



Champagneglass skal være tulipan- eller eggeskallformet.

Bilde t.h: Tara Smaks journalist Gunnhild Bjørnsti kan underskrive på at riktig vinglass gir en enda bedre smaksopplevelse.



Slik velger du riktig:

Glassets betydning
for vinopplevelsen



Hvilket glass passer best til hvilken vin? Tara Smak har søkt eksperthjelp.

Riktig glass til riktig vin øker duft- og smaksopplevelsen. Glasset er en glede i seg selv for deg som nyter vin. Lær deg prinsippene for valg av riktig glass.

Av Gunnhild Bjørnsti Foto: Inger Marie Grini

En vin, mange smaker

Valg av passende glass er avgjørende for å få frem nyanser og potensialet i en vin. Mange har lært at riktig temperatur er viktig, og at rødvin skal ha større glass enn hvitvin, og at champagne serveres i høye glass. Men visste du at én og samme vin smaker forskjellig i ulike glass? Årsaken er at både formen og størrelsen på åpningen avgjør hvordan vi opplever aroma og smak. Vi har ulike reseptorer på tungen som gir opplevelse av salt, surt, søtt og bittert, og glassets design avgjør hvor på tungen vinen treffer. Hjernen registrerer og definerer smaken på under et sekund, derfor er treffpunktet så avgjørende. Vinopplevelsen avgjøres også mye av lukt, og hvordan vinen fyller glasset er derfor av betydning.

Hva skal man starte med?

Nyter du vin, har du en helt ny verden av vinopplevelse i vente når du begynner å merke forskjell på smak og lukt i ulike glass. Vi har hatt ulike trender hvor vi har lært vinkultur, med bl.a. å unngå for varm rødvin, riktig vin til mat, og nå er

Vinopplevelse, en vitenskap

Østerrikeren Claus Riedel forsket på glassets betydning for vinopplevelsen, og oppfant det moderne vinglasset. Hemmeligheten ligger i bollens størrelse og det bredeste punktet i åpningen.



Noe av det Riedel kom frem til, var at en druesort har den samme grunnleggende karakteren uansett hvor den dyrkes i verden. En cabernet sauvignon opptrer likt enten den er dyrket i Chile eller i Bordeaux.

I 1973 lanserte han den første serien med druespesifikke glass, og opplevde stor interesse blant vinfolk. Til da hadde man lagt mye penger i selve vinen, men ikke vært like bevisst på betydningen av riktige glass. Glassverket Riedel har skapt både universalglass og druespesifikke glass som fremhever smaken av ulike druer, som cabernet sauvignon, pinot noir, chardonnay og riesling.



Anders Ulsbøl er lidenskapelig opptatt av mat og vin, og er en av Norges beste på forståelsen av glassets betydning for vinopplevelsen. Han har 12 års bransjeerfaring og er i dag ansatt hos Howard as som brand manager for Riedel. Her serverer han vin til Tara Smaks journalist Gunnhild Bjørnsti – som forøvrig også er vinspaltist i Tara.

tiden inne for økt forståelse av vinglassets betydning. Begynn med to-tre glass, gjerne kalt universalglass eller vinvennlige glass.

Rødvinglasset Bordeaux passer viner fra Bordeaux-distriktet laget på cabernet sauvignon, merlot og cabernet franc, men også intense røde viner, med mye tanniner og medium syre, dvs. typiske rødviner til mat. Det er også et utmerket vanglass og har kommet best i test på vannsmakinger.

EKSTRA TIPS: Prøv litt mørk sjokolade og drikk en cabernet sauvignon til, fra Bordeaux-glasset. Det smaker utmerket. Årsaken er at glassets perfekte form demper aggressive tanniner så rødvinen (selv om den ikke er søtlig) fremstår så balansert at den kan gå til sjokolade og sjokoladedessert. Det er et eksempel på glassets betydning for vinopplevelsen.

Hvitvinglasset Sauvignon Blanc passer til tørre, aromatiske viner, medium til lett konsentrasjon, gjerne med høy syre som hvitviner fra Bordeaux, Graves, Sancerre, Pouilly-Fumé og druer som sauvignon blanc, gewürztraminer og semillon. I tillegg er glasset ypperlig til dessertviner som sauternes, tokaji, beerenauslese og eiswine.

Riesling/Chianti-glasset passer til friske og syresterke hvitviner, samt rosévin, og fruktigere,

medium tanninpregete rødviner. Samt til riesling og chianti classico, som navnet antyder.

La det boble

Champagne er også vin, med bobler riktignok. Det viktige med champagneglass, er tulipan- eller eggeskallformen, dvs. en avrundet fasong. Unngå for høyt, rett glass som gjør champagnen for bitter og gir kort ettersmak. Georg Riedel (sønnen til Claus) forteller på norgesbesøk at han foretrekker å drikke roséchampagne i store Pinot Noir-glass, (ikke prosecco og cava, som har spinklere struktur). Man kan tro at boblene forsvinner i et større glass, fordi de ikke synes så lett. Men når du begynner å drikke, så kjenner du boblene på tungen. Hva du velger, høyt glass eller eksperimenterer med vinglass, er opp til din personlige smak.

Innside-tips

Andregenerasjons champagneglass, er større og åpnere. De er ideelle til matchampagne, oftest årgangschampagne.

For viderekommende lidenskapelige vinelskere

Har du en favoritt-vintype, som for eksempel

Innside-tips

Sjokklufting

Har du en vin som kunne/burde vært lagret lenge, men som du vil drikke nå, hell den i en stor karaffel og sirkuler/rist kraftig. Slik får du ut mye av karbondioksyden, vinen endrer struktur og fremstår som mer velutviklet.

Dekantering

Mange unge kvalitetsviner kommer bedre til sin rett ved å bli luftet. Hell vinen over på karaffel og

amarone eller rød burgunder, kan du supplere med spesialglass. Du trenger kanskje ikke mer enn 1–2 glass for deg selv og din kjære. Det vil gi deg en fornyet opplevelse av din favorittvin i riktig glass, fordi du vil kjenne mer duft og smak, og såkalte sekundæraromaer. Tips: Nå kan du alltid vite hva du skal ønske deg til bursdags- og julepresang.

Obs

Når du vet alt dette, blir du mer bevisst hjemme, men også på restaurant. Neste gang du ikke synes vinen smaker, kanskje det faktisk er feil glass. Vi sier ifra om korket vin, men klager ikke på glasset. Får du servert en tanninrik vin i for lite glass, blir det garantert feil. En av de vanligste feilene er å servere vin i for små glass, så lur du på hvilket glass som passer hjemme – velg et litt større glass enn du hadde trodd, og smak forskjellen.

Hva skal man gjøre med de glassene man har?

Ta en titt i skapet og sorter. Vær obs på at tykt glass, tykk kant, kant som svinger utover og farger ødelegger lukt- og smaksopplevelsen, og gjør at du ikke kan se fargen på vinen. Håndverks- og designerglass kan være flotte i seg selv, men kan dempe vinens gleder.

la den stå passe kjølig noen timer før servering.

Priser

Rødvinglass Bordeaux kr 257, Hvitvinglass Sauvignon Blanc, kr 227, Riesling/Chianti-glass, Champagneglass Cuvée Prestige, kr 220, stort champagneglass XL, kr 350 Face to Face-karaffel, kr 2 700 (den høye som er avbildet).

Ny hobby:

Samle på vinglass

Start med 2–3 universalglass, og 1 champagneglass. Etter hvert kan du bygge opp samlingen med glass tilpasset dine favorittviner, som røde og hvite burgundere, amarone og årgangschampagne. Nå vet du alltid hva du ønsker deg!