

Vinprovning 19 oktober 2024



När vi 29 deltagare kom in i aulan möttes vi av en aptitretande tallrik, som hade alla de fem olika smakerna representerade: sött, salt, surt, bittert och umami.

Fyra glas med olika rödvinstyper och informationsblad om de olika typerna + vatten och bröd kompletterade dukningen.



Carina Skoogberg, vinkännare och medlem av vinprovarorganisation Munsänkarna ledde dagens provning som var en "öppen provning", d.v.s. vi fick veta vilka viner vi provade.

Först fick vi dofta och smaka på vinerna utan tilltugg och jämföra de olika karaktärerna.

Sen fick vi övergå till att testa vinerna ihop med de olika smakerna på tallriken, för att se hur vinerna ändrade karaktär ihop med olika smakerna.





Efter en genomgång av några sätt att förändra vinsmaken t.ex. citron som gör vinet sötare och salt som gör vinet mindre strävt fick vi laborera och känna oss fram på egen hand.





Carina gick runt och hjälpte till.



Det blev mycket diskussion runt borden, när vi försökte uppleva de olika aromerna och smakerna.

Nog var det väl något som fastnade i alla fall...



Blommorna på borden lottades avslutningsvis ut bland deltagarna.

Här är två glada vinnare.

Carina avtackades med en orkidé och en chokladask för en trevlig och givande eftermiddag.

Vi hoppas alla på en provning av vita viner till våren.