



1	2	3	4	5	6
Utseende _____ Doft _____ Smak _____ Slutsats _____ _____	Utseende _____ Doft _____ Smak _____ Slutsats _____ _____	Utseende _____ Doft _____ Smak _____ Slutsats _____ _____	Utseende _____ Doft _____ Smak _____ Slutsats _____ _____	Utseende _____ Doft _____ Smak _____ Slutsats _____ _____	Utseende _____ Doft _____ Smak _____ Slutsats _____ _____

- Utseende**
- Klarhet
- Intensitet
- Färg
- Övrigt
- Doft**
- Ren/Oren
- Intensitet (stor/liten)
- Karaktär
- Arom (vilken)
- Bouques
- Övrigt
- Smak**
- Torrhet
- Syra
- Tannin
- Frukt (stor/liten)
- Karaktär på frukten
- Alkohol
- Längd
- Övrigt
- Slutsats**
- Lagring/Mognad
- Till vilken mat
- Övrigt
- Druva
- Land
- Område
- Producent
- Pris

UTSEENDE
KLARHET: Hur är färgens nyans? Om vinet är klart eller matt ger indikationer på vinets hälsa och eventuellt tillverkningsmetoder.
FÄRG: Vilken färg har vinet? Ger indikationer på tillverkningsmetoder, mognad, ålder och odlingsplats.
DJUP/INTENSITET: Hur koncentrerad är färgen? Ger indikationer på kvalitet.
ANNAT: T. ex. ett trögflytande vin ger indikationen att det troligen är sött.

DOFT
REN: Är doften ren eller oren? En första indikation om vinet har några defekter. Dofter som tyder på defekter är ruttet ägg, en maderiserad doft, ättika eller vinäger samt fuktigt mögel vilket troligen är en korkdefekt. Om ett vin har en korkdefekt så beror det inte på själva korken utan på de ämnen man behandlar korken med. Om vinet har någon av dessa defekter eller något annat som inte är nämnt här så ska det bytas ut.
INTENSITET: Hur intensiv är doften? Stor intensiv doft indikerar på varmt klimat medan liten doft indikerar kallt klimat.
UTVECKLING/KVALITET: Är doften ungdomlig eller är den åldrad? Ger indikation på vinets ålder.
KARAKTÄR: Kan man definiera doften? Är den fruktig, blommig, vegetativ, kryddig, ek (vanilj), rostad/rökig, animalisk? Finns det mognadsaromer eller jäsningsaromer? Eventuella felaktiga dofter bör också noteras. Här ges indikationer på vilken druva som provas och i vilken region den odlas samt eventuella tillverkningsmetoder som används. Vanilj tyder exempelvis på ekfatslagring.

SMAK
SÖTMA: Är vinet helt torrt, halvtorrt, halvsöt, söt eller mycket söt?
SYRA: Är syran hög, krispigt, balanserad, låg eller mycket låg? Både syra och sötna ger ytterligare indikationer på odlingsklimat men även kvalitet.
STRÄVHET/TANNIN: Är vinet strävt, hårt, balanserat eller mjukt. Indikerar kvalitet och ursprung för vinet, hög strävhet kommer av en låg tanninmognad vilket innebär att vinet vanligen kommer från en kallare region. (Gäller främst röda viner.)
KROPP: Är kroppen tunn, medelfyllig eller fyllig? Ger indikationer på druva och kvalitet. För att få en fyllig kropp krävs lågt skördeuttag vilket i de flesta fall är ett tecken på god kvalitet.
KVALITET/INTENSITET: Hur intensiv är smaken? Ju intensivare smak ju mer koncentrerat är vinet vilket har med kvalitet att göra men även vilken druva som det är framställt av.
KARAKTÄR: Är smakerna de samma som vi fann i dofterna? Ger indikation på druva, ursprung och kvalitet.
ALKOHOL OCH LÄNGD: Är alkoholen hög eller låg? Ger svar på mängden socker i druvan vilket indikerar dess geografiska ursprung. Längden indikerar kvaliteten.

SAMMANFATTNING
KVALITET: Är vinet väldigt bra, bra, medelmåttigt eller mediokert? När man bedömer kvalitet är det viktigt att man relaterar kvaliteten till något som t. ex. kan vara pris.
MOGNAD: Är vinet moget eller behöver det lagras? Om lagring behövs kan det vara bra att veta en uppskattad lagringstid.
ÅLDER: Hur gammalt är vinet?
URSPRUNG OCH DRUVA: Var kommer vinet ifrån och vilken druva är det gjort av?

