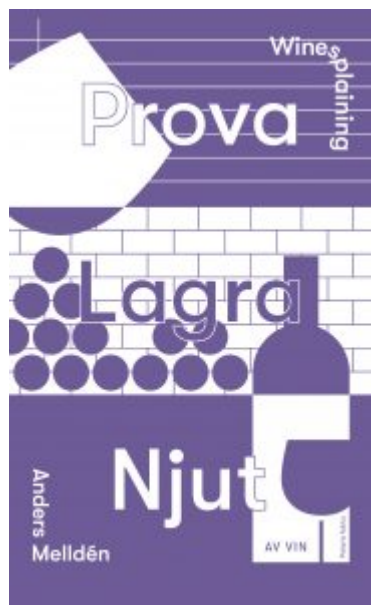


Winesplaining - Prova, lagra, njut av vin

Efter succén med Winesplaining - Värt att veta om vin är vinjournalisten Anders Melldén tillbaka med uppföljaren Winesplaining - Prova, lagra, njut av vin, som tar vid där den förra boken slutade och fokuserar på hur man tillvaratar och njuter av det färdiga vinet.



— Ju mer vin jag provar, desto mer inser jag att det mesta handlar om kemi. Det som för de flesta bara är en njutningsdryck går jag igång på att dissekera. När jag provar ett vin försöker jag förstå varför det ser ut, doftar och smakar på ett visst sätt, säger Anders Melldén.

Varifrån kommer aromerna i ett glas vin och hur sätter du ord på det du känner? Vad är egentligen ett bra vin och går det ens att prova vin utan luktsinne? Hur länge kan vin lagras och när når det sin topp? Måste flaskorna förvaras svalt och vilka fel kan uppstå i ett vin? Varför är rödvinsglas större än vitvinsglas, varför serveras vitt vin kallt och hur kommer det sig att norrmän gillar rött vin till torsk? Dessa frågor besvarar Anders Melldén i den pedagogiska boken Winesplaining - Prova, lagra, njut av vin, som gör det ännu roligare att ta del av vin.

Boken är uppdelad i tre delar, där det i den första delen förklaras exakt vad det är vi känner och upplever när vi provar vin. Bokens andra del ägnas åt lagring av vin. Vad är det som påverkar lagringspotentialen hos ett vin och vad sker rent kemiskt under lagringen? Den sista och avslutande delen handlar om att njuta av vin. Om hur aromerna och syran påverkas av temperatur, glas och maten man äter till. Vin är myter, mystik och krånglig kemi som ger upphov till många frågor.

Anders Melldén är sommelierutbildad författare, föreläsare och vinjournalist och skriver i bland annat Svenska Dagbladet, Gourmet och Livets Goda och publicerar korta filmer i egna projektet »Winesplaining« på sociala medier.

Boken släpps den 20 september.