

VAD HAR VI I GLASET



Så gott som alla våra tastningar görs i form av blindprovningar. Kanske inte så ortodox som Jancis Robinson gör det, hon sätter bindel för ögonen. Det är inte bara Munsänkarna som ägnar sig åt blindprovning. Hela vinvärlden har ägnat sig åt blindprovningar sen urminnes tider. Vilket i och för sig är helt naturligt, en blindprovning är det enda sättet att helt neutralt, utan förutfattade meningar kunna bedöma ett vin.

Munsänkarnas målsättning är att sprida kunskap om vinkultur och allt vad där tillhör. Det effektivaste, och trevligaste sättet är att tillsammans begrunda ett vin och försöka komma underfund med vilken druva vinet är gjort på och varifrån det härstammar. När vi blev munsänkare visste vi ungefär vilka blå och vilka gröna druvor det finns. En typisk Sauvignon Blanc kunde man skilja från en Riesling. En Cabernet Sauvignon med mycket svarta vinbärsblad kunde man bonga med lite tur. Pinot Noir och Nebbiolo hörde till kategorin inte så svåra. Nu, efter över tio års medlemskap och diverse avlagda kurser borde man ju vara skickligare, men kraven har blivit tuffare och vinerna mer exotiska. Vi deltog nyligen i en provning med viner från Balkan och Östeuropa. Vem känner på rak arm igen en Teran från Kroatien eller en Saperavi från Georgien. Man skall nog vara lite fakir till det. Intressant och roligt var det, och det är ju huvudsaken. Vinerna var faktiskt riktigt goda.

Det finns många anledningar till att prova viner i blindo. Proffsen gör det för att bestämma vinets kvalitet. Om det står Ch. Latour på etiketten kan det hända att man kanske inte ens för sig själv vågar tillstå att vinet är medelmåttigt. Troligtvis inte sannolikt, men ändå. Ett klassiskt exempel är Mas La Plana i vinolympiaden i Paris 1979. De franska guruna hade kanske varit lite mera kritiska om de vetat att vinet är ett endruds Cabernet Sauvignon från Spanien. Olika tävlingar är en spännande variant av blindprovningar. Antingen tävlar olika viner mot varandra eller så tävlar deltagarna mot varandra. Det kan vara professionella vinexperter, vars rykte och utkomst hänger på deras kunnande. Eller så glada munsänkare som inte tar det så allvarligt. Vill du bli Master of Wine eller klara nån av Munsänkarnas kurser skall du också klara av mer eller mindre krävande vinprovningar.

Jag har lagt märke till att Munsänkarnas kravnivå sakta men säkert har stigit. I senaste tvåbetygsprov ingick bland annat en Viognier och en Merlot från Bordeaux. Så länge jag har varit med har det alltid sagts att Merlot inte förekommer i prov eftersom druvan är en kameleont som inte har några typiska egenskaper. Senaste

regiontävling var också en intressant tillställning. Vår första reaktion när vi kollade glasen var rena förskräckelsen, helt omöjliga viner att känna igen. Vad sägs om en Corvina från Veneto, en Riesling från Rheingau. För att inte tala om en Chenin Blanc från Sydafrika, som alla deltagare missade. Av sex viner var ett från Nya Världen och tre (!) från Frankrike.

Summa summarum, blindprovningar är en självklarhet i vinvärlden. Dessutom är blindprovningar roliga. Klarar man sig bra kan man vara stolt och nöjd med sig själv. Klarar man sig mindre bra är det arrangörens fel, de har valt så kufiska viner. Då har man ju bra orsak att öva mera. Übung macht Meister !