



ORDFÖRANDEN HAR ORDET nr 8 – november 2022

Hej alla Munsänkänkar!

Tycker även du att det är svårt att med ord beskriva hur vin smakar? Emma Frans' artikel i Svenska Dagbladet vetenskapskollen@svd.se 2022-09-20 *Bör vinprovning avfärdas som "skräpvetenskap"?* kändes befriande! Flera studier indikerar att vinprovning är allt annat än vetenskapligt. Jag lånar några delar av hennes artikel:

Undersökningar har visat att bara 10 procent av alla vindomare var konsekventa i sina bedömningar av samma vin serverat vid olika tillfällen (forskaren Robert T Hodgson).

Forskaren Frédéric Brochet finner att trots samtidigt prov av två identiska viner kom förväntningarna i vägen för objektiva bedömningar. Vinet med etikett som vittnade om högkvalitativt ursprung fick högre betyg och beskrevs som "komplext" och "balanserat", medan bordsvinet kommenterades med "svagt" och "defekt".

Brochet tog reda på hur synintrycket påverkar hur ett vin uppfattas. Han gav oenologistudenter ett glas rött och ett glas vitt vin och bad dem beskriva dem. Det vita beskrev de med orden "blommig", "honung" och "citron". Det röda framkallade beskrivningar av "hallon", "körsbär", "cederträ" och "cikoria" – typiskt för röda viner. Samma vita vin presenterades sedan i två nya glas, men det ena var färgat med smakfri röd färg. Det vita vinet beskrevs då på samma sätt som vid den första provningen. Det rödfärgade vita vinet beskrevs med samma termer som vanligtvis tillskrivs ett rött vin!

Visst talar de här resultaten för att vinprovning knappast är en exakt vetenskap. Studierna visar också hur förväntningar påverkar våra upplevelser. Men det visste du förstås innan.

Jag önskar dig en mysig höst med nya vinutmaningar!

Lars Wahlström

Ordförande