

## Att ordna en provning

Tycker du att det blir alldeles för långt mellan provningarna; Att en provning i månaden i Munsänkarnas regi inte räcker till? Du har gått och sneglat på intressanta viner i Alko men tycker att det blir för riskabelt att köpa ett dyrare vin som du kanske sedan inte tycker om? Kommer du kanske ihåg något intressant vin från en tidigare provning som du gärna skulle prova på nytt?



Varför inte ordna en egen provning i goda vänners lag? Att ordna en provning behöver inte alls vara så komplicerat. Först gäller det att komma på ett tema; Det kan vara en världsdel, ett land, ett område, en producent, en druva, en druvblandning, en tillverkningsmetod, Alkos nyheter, en importör, en förpackningstyp, ja i stort sett vad som helst! Man kan ju också komma överens om att alla tar med sig ett för dem intressant vin till provningen. Glasen skall helst vara likadana (våra provningsglas går bra) men det kan också vara intressant att hålla över några av vinerna i andra vinglas och testa skillnader mellan olika glas. Smaken kan faktiskt ändra ganska mycket.

Provningsunderlagen kan lätt tillverkas av vitt papper; Det räcker med glasnummer och lite plats för anteckningar. I vilken ordning skall man då prova viner? Först champagne och mousserande viner, sedan lätta vitviner och kraftigare vitviner, roséviner, lätta rödviner, kraftigare (robustare) rödviner och till sist söta viner. Om det bland vinerna finns ett speciellt dyrt eller sällsynt vin, lönar det sig att placera det i början av provningen. Alkos personal hjälper också gärna till om man frågar.

Det vanliga är ju att man neutraliserar smaklökarna mellan vinerna med bröd och vatten, färsk gurka fungerar också bra.

Det är att rekommendera att provningen ordnas som blindprovning, vilket ju gör att någon i sällskapet måste vara invigd i vilka viner det rör sig om. Idealet skulle ju vara om man hade en utomstående person som kunde hålla i glasen och att flaskorna kunde hållas intäckta tills alla fått bilda sig en åsikt om vinerna. Vet man vad man dricker blir man ju som bekant biaserad och en del av idén med provningen går förlorad.

En halvblind provning, då man vet vilka viner som ingår i provningen men inte i vilken ordning de kommer, kan ju också vara intressant; Då kan man märka glasen

undertill med en tejpbitt där man skriver in vinets nummer och så blandar man om glaset efter ihällningen.

Hur man än ordnar provningen och vilka viner man än väljer så skall det vara roligt och intressant!

Man får tycka vad man vill om vinerna, huvudsaken är att man själv får något ut av provningen och kanske kan hitta en ny favorit som man annars inte skulle ha provat.

Mycket nöje!