

Ibland kan man vilja få ett vin med en typisk karaktär, då är en essens bra att ta till. Jag har tidigare puffat för att använda smaker till vinet, och jag kommer så småningom att kunna erbjuda aromer och vinfärg samt eventuellt torkade vinsatser på min webbsida. När man planerar sitt vin, bör man tänka på vissa grundläggande regler som gäller vid valet av frukt/juice och den typen av vin man vill åstadkomma.

Ett vin baserat på frukt som ger ett vitt vin, bör man inte smakförstärka till madeira. Till Portvin där emot, finns en vit variant på marknaden. Då passar ett vitt vin som bas. Det är så att ögonen smakar av vinet innan du ens har känt dess doft, och sinnet har redan antagit en grund för vinets troliga karaktär.

Vissa frukter och juicer passar bättre till en viss typ av vin än andra. Se min rekommendation. Dessa förutsättningar bör man ge vinet om man önskar nå ett riktat resultat. Meningen med förslagen är att inte enbart en frukt, bär eller juice skall användas. Även om man når bra resultat med enbart en sort, brukar man få ett mycket bättre vin om man blandar sorterna inom varje grupp. När man väljer frukt till sitt vin, ska man tänka på fruktens smak och vinets önskade smak. Variationerna är stora i valet av frukt/bär/juice.

Under sommar och höst ska man passa på om det finns möjligheter att plocka en del bär. Dessa torkar man och förvarar svalt och mörkt. I lektionen som handlar om olika frukter och bär, tipsar jag om tillvägagångssättet vid torkning.

En produkt som är alldeles förträffligt bra är äppel-jo, denna finns i enlitersförpackning i butikerna. Kostnad för en liter ligger i dag (mars 03) på ca 45:-. En bra bas för all vinberedning.

