

Så bedömer vi vin
i



FÖRENINGEN SVENSKT VIN



Sveneric Svensson

STRUKTURERAD BEDÖMNING AV VIN

Introduktion

Detta dokument är ett försök att strukturera bedömningen av vin. Det är inte så lätt att hitta handledningar i ämnet men inte desto mindre bedöms vin hela tiden och bedömningar får konsekvenser. För vinmakare som säljer vin får bedömningen ekonomiska konsekvenser och för hobbyvinmakare kan glädjen i att göra vin gå om intet av en bedömning som man inte förstår innebörden i.

Det är med andra ord angeläget att försöka skapa en logik i bedömningen av vinerna som hjälper oss förstå vad som är fulländade, bra och mindre bra viner och dessutom varför bedömningen blivit som den är.

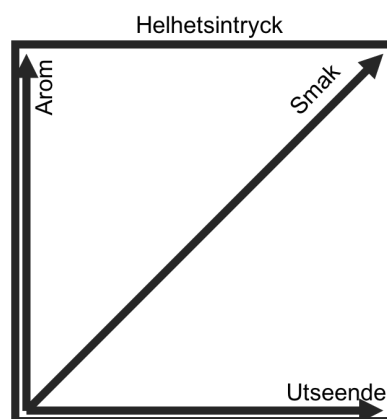
Föreningens målsättning med bedömningen är att ge saklig återkoppling om provade viners kvalitet för att på så sätt stödja kvalitetsutvecklingen hos den enskilde producenten. Då kommer fler viner nå internationell toppnivå. Självklart kommer ett vin, som får medalj enligt denna metod att bedöma vin, också att göra en konsument nöjd.

Principen för vår bedömning är att ett vin kan ha negativa egenskaper, fel eller brister, som drar ner omdömet eller så kan vinet ha positiva egenskaper, här kallat tillgångar, som adderar till omdömet. Delningspunkten mellan positiva och negativa egenskaper blir då en norm för ett vin utan vare sig brister eller fel men också utan nämnvärda tillgångar.

Det skall också betonas att bedömningen enbart försöker värdera kvalitet utifrån en definierad norm och inte personlig preferens som kanske spelar en större roll i vanliga mer måleriska vinrecensioner. I bedömningen skall inte exempelvis persika i aromen värderas högre än krusbär utan man konstaterar att det finns en fruktig arom och värderar om den är tydlig eller bara noterbar.

Grundbedömning i tre dimensioner + helhetsintryck

Vin skall vara en njutning för flera sinnen. Därför bedöms såväl utseende, arom och smak. Kvalitén inom dessa tre områden bedöms och poäng fördelas enligt den internationellt använda 20-poäng-skalan. För utseende är maximal poäng 2 medan man kan få maximalt 6 poäng vardera för arom och smak. I grundbedömningen kan man således få maximalt 14 poäng och de resterande 6 poängen kommer från helhetsintrycket



Utseende	2 p
Arom	6 p
Smak	6 p
Helhetsintryck	6 p
Summa	20 p



Utseende

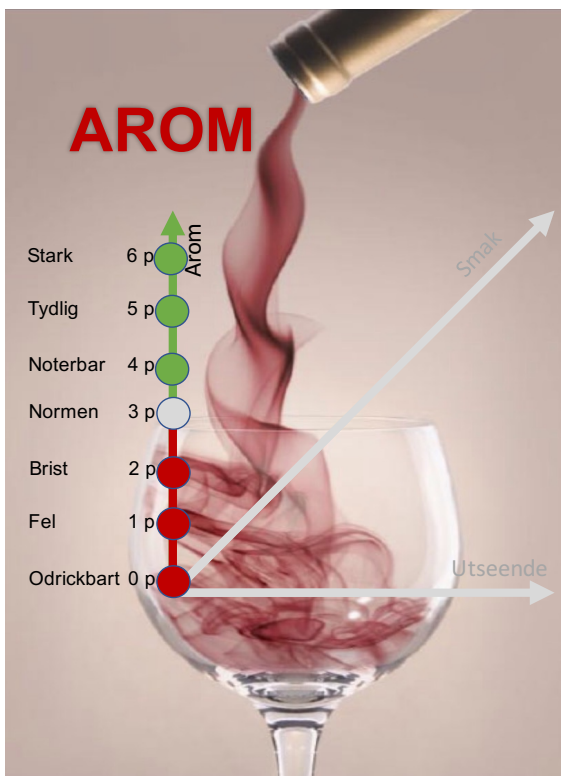
Vi börjar alltså med att se på vinet. Utseendet bedöms enbart utifrån klarhet. Det är viktigt att poängtera att färgnyans inte ges någon vikt här. Normvinet skall vara klart utan synligt dis eller grums. Om vinet uppfyller det kravet får det 1 poäng för utseendet. Om vinet är disigt blir poängen 0. Om vinet emellertid gnistrar i ljusskenet, ser polerat blankt ut, är det en tillgång och vinet får full poäng dvs. 2 poäng för utseende. Det kan vara till hjälp att ha ett referensvin som är polerat blankt att jämföra med.

För rött vin med djup färg kan detta vara svårt att se men om en ljuskälla, placerad bakom glaset, har knivskarp kontur sedd genom vinet är det samma sak som ett blankt polerat vitt vin och vinet får därför 2 poäng.

Arom

Nästa steg i bedömningen blir att lukta på vinet. Man gör först en kort sniff i glaset utan att rotera det och sedan roterar man glaset och luktar vid kanten av glaset. Först frågar man sig som provare om det finns aromer som inte skall vara där? I så fall är detta en brist eller värre, ett fel i vinet. De vanligaste bristerna och felen i vin är listade i tabell 1. En brist i aromen gör att vinet bara får 2 poäng och om det är allvarigare, dvs. ett fel, blir poängen bara 1 eller tom 0 om felet är så allvarligt att vinet bedöms som odrickbart.

Förhoppningsvis finns det inga aromer som inte skall vara där och då frågar man sig isället om vinet har en angenäm arom? Om aromen är ren men mycket svag, närmast neutral får vinet 3 poäng och representerar då normvinet. Är aromen noterbar blir poängen 4 och om den är tydlig 5. Om vinets angenäma arom är stark blir det maximala 6 poäng.



Tabell 1

De vanligaste bristerna dvs. mindre allvarliga avvikelserna och felen. En brist ger 1 poängavdrag och ett fel 2.

Brister	Fel
Grumligt vin	Acetaldehyd
Svavelstick	Etylacetat
Flyktiga syror	TCA
Diacetyl	Svavelföreningar
Svavelföreningar	

Skalan för arom går från 0 till 6. Man skall vara medveten om att vi har olika förmåga att känna både aromer som inte skall vara där exempelvis svavelväte, och intensiteten av positiva aromer.

Smak

Sedan vi bedömt utseende och arom är det dags att smaka på vinet. Vad är då smak? Vi har smaklökar på tungan för sött, surt, salt och beskt samt umami. I vin finns alkohol, syra, socker, tanniner och många andra ämnen som för att ge en angenäm upplevelse skall skapa en balans. Balanserad smak är därför något som bedöms. Om syran exempelvis sticker ut ger det en brist i balansen men ett vin med samma halt av syra mätt som g/L kan ha en mycket bra balans om sötman är högre. På samma sätt kan en hög alkoholhalt bäras upp av andra komponenter i vinet så att den upplevs som angenäm men i andra viner som lite störande när vinet i övrigt inte innehåller så mycket struktur utan istället är delikat och hade varit utmärkt med lägre alkoholhalt.

Munfyllnad är också ett begrepp inom bedömning av smak. Munfyllnad är egentligen en upplevelse av konsistens som beror på friktion mellan vinet och munslemhinnan. Ett vin kan upplevas som tunt, vattnigt eller fylligt med god munfyllnad.

Ett vin med acceptabel balans och munfyllnad (normvinet) får 3 poäng och om det förekommer brister i balans blir poängen 2 eller om den är mera uttalad 1 poäng. Är vinet odrickbart blir det 0 poäng. Ett vin med god balans eller munfyllnad får 4 poäng och 5 poäng om balans och munfyllnad är god. För maximal poäng skall både balans och munfyllnad vara mycket goda.



Mikroskopisk bild av munslemhinna

På ytan finns en proteinfilm som ger en hal känsla. Tanniner klumpar ihop proteinfilmen och lämnar en sträv känsla.

Munfyllnad ett uttryck för friktion mellan vinet och slemhinnan.

Fördelning av poäng för helhetsintryck

När grundbedömningen av utseende, arom och smak är klar summeras poängen för grundbedömningen. Ett normvin, utan fel eller brister men inga tydliga tillgångar, kommer att ha fått 7 poäng i grundbedömningen (1+3+3) medan vin med brister ligger lägre och om det har tillgångar kommer det att ligga över 7 poäng efter grundbedömningen.

Helhetsintrycket är en möjlighet för provaren att till viss del modifiera sin bedömning av grunden (utseende, arom och smak) som annars är avgörande för kvalitén. Möjligheten är dock begränsad och styrs av grundbedömningens poäng, se tabell 2. Om man tycker att vinet varit nära en högre poäng på en eller två aspekter i grundbedömningen kan man ge den högre poängen av de man kan välja bland.

Ett specialfall kan vara om ett vin har två brister som kompenseras av en tillgång. Ett vin kan exempelvis ha en brist i arom och en bristande balans men ha ett blankt och polerat i utseende. Ett sådant vin får $2 + 2 + 2 = 6$ poäng i grundbedömningen. Bedömmaren skall då begränsa poängen för helhetsintrycket till 1 för att vinet inte skall nå 8 poäng totalt som är gränsen för godkänt. Anledningen är att det vore fel att vin med 2 brister skall bli godkänt enbart pga av ett utmärkt utseende.

Vinets totalpoäng är alltså grundbedömningen + helhetsintrycket och ger följande indelning:

Godkänt	8 poäng
Brons	11 poäng
Silver	13 poäng
Guld	15 poäng

Grundbedömning	Helhetsintryck
4	1
5	1 eller 2
6	1 eller 2
7	2 eller 3
8	3
9	3 eller 4
10	4 eller 5
11	5 eller 6
>11	6

Tabell 2

Fördelning av poäng för helhetsintryck beroende på poäng i grundbedömningen. Helhetsintrycket ger bedömmaren möjlighet till hålla tillbaka eller höja poängen något men grundbedömningen blir ändå viktigast för totalpoängen.

Protokoll Vinbedömning			
		Poäng	Anmärkning
Utseende			
Grumligt		0	
Klart		1	
Brilliant, Gnistrande	1	2	
Arom			
Odrickbart		0	
Fel	-2	1	
Brist	-1	2	
Inga fel eller brister		3	
Angenäm noterbar	1	4	
Angenäm tydlig	2	5	
Angenäm stark	3	6	
Smak			
Odrickbart		0	
Gravt bristande balans	-2	1	
Bristande balans	-1	2	
Acceptabel balans		3	
Angenäm balans eller munfyllnad	1	4	
Angenäm balans och munfyllnad	2	5	
Mycket angenäm balans och munfyllnad	3	6	
		Poäng	
Grundbedömning			
Helhetsintryck			
Summa			
Regler för helhetsintryck			
Grundbedömning	Helhetsbedömning		
4	1		
5	1 eller 2		
6	1 eller 2 (bara 1 p om 2 brister)		
7	2 eller 3		
8	3		
9	3 eller 4		
10	4 eller 5		
11	5 eller 6		
>11	6		

Blankett för bedömningen

Den gröna markeringen indikerar normvinet. För grundbedömningen ringar man in den poäng vinet skall ha och gör en anteckning om eventuella brister eller tillgångar. Poängen för grundbedömningen summeras och till detta läggs poäng för helhetsintryck innan summan av poäng erhålls.

APPENDIX

FEL OCH BRISTER I VIN

Det är önskvärt att komma bort ifrån kommentarer som defekt vin eller dåligt vin för att istället bli mera specifik som att vinet har ett stick av acetaldehyd. Genom en sådan feedback kan vinodlaren spåra bakåt i sina manualer och hitta möjliga orsaker till defekten och härigenom lära sig göra bättre vin. Genom detta kommer också vinodlarna förbättra sin förmåga att själva kritiskt bedöma sin viner.

Brister eller fel

Man bör skilja på brist och fel. En brist är en mindre avvikelse från en acceptabel norm som tar ner kvalitén på vinet men som för de skull inte gör vinet odrickbart. Brist uppfattas i normal svenska som att det finns för lite av något och det kan gälla även i vinbedömningar men här menas med brist en bristfällighet i bredare bemärkelse såsom förekomst av icke önskvärda aromer eller bismak. Ett fel är däremot en större avvikelse som gör vinet onjutbart eller tom odrickbart.

Förekomst av oönskade ämnen i vin som exempelvis flyktiga syror kan vara ett positivt bidrag till komplexitet i vissa viner så länge det är mycket låga koncentrationer medan de kan kallas en brist vid högre koncentration eller t.o.m. ett fel.

De vanligaste bristerna och felen

Grumligt vin

Under normala förhållanden blir ett vin klart utan extra åtgärder. Om vinet inte är stabilt kan mikrobiologisk aktivitet starta upp i buteljen när temperatur och svavelnivå blir gynnsamma för mikroorganismerna. Det kan göra vinet grumligt. Pektin och andra proteiner kan också fällas ut men hålla sig svävande vilket ger ett disigt intryck.

Bedömning: Oklart vin är en brist även om det inte kommer till uttryck i arom och smak.

Svavelstick

Tillsatts av svavel i form av bisulfit är rutin inom vinmakning för att skydda vin mot angrepp av bakterier och för att förhindra oxidation. Med oxidation menas att flera ämnen i vinet reagerar med syre. Detta leder ofta till oönskade aromer. Bisulfit avger svaveldioxid som är en gas, löslig i vinet. Medan bisulfit är luktfritt känner vi svaveldioxid som en stickande lukt likt den man känner när man tändar en tändsticka. Tröskeln för att känna lukten av svaveldioxid varierar mellan individer. Hur mycket svaveldioxid som finns i vinet beror på hur mycket bisulfit som blivit tillsatt men också på pH i vinet. Bristen beror alltså på en överdosering som går att undvika genom att dosera tillsattsens av bisulfit efter analyserat utgångsvärde och vinets pH. Nivån av svaveldioxid kommer med tiden att avta när vinet lagras och om vinet fått en medveten hög dos bisulfit för att få ett långt liv i butelj måste man vänta med att prova vinet tills nivån av svaveldioxid sjunkit något. Underdosering av svavel är sannolikt mera vanligt än överdosering och ger då upphov till andra problem, se nedan.

Bedömning: Ett noterbart svavelstick är en brist

Flyktiga syror

Man ser ofta termen volativa syror efter engelskans volatile acids och det betyder just flyktiga syror och i praktiken är det helt enkelt ättiksyra. Att vår vanliga ättiksyra benämns så märkvärdigt beror på att definitionen av flyktiga syror är att titrera syra i vinet före och efter indunstning. Den syra som då förvunnit genom avdunstning är flyktiga dvs. kan förångas. Dessa utgörs i praktiken helt av ättiksyra och analysen av flyktiga syror görs idag med snabbare metoder där man specifikt mäter ättiksyra.

Ättiksyra bildas av en bakterie, acetobakter, genom att omvandla alkohol till ättika med hjälp av syre. Bakterien finns på druvorna och överallt i omgivningen, särskilt på fruktflugor, och det går därför inte att undvika helt att bakterien kommer in i musten. Att hålla temperaturen nere minskar bakteriens möjlighet att föröka sig i musten och den är även mycket känslig för svavel. Tidig svavling av musten skyddar därför mot bildning av ättiksyra. Att under hela tillverkningsprocessen skydda vinet mot luft (syre) är också en åtgärd som minskar bildningen av ättika.

Den sensoriska tröskeln för ättiksyra är 0,2 g/L medan den övre tillåtna gränsen är 1,2 g/L för rött vin och 1,0 g/L för vitt vin. Vinäger har som regel en ättiksyrakoncentration på 50 g/L. Ättiksyra har bara en svag syrlig arom men etylacetat (se nedan) finns ofta samtidigt i vinet och dominerar då aromen. Smaken av ättiksyra är lätt söt och syrlig vinägersmak som dröjer sig kvar i eftersmaken.

Bedömning: Av ovanstående blir det i praktiken etylacetat som man känner och är den noterbar är det en brist. Vid höga halter av etylacetat skall det bedömas som ett fel (se nedan).

Etylacetat

Om man känner en kemisk retande lukt som påminner om lim eller aceton är det sannolikt etylacetat som ligger till grund för detta. Etylacetat bildas genom reaktion mellan ättiksyra och alkohol. Om druvorna vid skörd hanterats ovarsamt kan bakterien acetobakter växa till och, om den får tillgång till syre, bilda ättiksyra när alkohol bildas och sedan i nästa steg bilda etylacetat. Acetobakter kan kontrolleras med låg temperatur, lågt pH, genom att hålla borta syrgas samt genom att döda bakterierna med svaveldioxid. Etylacetat kan också bildas av andra mikroorganismer utan att ättika bildas vilket ytterligare stärker argumenten för att skydda musten tidigt från tillväxt av mikroorganismer och att önskad vinjäst får övertaget och växer till så att jäsningsen blir effektiv. Långa utdragna jäsningsförlopp är en risk för att mikroorganismer som bildar etylacetat skall växa till och komma till uttryck.

Bedömning: Förekomst av acetonstick är alltid ett fel i vin.

Svavelföreningar

Benämns ofta reducerade svavelföreningar eller "böckser" från tysk litteratur och utgörs i lindriga fall av vätesulfid ofta kallat svavelväte. Svavelväte luktar av varma källor i naturen och av avlopp. Svavelväte kan uppfattas redan i en koncentration av 5 mikrogram per liter. Orsaken är ofta näringsbrist hos jästen eller långvarig lagring på en ruttnande bottensats. Vid vinbedömning kan man notera en minskning av lukten genom att stoppa ner koppar i glaset t.ex. en äkta kopparpeng eller koppartråd/spik och snurra runt vinet. Lukten skall då bli betydligt bättre. Svavelväte är flyktigt och vinet kan bli bättre enbart genom luftning. Svavelväte maskerar fruktaromer i koncentrationer under tröskeln för svavelväte själv.

Merkaptaner bildas genom oxidation av svavelväte och är mindre flyktigt och därmed svårare att få bort från vinet enbart genom luftning. Koppar kan reducera lukten. Lukten beskrivs som kål och vitlök. Etylmerkaptan, en av dessa merkaptaner, har en extremt låg tröskel, 1 mikrogram per liter, vilket man utnyttjar genom att tillsätta ämnet till hushållsgas för att det skall bli lättare att upptäcka läckor.

Disulfider är slutdestinationen för svavelföreningar och uppstår genom oxidation av merkaptaner. Lukten beskrivs som bränt gummi och kan inte tas bort med varken luftning eller kopparmynt.

Bedömning: Låga nivåer av svavelväte är en brist. Högre nivåer av svavelväte, förekomst av merkaptaner och disulfider är ett fel.

Acetaldehyd

Ett så prisat vin som sherry står ofta som exempel på när man skall beskriva lukten av acetaldehyd och det är faktiskt helt riktigt eftersom halten acetaldehyd är hög i sherry pga en medveten tillverkningsteknik. I normal vinmakning är reducering av acetaldehyd till alkohol det sista steget i jäsningsprocessen. Om vinet därefter exponeras för syre (luft) som vid sherrytillverkning återbildas acetaldehyd från alkohol. Vanlig orsak till detta är alltså behållare som inte är helt fyllda under lagringen, oförsiktig omtappning eller för låga nivåer av svavel.

Förekomst av detekterbar acetaldehyd är att betrakta som en brist i vanliga viner. Helst bör man inte kalla ett vin med acetaldehyd för oxiderat eftersom även andra ämnen exempelvis färgämnen också kan bli oxiderade.

Bedömning: Antydning till acetaldehyd är en brist medan tydlig lukt av acetaldehyd är ett fel.

Diacetyl

Detta är ett ämne som bildas under jäsningsprocessen och kanske framförallt vid malolaktisk jäsningsprocess. Citronsyra i vinet ökar risken för bildning av diacetyl. Jästrest (sur lie lagring) kan ta bort diacetyl ur vinet. Diacetyl har en lukt av härsket smör och knäck men förekommer sällan i så höga nivåer att det gör vinet odrickbart.

Bedömning: En brist om det förekommer i en mängd att det upplevs som negativt

Korkdefekt Trikloranisol (TCA)

Jästsporer från korken bildar detta ämne med hjälp av klorföreningar. Klorföreningarna kunde förkomma från blekningsmedel till korken men inte numera. Insektsbekämpningsmedel och klorhaltiga rengöringsmedel kan vara källa till dessa klorföreningar. Problemet med TCA har fått många tillverkare att gå över till andra sätt att försluta buteljen men problemet med korkdefekt minskar numera.

Bedömning: TCA är ett fel

Efterjäsnings i butelj

Vin med restsocker kan börja jäsa i butelj om inte tillräckliga åtgärder vidtagits för att förhindra detta. Svavling är inte en tillräcklig åtgärd över tid utan bör kompletteras med sterilfiltrering. Unken jästig lukt och smak och ofta sprits i vinet, ofta med oklart utseende dessutom. I så fall ett klart fel men om bara lite sprits utan negativ inverkan på smak eller lukt kan det accepteras i vita viner. Mousserande vin är ju ett extremt fall av detta tillstånd.

Bedömning: I grava fall ett fel och i övrigt en brist. Om endast antydning till sprits ingen brist men kan påverka helhetsintrycket.

Malolaktisk jäsning (MLF) i butelj

En lukt av unken disktrasa kan uppträda om MLF sker i buteljen. Det kan, men behöver inte vara sprits i vinet. Viner som inte genomgått MLF under tillverkningen kan riskera att denna process kommer igång av sig själv i butelj om inte tillräckliga åtgärder vidtagits för att förhindra detta. Svavling är inte en tillräcklig åtgärd över tid utan bör kompletteras med lysozymbehandling och/eller sterilfiltrering.

Bedömning: Bedöms som brist eller fel beroende på intensiteten.

Kemisk kontaminering

Som regel obehaglig lukt. Orsaker kan vara olika former av plastbehållare som ger ifrån sig smak. Det förekommer att filterplattor kan ge en kemisk kontaminering till vinet. Olämpliga rengöringsmedel kan också vara en orsak.

Bedömning: Kemisk kontaminering är ett fel.

Obalans

Syra, sötma och alkohol skall samexistera så att en balans uppstår. Direkta obalanser är att betrakta som brister i vinet även om det inte är ett fel som gör vinet odrickbart.

För mycket syra gör vinet tunt och aggressivt medan för lite syra gör vinet platt och ointressant. Om det finns restsötma i vinet behöver det bäras upp av en syra för att inte upplevas negativt.

Bedömning: Obalans är en brist som avviker från normen i bedömningen av smak. Den kan vara liten eller stor med poängavdrag i motsvarande grad.

TILLGÅNGAR I VIN

Här används ordet tillgångar som motsats till fel och brister. Ett vin kan vara utan fel och brister genom att goda rutiner tillämpats i vineriet och genom att man utgår från acceptabla druvor. Tillgångar finns för utseende, arom och smak och de kan variera i amplitud. De kan också variera inom de olika aspekterna av bedömningen. Ett vin kan till exempel ha tillgångar i arom som är större än tillgångarna i smak och omvänt. Även vin med fel kan ha tillgångar som när ett absolut brilliant och gnistrande vin har ett allvarligt fel i sin arom.

Tillgångar för utseende

Här handlar det om att glädja ögat. Det finns vinmakare som medvetet avstår från att göra vinet brilliant och gnistrande klart därför att de menar det går ut över egenskaper i arom och smak. Detta är emellertid en personlig övertygelse och inte ett allmänt accepterat faktum. Om man tror på det, gör man ett val som i så fall flyttar tillgångar från utseende till arom och smak. Färgnyansen är inte en kvalitetsparameter eftersom vi inte har specifika druvklasser. Mörka röda viner kan vara svåra att se igenom. Man kan som regel bedöma klarhet med en ljuskälla på andra sidan glaset. Om ljuskällans konturer är knivskarp är vinet brilliant.

Bedömning: Om vinet är brilliant/gnistrande är det en tillgång för utseendet.

Tillgångar för arom

Här är det framförallt frukt och blomaromer från frukten men det kan också vara aromer från fat såsom vanilj, choklad och kaffe mm.

Bedömning: Amplituden för dessa positiva aromer kan vara noterbar, tydlig, eller stark. Vi lägger inga aspekter på om persika är en mera positiv arom än citrus eller vanilj är bättre än kaffe. Det är en personlig smaksak och inte en kvalitetsaspekt.

Tillgångar för smak - Balans

Smak handlar om balans mellan syra, sötma och alkohol. Även här finns en dimension av amplitud i hur lång den positiva eftersmaken finns kvar. Ett vin som är balanserat har en syra som är frisk men inte aggressiv. Om syran är mera påtaglig har vinet en sötma som balanserar den. Alkoholhalten skall också bäras av syran och sötman tillsammans så att vinet inte upplevs som spritigt utan harmoniskt. En behaglig astringens för ett rött vin är också en tillgång

Bedömning: Balansen kan vara angenäm, eller mycket angenäm.

Tillgång för smak - Munfyllnad

Upplevelsen i munnen är också en tillgång för smak.

Bedömning: Munfyllnad kan vara angenäm eller mycket angenäm.

Sammanfattning

Normen är ett vin utan fel och brister i de tre avsnitten utseende, arom och smak. Det är också ett vin utan noterbara tillgångar i samma avsnitt. Brister är mindre avvikelser från normen. Vanliga brister är oklarhet, svavelstick, flyktiga syror, diacetyl och låga halter av svavelföreningar.

Fel är större avvikelser från normen och därmed större poängavdrag. Är det uttalat kan vinerna bli odrickbara. Vanliga fel är tydlig acetaldehyd, etylacetat, TCA och högre nivåer av svavelföreningar.

Viner som har fel eller t.o.m bedöms som odrickbara skall inte vara godkända men kan ändå ha egenskaper som ger dem poäng. Gränsen för godkänt är 8 poäng och vin med ett eller flera brister bör alltså inte ha mer än 7 poäng.

Medaljer bör endast komma i fråga till viner utan brister

Brons är 11 – 12,9 poäng: Alltså ett vin av god kvalitet. Vinet har inga brister och har även också någon tillgång utöver det.

Silver är 13 – 14,9 poäng: Inga brister och flera tillgångar

Guld är 15 och uppåt: Perfekt vin. Inga brister och starka tillgångar i alla tre avsnitten av bedömningen. Guldmedaljklassen är den bredaste. Fulländade, exceptionella viner ligger uppåt 18 – 20 poäng och naturligtvis bättre än ett med 15 poäng men det visar man med poängen.