" i munnen
- Jämför med koncentrerad och utspädd saft
- Beror främst på mängden alkohol, socker, fenoler och naturliga aromämnen
- Kallas även kropp



15

VINETS SMAK 4 (6)



Bild av 955169 från Pixabay

Sötma

- Ger vinet fyllighet
- Sötman kan döljas av syran
- De flesta bordsviner är torra
- Fruksötma



16

VINETS SMAK 5 (6)



Adobe Stock Photo

Tanniner

- Ger vinet strävhet
- Finns i skal och stjälkar
- "Skrynklar" munnen
- Jämför med sandpapper av olika grovhet
- Viktig struktur hos röda viner



17

VINETS SMAK 6 (6)

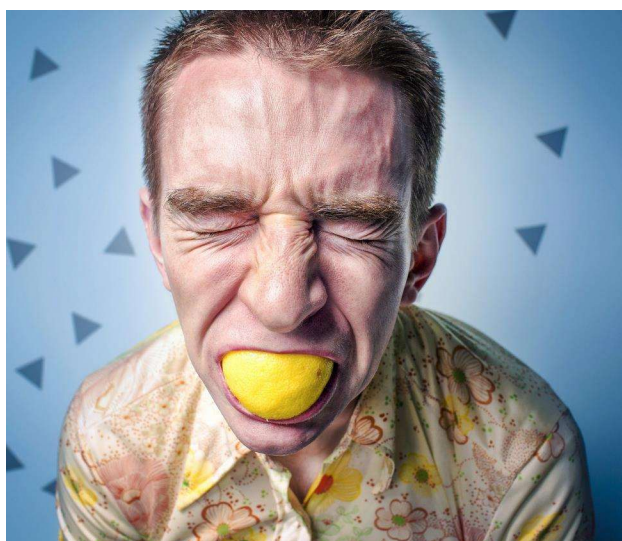


Bild av Ryan McGuire från Pixabay

Syra

- Ger vinet fräschör
- Ökar saliven
- Ger balans
- Känns på kindens insida
- Ju högre sötma desto svårare att känna syran



18

PRAKTIK – BEDÖM VINERNAS SMAK

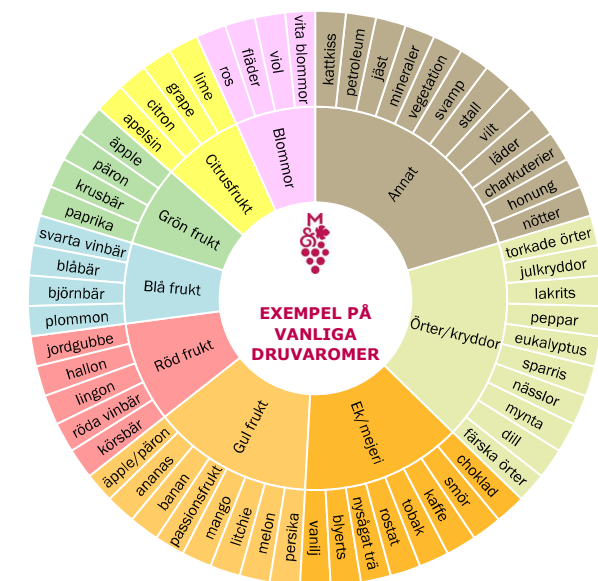


Illustration Britt Lindahl



- Bedöm strukturegenskaperna
 - Fyllighet
 - Eventuell sötma
 - Eventuell strävhet
 - Syra
- Vilken fruktfärg känner du?
- Känner du någon annan smak?

19

DITT OMDÖME OM VINERNA



Adobe Stock Photo

- Var vinet gott?
- Var det prisvärt?
- Vilken mat skulle du vilja äta till vinet?



20

KVÄLLENS PROVNINGSPROTOKOLL

Namn	Nummer	Pris
Rua 2022 Central Otago, Nya Zeeland	6265	189 kr

**Färg**Nyans: Täthet: Låg ☐ Medel ☐ Hög ☐**Doft:** Intensitet: 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐**Smak**Fyllighet: 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐Strävhet: 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐Syra: 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐

Smak övrigt:

Omdöme:  ☐  ☐  ☐  ☐  ☐

21


<https://www.pexels.com/sv/public-domain-photo-sfswr>

22

VINIFIERING - PINOT NOIR



- Pinot Noir har tunt skal, vilket ger viner med ljus färg och låg till medel tanniner.
- Den används också i champagne och andra mousserande viner (t.ex. i kombination med Chardonnay och Pinot Meunier).
- Vinet utvecklar ofta komplexitet med lagring, från bärig ungdom till jordiga och kryddiga toner.

<https://www.piqsels.com/en/public-domain-photo-fjcgv>



23

MUTATIONER - PINOT NOIR



- I Tyskland kallas druvan ofta Spätburgunder, eftersom den mognar relativt sent (spät).
- I Österrike och i angränsade delar av tysktalande Italien är namnet Blauburgunder vanligare.
- I Italien används ofta beteckningen Pinot Nero.
- Den har gett upphov till flera mutationer: Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Meunier.
- Frühburgunder är en mutation av pinot noir som räknas som en egen druvsort

<https://www.piqsels.com/en/public-domain-photo-fjcgv>



24

EGENSKAPER - PINOT NOIR



Druvbild - OeWM_Peter-Oberleithner_blauer_burgunder.jpg
Pictogram - Emma Ottoson



RÖD FRUKT

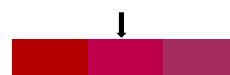


KRYDDOR



UNDERVEGETATION

FÄRGNYANS



FÄRGTÄTHET



L

M

H

FYLLIGHET



STRÄVHET

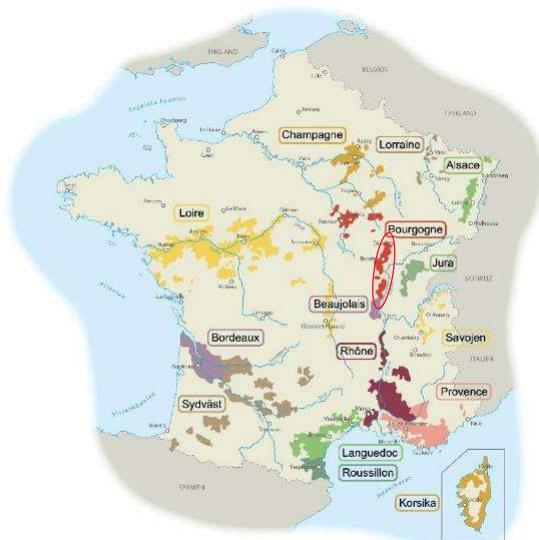


SYRA



25

TVÅ VIKTIGA OMRÅDEN FÖR PINOT NOIR



Frankrike - Bourgogne



USA - Kalifornien

Karta av André Devald



26



27

2022 Rua Pinot Noir

Producent: Akarua Winery

Ursprung: Central Otago, Nya Zeeland

Druvor: 100 % pinot noir

Alkohol: 13 %

Sockerhalt: <3 g/l

Artikelnr: 6265

Pris: 189 kr



28

2022 Couvent des Jacobins Bourgogne Rouge

Producent: Maison Louis Jadot

Ursprung: Bourgogne, Frankrike

Druvor: 100 % pinot noir

Alkohol: 13 %

Sockerhalt: < 3 g/l

Artikelnr: 5283

Pris: 239 kr



29

2020 Santenay

Producent: Maison Louis Jadot

Ursprung: Santenay, Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrike

Druvor: 100 % pinot noir

Alkohol: 13 %

Sockerhalt: <3 g/l

Artikelnr: 77493

Pris: 339 kr



30

2022 Bread & Butter

Producent: Bread & Butter Wines

Ursprung: Kalifornien, USA

Druvor: 100 % pinot noir

Alkohol: 13,5 %

Socketerhalt: 6 g/l

Artikelnr: 76671

Pris: 169 kr



31

2022 Newton Johnson Family Vineyards Pinot Noir

Producent: Newton Johnson Vineyards

Ursprung: Western Cape, Sydafrika

Druvor: 100 % pinot noir

Alkohol: 14 %

Socketerhalt: 2 g/l

Artikelnr: 58771

Pris: 359 kr



32

2021 Black Stallion Los Carneros Pinot Noir

Producent: Black Stallion Estate Winery

Ursprung: Los Carneros, North Coast, Kalifornien, USA

Druvor: 100 % pinot noir

Alkohol: 14,5 %

Sockerhalt: 3 g/l

Artikelnr: 2235

Pris: 299 kr



33

VILKEN BLEV DIN FAVORIT?



Bild: Mats Ahlén

Rösta och vinn!



Var och en röstar individuellt via QR-koden på provningsunderlägget, eller här:



Bland alla som röstar lottar Munsänkarna ut en privat provning, på valfritt tema med professionell provningsledare. Dessutom får vinnaren 2 000 kr att handla vinerna för!

34