

Vincirkel 2023-03-24

Gunvor Gustavsson, Riita och Björn Lundberg stod för ruljangsen

Vi serverades tre anonyma glas med rött vin. Flaskorna var inlindade i folie så det gick inte att fuska.

Det vi fick veta var att alla tre vinerna var gjorda på 100% syrah-druvor och ett av vinerna var från Europa. Vi fick var sitt protokoll att fylla i med uppgifter.

Nu gällde det att försöka identifiera egenskaperna hos de tre vinerna: vilken nyans av rött? fanns det "gardiner"? och vilken doft???. Först därefter var det dags att smaka av, Syra?

Fruktighet? Strävhet?, och försöka identifiera varifrån vinet kom – vi struntade i område och producent och nöjde oss med land. – Men det var inte lätt. Vi skulle inte dricka vatten mellan avsmakningen av vinerna men tugga lite vitt bröd.

När vi gått igenom schemat för alla tre vinerna, försökt gradera dem sinsemellan och fått facit var det dags att hugga in på ostarna, som var av fyra olika slag: Black bomber, Comté, Gruyère och Kvibille grönsmörgöl.

Vi smakade av varje ost för sig i kombination med respektive vin i tur och ordning.

Oj oj vilken skillnad! Smaken på vinerna förändrades totalt.

Facit var: Espacio Syrah, Argentina 2022, Fat Bastard, Frankrike Languedoc-Roussillon 2020 och West Cape Howe, Australien, Great Southern Shiraz 2020.

Rapportör Kristina Linde