



Vin & Yang tar fasta på Yin och Yang-filosofins tanke om motsatser och att ingenting är fel och ingenting är rätt!

Idén är att presentera två olika viner/produkter som är varandras motsatser, inget vin är bättre eller sämre än det andra – bara annorlunda. Detta är en mycket illustrerande och fördelaktig hjälp i upplevelsen av att förstå skillnaden mellan olika viner.

Konceptet hjälper dig att uppleva och förstå skillnaderna mellan olika produkter, vinstilar, produktionssätt etc. på ett inspirerande och engagerande sätt, och med en spännande och tankeväckande metafor som utgångspunkt.

Vin & Yang kommer att presentera motsatser i en närmast oändlig kombination: ekat och oekat, lätt och fylligt, rött och vitt, Riesling från södra halvklotet och från norra halvklotet, mousserande och stilla...

Fortsätt att följ oss – det kommer att ges många roliga förslag på spännande provningar tillsammans med dina vänner!

MOUSSERANDE VIN I VITT OCH ROSA

Vi provar två mousserande viner i serien Perfect Day. Det ena vinet är ett vitt vin, framställt av druvan trebbiano. Det andra flaskan är ett rosévin och till detta har den blå druvan sangiovese använts. Skalets färg ger vinet en ljus rosa ton. Båda vinerna har tillverkats enligt charmat-metoden, vilken innebär att den andra jäsningen, vilken ger vinet sina bubblor, sker på stora ståltankar.



VIN&YANG

Perfect Day Bubbles Spumante Cuvee Extra Dry

Nr 72809, 79 kr, 750 ml

Bubbles är framställt enligt den så kallade charmat-metoden, som innebär att vinet får sina bubblor genom en andra jäsnings i temperaturreglerade stora ståltankar.

Druvan är trebbiano som i kombination med tillverkningsmetoden ger ett vin med en fräsch och fruktig karaktär.

Färgen är ljus gyllengul med en liten nyans av grönt. Fruktig doft av gula äpplen, citrusfrukter såsom citron och grapefrukt och diskret blommighet. Fruktig och välbalanserad smak med ett runt angenämt avslut. Servera gärna vid 6–8° C som en aperitif eller till lättare tilltugg.



Perfect Day Pink Bubbles

Nr 74841, 89 kr, 750 ml

Även Pink Bubbles är framställt enligt den så kallade charmat-metoden, men istället av druvan sangiovese.

Tack vare druvans blå skal blir färgen ljus rosa. Vinet har angenäma bubblor och doften är mjukt bärig av solmogna smultron och blodgrapefrukt, vit persika och diskret blommighet. Frisk, torr och välbalanserad smak av röda bär och grapefrukt med avrundat, fräscht avslut. Utmärkt temperatur för Pink Bubbles är 6–8° C. Servera som aperitif eller till asiatisk mat, exempelvis sushi.



VIN&YANG

Vad du ska tänka på när du provar och jämför vin?

Se till att ha ett underlag för anteckningar – helst vårt underlägg såklart - och penna på plats samt ett bra underlag på hela bordet (gärna vit duk tex) och bra belysning (i alla fall till att börja med!).

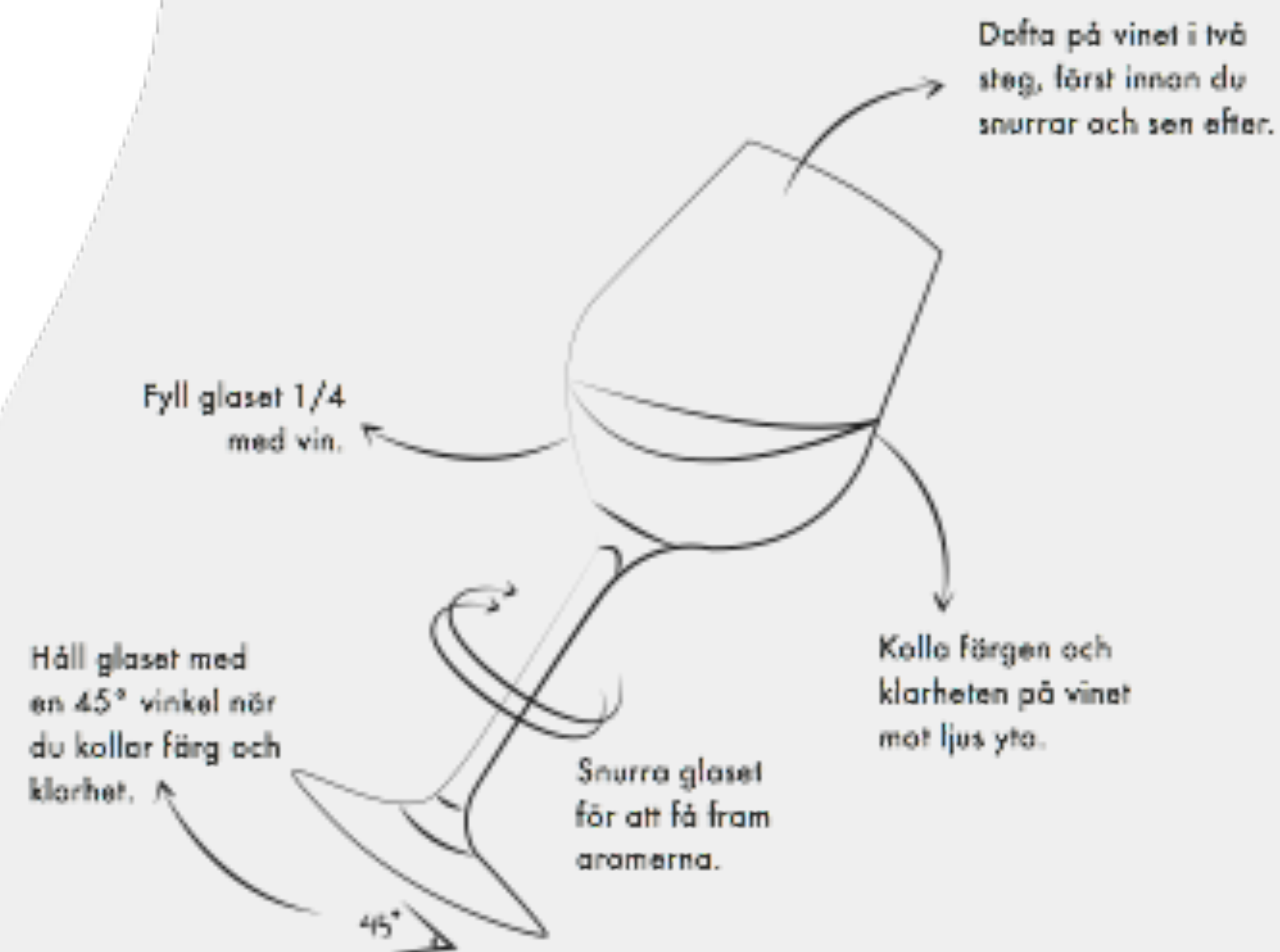
Det är alltid enklare och roligare att prova tillsammans med någon då man kan diskutera sig fram till sina olika upplevelser! Vin är väldigt individuellt så här finns inga rätt eller fel! Men oavsett vad du tycker – försök att alltid beskriva vad du tycker. Då kommer du snabbt att upptäcka att det blir enklare och enklare att beskriva ett vin – du bygger ju din egna "vinbank" med minnen och upplevelser från olika vinprovningar!

Stegen för en vinprovning.

- Strukturen i glaset samt vilken färg det har kommer att avslöja en del om doft och smak – så ta en titt på vinet! T.ex. ett blårott vin kommer att smaka ungdomligt medan ett vin som drar åt tegel ofta har en påtaglig ålder.
- Tänk på att snurra på glaset så det täcks av vin! Då kommer du att känna mer vad det doftar. Men du kan också bättre bedöma färg och struktur.
- Fundera över vad du påminns om i doften. Alla har olika associationer så det är alltid rätt att säga det man tänker. Är ni fler kommer ni snabbt att upptäcka att ni har helt olika ord på exakt samma doft!
- De aromer du kände på näsan återkommer nästan alltid i smaken. Det viktigaste att söka efter är vinets syrlighet och strävhet – är det lätt eller fylligt och hur är vinets längd (dvs hur länge det stannar i munnen)?

När du har både doftat och smakat på vinet kan du fundera över:

- Dina tankar om vinet i sin helhet?
- Dina tankar om vinets utseende jämfört med det du upplevde i smaken?
- Vilket är vinets användningsområde?
- Utifrån din budget känns vinet rimligt prissatt eller för dyrt?
- Eller är det så gott så du skulle kunna betala mer? Ordet fynd har väldigt olika betydelse beroende storlek på plånbok.
- Är vinet ekologiskt, veganskt eller hållbart producerat och är det viktigt för dig?
- Vad du tycker om vinets förslutning?



VIN&YANG

1

2

Identifiera och
lista skillnaderna:

Namn på vinet

Namn på vinet

Färg

Färg

Doft

Doft

Smak

Smak

Övriga anteckningar

Övriga anteckningar

1

2



VIN&YANG