

Winesplaining

**BÄTTRE
VINPROVARE PÅ
1,5 TIMMAR**

Winesplaining med Anders Melldén
Ludvika, mars 2026

1

2

Anders Melldén, 1983-1984

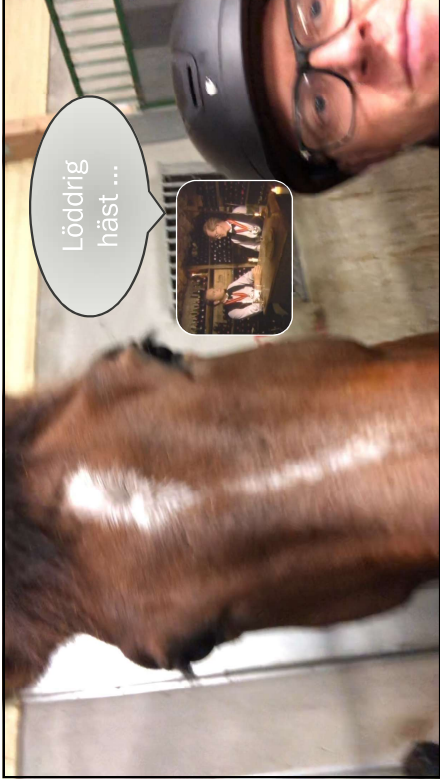
3

Levande livet, 1983-1984

4



5



6

Förstå vin utifrån aromer i tre kategorier:

- Primäraromer
- Sekundäraromer
- Tertiäraromer

7

Näsan & luktsinnet ger oss aromerna

Smaksinnet ger oss grundsmaker och textur

8

Primäroromer: Druvan & alkoholjäsningen

Terpener

Pyraziner

Estrar

Tioler

9

VIN 1

10

Primäroromer: Druvan & alkoholjäsningen

Ljus färg
Frisk syra

Terpener
Geraniol - blommor
Rotundon - peppar
Linalool - fläder
Limonen - citrus
Terpineol - tallbarr, te

Pyraziner
Grön paprika
Gröna blad
Vegetativt

Estrar
Godis
Frukt
Parfym

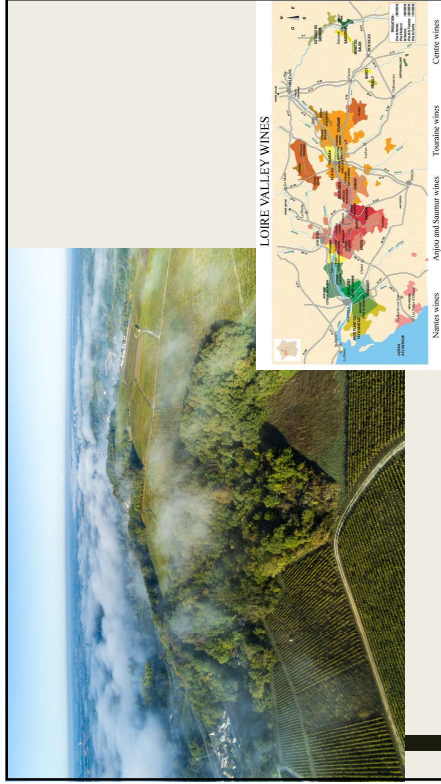
Tioler
Buxbom
Kattbiss
Kokt kål

11

2024 Touraine Sauvignon Blanc

- Sauvignon blanc.
- Jäst i ståttank.
- Lagrat i ståttank med jästfällning ca 4 månader.
- Touraine, Loire, Frankrike.
- SB 119 kr, nr 269301.

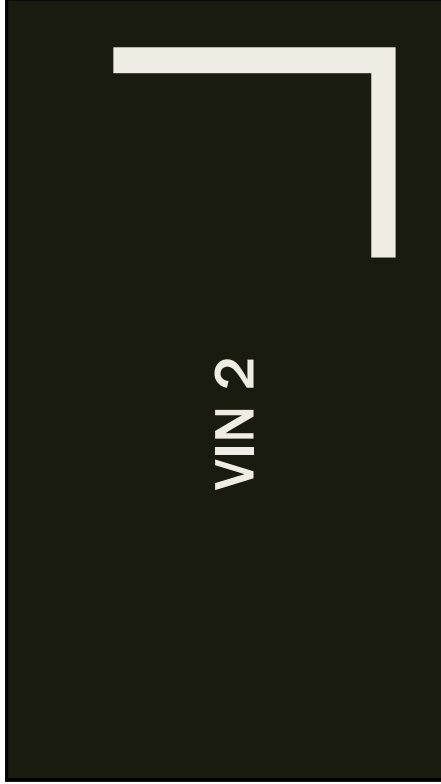
12



13



14



15



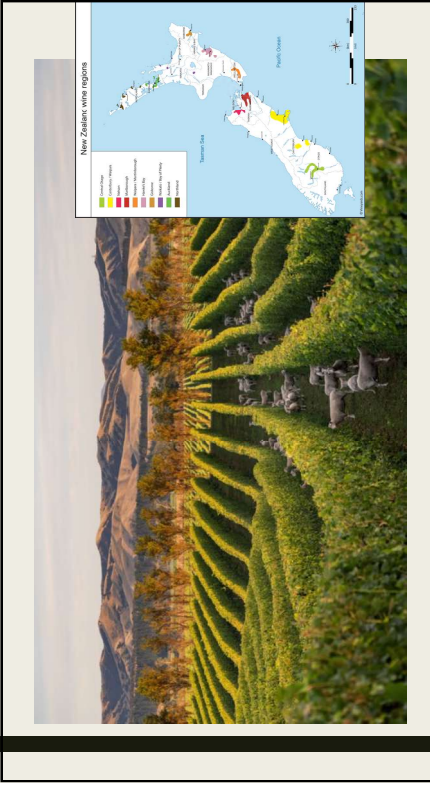
16

2023 Stoneleigh Latitude Chardonnay

- Chardonnay.
- Jäst i fat av fransk och ungersk ek.
- Malolaktisk jäsning.
- Lagrat i fat 8 månader.
- Marlborough, Nya Zeeland.
- SB 159 kr, nr 636001.



17




New Zealand wine regions

- Northland
- Bay of Plenty
- Gisborne
- Hawke's Bay
- Wairarapa
- Canterbury
- Otago
- Southland

18

**Tertiäraromer:
Syrekontakt/Oxidation**



Fatlagring

Flasklagring

Medveten oxidation

19

VIN 3

20



21

2018 Bordón Viña Sole Reserva

- Vitura,
- Jäst i stältank,
- Lagrat i fat av amerikansk ek 18 månader.
- Lagrat i flaska min 18 månader.
- Mognadslagrat ytterligare fem år.
- Rioja, Spanien,
- SB 279 kr, BS-nr 7394401.

22


23

Fatlagring i Rioja:

- **Crianza**
Rött: Minst 1 år i fat, **totalt minst 2 år.**
Vitt och rosé: Minst 6 mån i fat, **totalt minst 18 mån.**
- **Reserva**
Rött: Minst 1 år i fat, 6 mån i flaska, **totalt minst 3 år.**
Vitt och rosé: 6 mån i fat, **totalt minst 2 år.**
- **Gran Reserva**
Rött: Minst 2 år i fat, 2 år i flaska, **totalt minst 5 år.**
Vitt och rosé: Minst 6 mån i fat, **totalt minst 4 år.**
- Alltid 225 liter
- 1.3 miljoner fat i Rioja ...

24

Vin 4, 5, 6
Hitta primär-, sekundär- och tertiäraromer

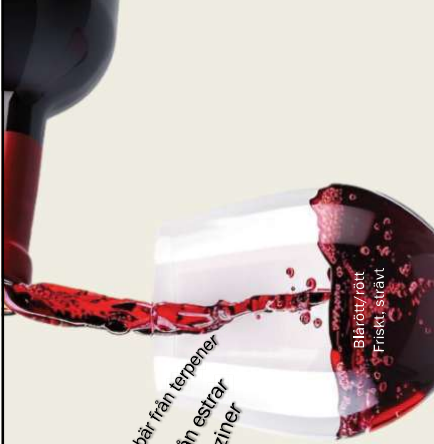


25

VIN 4

26

Hällon och vinbär från terpener
Körsbärsgodis från estrar
Örtiga inslag från pyraziner



Blårött/rött
Friskt, strävt

27

2024 La Corte del Pozzo Bardolino

- Corvina, corvinone, rondinella.
- Jäst i ståltank.
- Lagrat kort tid i ståltank.
- Bardolino, Italien.
- SB 115 kr, nr 2340.



28



29



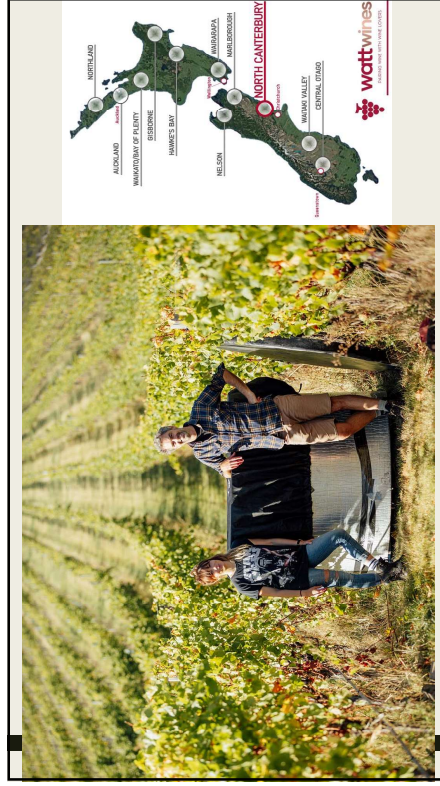
30



31



32



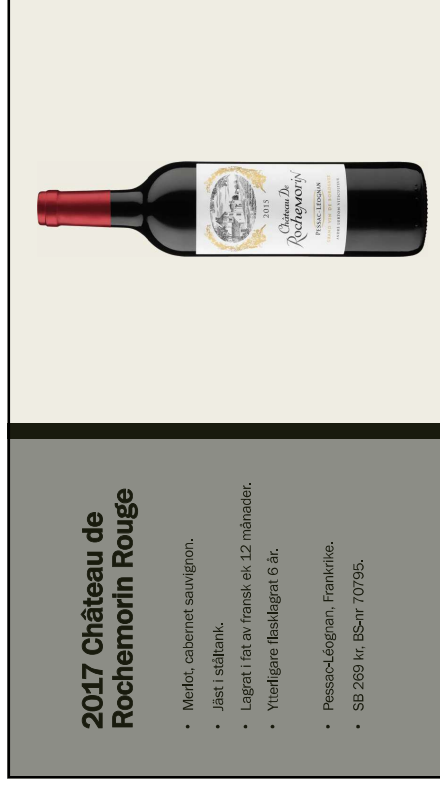
33



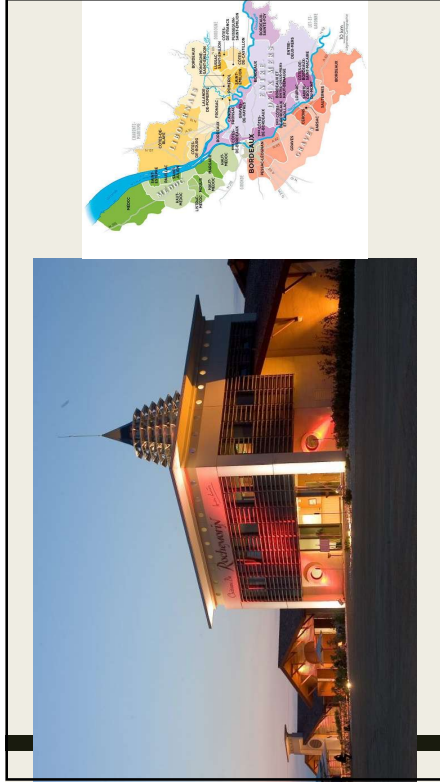
34



35



36



37

Vad har vi lärt oss?

Kvalitet?
Komplexitet??
Lagringspotential??
Bättre vinprovare???
Förståelse för vinstill!

Primäraromer
+
Sekundäraromer
+
Tertiäraromer
=
Bouquet

A bouquet of roses and a photo of two people at a wine table.

38

Tack!
@andersmelliden

A photo of a man with glasses and a mustache holding a beer.

39