

Dessa vinaromer kan gå att få tag på:

Madeira, Sherry, Portvin, Peisporter, Liebfraumilch, Kir, Körsbär, Jordgubb, Smultron, Persika, Tropical, Kiwi, Hallon, Citron, Aprikos, Mango/papaya, Glögg.

Aromen tillsätter du lite i taget, och smakar av efter att du blandat ordentligt. På samma sätt gör du med eventuell vinfärg. Tillsätt lite i taget, blanda, tappa upp ett glas och titta på färgen mot en ljusbakgrund. I många fall kan det räcka med att tillsätta vinfärg för att smaken ska infinna sig. Man smakar vinet inte bara med munnen utan ögonen ger en stor del av informationen om ett vins smak. Observera att efter ca ett år så smakar inte vinet så som du tror. Lagringen gör att den kemiska aromen i stort försvinner. Så ett vin som smaksatts med arom, bör konsumeras inom en tolv månaders period.



Det är alltid bättre att försöka få vinet i rätt smakriktning redan vid planeringen. se: ATT ANVÄNDA FRUKT/BÄR TILL VIN

Våra frukter och bär ger smaker som ligger i linje med många av druvvinernas karaktär. Var inte rädd för att pröva olika blandningar, sätt en mindre satts när du provar och inte är säker på resultatet.

Om du vill ha en touch av vanilj, lägg i vaniljstång. Funder på vad vinet ska smaka, och vad som ska komma fram av aromen.

Använd en volym av omkring 5 liter när du experimenterar, på så sätt så blir det lättare att omsätta dina idéer i verkligheten.

Om du sätter en mindre satts använder du ändå hela kemipåsen till vinet. Du ska aldrig dela på jäst mm.