

VINORDSLEXIKON

Alkohol - Alkohol handlar om mer än om vilket alkoholhalt vinet har. Alkoholen är även en viktig del av vinets struktur. Den bidrar även till vinets livslängd och förstärker dess doft och smak.

Arom - Kort och gott, vinets doft.

Aromatiskt - Uttrycket används ofta i beskrivning av vita viner med tydlig karaktär av druvan. Vin gjort på till exempel druvorna sauvignon blanc, och gewürztraminer brukar ofta beskrivas med detta ord.

Balans - Balans i vinets värld är när alla olika komponenter i vinet samordnar och bildar harmoni. Beståndsdelarna som kan vara i balans eller obalans är frukt, alkohol och syra. I röda viner är det även tanniner som ska räknas med här och i vita viner pratar man mycket om sötman också. Ett bra vin har bättre balans än ett sämre.

Bottensats/fällning - Det som bildas i botten av flaskan när tanniner och färgämnet som sitter i druvans skal tillsammans bildat så stora molekyler att de inte längre är lösliga i vinet. Detta är inte farligt men inte heller särskilt trevligt att få i sig.

Fatkaraktär - Fatkaraktär kommer från att vinet får lagras på ekfat. Slutresultat av karaktären påverkas av olika faktorer så som storlek på fat och fatets ursprung, men detta kommer vi gå in på i ett senare inlägg. Fatkaraktären uppenbarar sig i vinet som dofter och smaker av till exempel vanilj, smörkola, cederträ, sågspån och rostade toner.

Friskhet - Beskriver ofta viner som har en hög syra.

Fruktigt - Doft och smakegenskaper som kommer från druvan. Vanliga beskrivningar som är fruktiga kan till exempel vara äpple, citrus, aprikos, körsbär, blåbär och plommon.

Fyllighet - Beskrivelse av vinets känsla och intensitet i munnen.

Klart - När vinet inte är grumligt liknande, då är det klart. De flesta vinerna är klara.

Knuten - Innebär att vinet ännu inte börjat utveckla sina aromer, kan vara så med unga viner.

Kork - Ibland utvecklas det trikloranisol mellan korken och vinet. Det förstör vinet och det är detta som kallas för korkdefekt. Ett korkdefekt vin kan bland annat lukta just kork, fuktig betongkällare, mögel eller simbassäng.

Kropp - Vinets fyllighet.

Kryddigt - Används ofta som beskrivning av röda viner med örtliknande aromer.

Lagring - Den process som gör att vinet mognar.

Mineral - Doft och smak i vinet som påverkas av jordmån och växtplats. "Mineral" kan ta sig olika uttryck beroende på druva och ursprung, men vanliga associationer är blöt sten eller en viss rökighet.

Mousserande - Vin med mousse dvs bubblor.

Must - Den ojästa saften från vindruvorna.

Pärlande - lätt mousserat vin.

Restsötma - Det socker som inte omvandlats till alkohol under jäsningsprocessen.

Rökigt - Egenskap som kommer från den jordmån där vinstockarna vuxit eller från en viss druva. Vinets doft kan till exempel beskrivas med associationerna rökta charkuterier eller tjära. Kan vara ett uttryck för en druva (syrah) eller terroir (Sydafrika).

Smörigt - Vita viner kan beskrivas som smöriga. Denna karaktär kommer oftast från lagring på ekfat.

Sträfft - Röda viner kan beskrivas som sträfft, det har med vinets tanninstruktur att göra.

Svavel - Används vid vintillverkning för att hindra syrets negativa inflytande på vinet.

Syrligt - Vin med hög syra. Oftast används uttrycket när vinets alla komponenter inte balanserar och syran sticker ut.

Sött - Vin med hög sockerhalt.

Tannin - Ämne som utvinns från vindruvans skal. Det är tanninerna som ger vinet strävhet. En liten del av tanninerna kan även komma från vindruvornas stjälkar och kärnor samt från ekfat.

Terroir - Ett ord som ofta används i vinets värld är terroir. Terroir är olika karakteristiska kvalitéer kring en specifik plats så som geografi, geologi och klimat. Det kan även vara jordmån, terräng och tradition.

Torrt - När vinet beskrivs som torrt har det fått jäsa ut helt och saknar restsötma.

Utvecklat - Ett vin som påbörjat sin mognadsprocess.