



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

Idéen är att presentera två olika viner 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!

ENZO BARTOLI – DOLCETTO OCH BARBERA

Vi provar två viner från regionen Piemonte i Italien, vinlandet med en särskilt stor mångfald av druvor. Bara i Piemonte är listan lång. Blå druvor är kanske mest kända, Nebbiolo låter ofta tala om sig, men här finns även många gröna druvor som ger fina, vita viner. I den här provningen lyfter vi fram två blå druvor som är speciella för regionen och som är väl värda att lära känna lite bättre. Prova och jämför, hitta skillnader, likheter och druvan du gillar bäst.

Dolcetto ger fruktiga viner där röda och blå bär kommer fram, som körsbär och blåbär. Vinerna är relativt lätta och väldigt drickvänliga, passar till typisk italiensk mat utan alltför starka smaker.

Barbera är det italienska folkets druva som ger populära matviner. Även denna druva bjuder på mycket fruktighet och ger, liksom Dolcetto, viner som är drickfärdiga mycket tidigare än exempelvis viner på Nebbiolo.



VIN&YANG

Enzo Bartoli Dolcetto 2017

Nr 76513, 750 ml, 99 kr

Dolcetto D.O.C Piemonte
Druva: Dolcetto
Alkoholhalt: 13%
Område: Piemonte, Italien.

Dolcetto är främst en lokal, piemontesisk druva som kan hamna lite i skymundan bland övriga storheter. Vinet är dock ett av de mest tillgängliga och drickvänliga från området. Dolcetto betyder "den lilla söta", men vinet är torrt. Ett elegant vin med behaglig syra och mjuka tanniner.

Stil: Ett fruktigt vin med nyanserad, fruktig smak med inslag av körsbär och blåbär samt toner av sötmandel.

Servering: Vinet passar utmärkt till pastarätter, till pizza och till lättare köttträtter. Servera runt 18 grader.

*I familjen Enzo Bartoli finns många viner från Piemonte. För mer information om vinerna i denna provning och övriga viner:
www.enzobartoli.se*



Enzo Bartoli Barbera d'Asti Superiore 2017

Nr 79600, 750 ml, 139 kr

Druva: Barbera.
Alkoholhalt: 14%.
Område: Piemonte, Italien.

Barbera har länge kallats folkets druva, den har sitt självklara hem i Piemonte och står på många familjers matbord. Druvan mognar relativt tidigt och vinerna blir drickfärdiga tidigare än viner på druvan Nebbiolo. Superiore betyder att vinet har lagrats minst 14 månader, varav minst 6 månader på ekfat, före buteljering.

Stil: Ett elegant, koncentrerat vin, med mängder av röda bär, körsbär, kryddor, aningen vanilj och lakrits. Det är fruktigt, med frisk syra och balanserade tanniner med en elegant sammetslen eftersmak.

Servering: Vinet passar fint till både pastarätter och köttträtter på lamm och nötkött, men även till en härlig ostbricka. Serveras 16-18 grader.



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!).

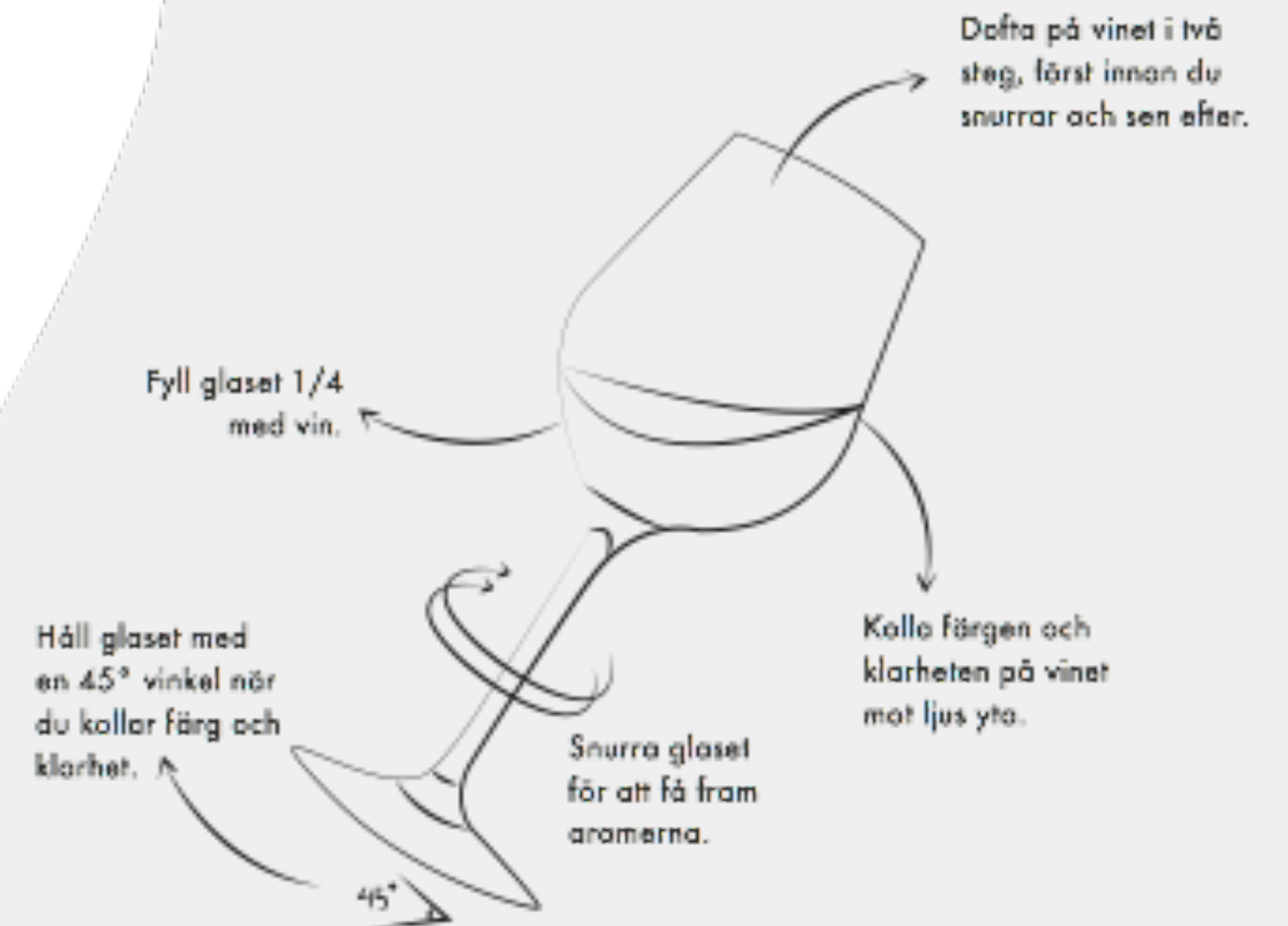
Det är alltid enklare och roligare att prova tillsammans med någon då man kan diskutera sig fram till sina olika upplevelser! Vin är väldigt individuellt så här finns inga rätt eller fel! Men oavsett vad du tycker – försök att alltid beskriva vad du tycker. Då kommer du snabbt att upptäcka att det blir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

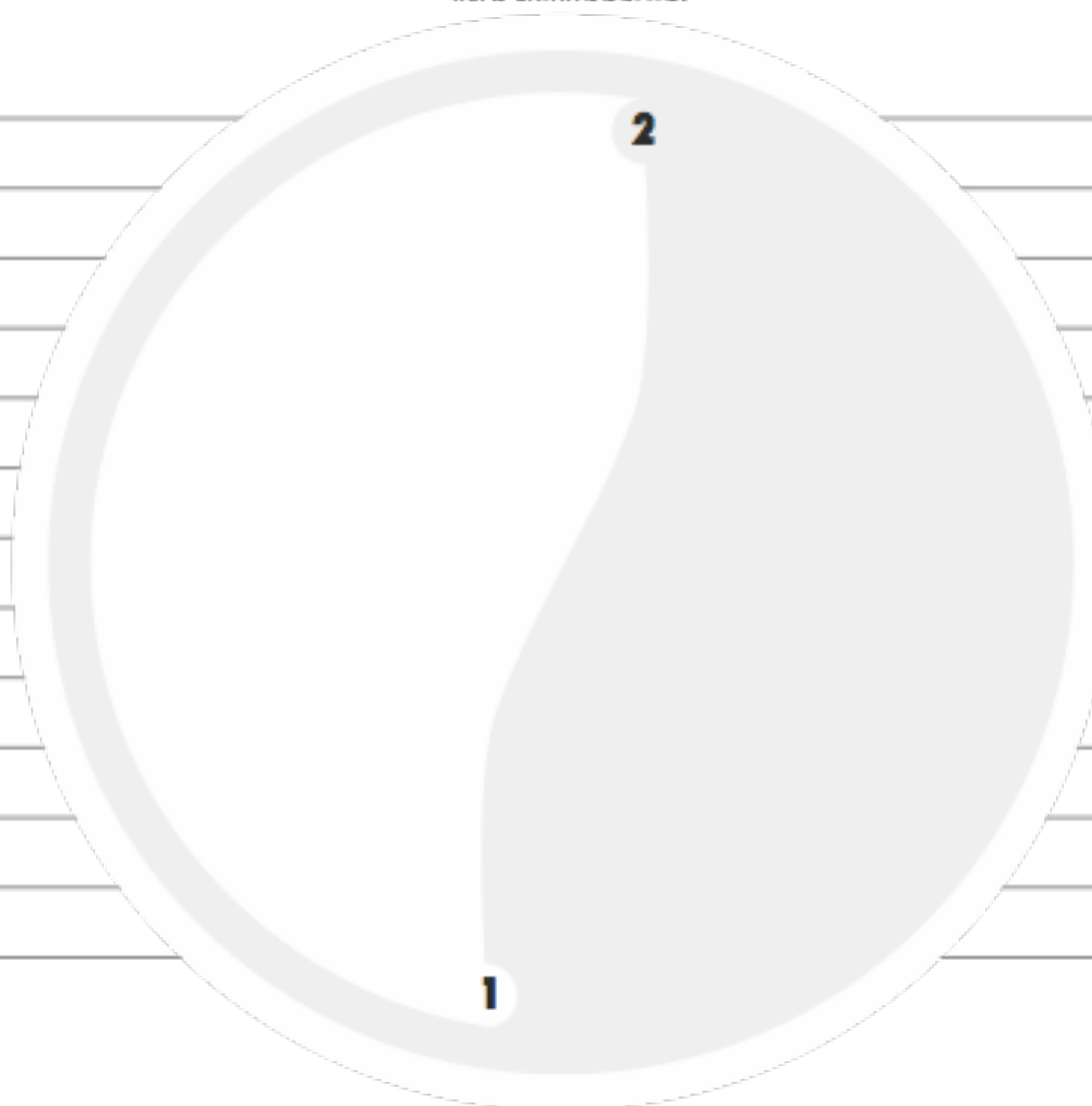
Doft

Smak

Smak

Övriga anteckningar

Övriga anteckningar



VIN&YANG