

# VINSKOLEN

# SÅDAN

## VÆLGER DU VINGLAS

Vinglasset er aldrig vigtigere end den vin, der er i det, men glasset kan ikke desto mindre have ret afgørende betydning for den samlede vinoplevelse. Og man behøver slet ikke at være vinekspert for at få noget ud af et par enkelte gode vinglas

( TEKST: THOMAS ILKJÆR )

**I**mange vinbøger får man gode råd med på vejen om det korrekte vinglas. Man kan som regel læse, at et sådant ikke må være slebet, farvet eller for tykt. Det skal desuden være forsynet med en tilstrækkelig lang stilk, og så skal det være af en vis størrelse og tulipanformet. Om end man stadig støder på alt for små og brede »forsamlingshusglas«, er det min fornemmelse, at de fleste vininteresserede efterhånden har taget dette budskab til sig. Det inkluderer heldigvis også de fleste restauranter og cafeer på et vist niveau, så man i dag ikke behøver gå på Michelin-steder for at få hæderlige vinglas. Spørgsmålet er så, hvor godt kørende man er med sit ene udmærkede standardglas? Og mere grundlæggende hvorfor det egentlig overhovedet spiller en rolle med de der glas? Dette nummers udgave af vinskolen giver de glasklare svar. ●



### Afhænger vinoplevelsen af glasset?

Det korte svar er ja. De væsentlige følgespørgsmål er, hvordan og hvor meget, men jeg har endnu ikke mødt nogen vindrikkere, der ikke efter en simpel sammenligning oplever en forskel. Prøv selv at skænke samme vin i et vandglas og 3 vinglas af forskellige former og størrelser. Oplevelsen er ikke den samme. Talrige er også de seancer, hvor glasproducenter (naturligvis) har holdt smagninger af forskellige vinglas, og hvor et som regel enigt publikum kan konstatere forskel fra glas til glas. Det har dels noget at gøre med, hvorledes glasset indvirker

på, hvilke dufte og smage i vinen der forstærkes og dæmpes, men det skyldes formentlig også, at et elegant og behageligt vinglas sætter nogle andre forventninger i gang og stimulerer visse sanser og centre, mere end vandglasset for eksempel gør. Et eksempel er de ultratynde og lette Zalto Denkart-glas, som alene på grund af oplevelsen ved at holde og drikke af sådanne glas gør et eller andet ved totaloplevelsen. Man snyder sig selv for nogle interessante vinoplevelser, hvis man afviser al snak om vinglas som kommercielt reklamegøgl.



## Betyder størrelsen noget?

Oftest hører vi, at størrelsen er underordnet, men det gælder ikke helt for vinglasset. Det skal være stort nok til, at der efter et normalt skænket glas vin (8-12 cl) stadig er godt med plads. Det skyldes, at man så bedre kan svinge sit glas uden fare for dug eller sidemandens skjorte. Der skal også være plads i glasset til, at der kan sætte sig en tynd film af vin på glassets inderside. Herfra frigives vinen flygtige aromakomponenter hurtigere, og de fleste vil opleve en mere intensiv og bredspektret duft i vinen. Visse - især unge - vine vil desuden have godt af øget iltkontakt for at vågne og give mere fra sig. Også i dette tilfælde er svingøvelsen effektiv. Et glas, der rummer ca. 35-40 cl, vil være passende til en udskænkning af standardstørrelse. Til vintyper med ekstra finesser og kompleks aroma som f.eks. bourgogne og barolo vil endnu større glas kunne gøre en forskel.



## Hvad med formen?

Glasproducenterne vil naturligvis gerne have os til at tro, at det stort set er umuligt at nyde et glas vin uden at investere tusindvis af kroner i et sandt arsenal af glas med forskellige former. Der er udviklet i hundredvis af dem, men her kan man sagtens begrænse sig. Det vigtigste er, at glasset snævrer ind mod toppen, idet det hjælper til at forstærke duftindtrykket, der hvor man så at sige stikker næsen frem. Forskellige former vil herefter eventuelt ændre duften af samme vin mere eller mindre, men min erfaring er, at der langt fra altid er konsensus om, hvilket glas der er bedst. Der vil simpelthen ofte ikke være enighed om, hvilke duftnuancer, man ønsker, skal træde frem. Så et generelt råd ud over tulipanformen er svært at give. Vil man opleve flest mulige bobler i en mousserende vin, er et højt slankt glas at foretrække, men det begrænser duften væsentligt.



## Har stilkens noget at skulle have sagt?

Stilkens har ikke nogen direkte betydning for vinen duft og smag, men spiller alligevel en vis rolle. En kort stilk kan besværliggøre den forømtalte svingøvelse. Men man kan alternativt lade glasset blive på bordet og svinge vinen ved at bevæge foden af glasset i cirkelbevægelser på bordpladen. Ved en for kort (eller ikke-eksisterende) stilk kommer man også let til at holde om selve glasset. Det vil lynhurtigt varme indholdet op, og medmindre den serverede vin ligefrem er iskold og trænger til det, er det som regel ikke en god idé, da for varm vin virker mindre frisk og mere alkoholisk.



## Hvordan dækker jeg mig godt ind?

Start i det små med et sæt bestående af 3 til 4 forskellige glas: 1) Eventuelt et højt og slankt glas til mousserende vine. 2) Et allroundglas til de fleste hvid-, rød- og dessertvine med slank tulipanform og rummende ca. 40 cl. Kan også bruges til mousserende vin. 3) Et noget bredere glas end 2) rummende 60-70 cl til mere komplekse vine røde som hvide. 4) Eventuelt et lidt bredere glas end 2) rummende 60-70 cl til for eksempel mere komplekse cabernet sauvignon- og syrahvine. Så er man fint kørende og kan så alt efter interesse og pengepung udvide repertoire.



## Hvad er der galt med mine arvede grønne og facetslebne glas?

Ikke noget, såfremt det vigtigste er, at de passer til borddekorationen, eller at din far mor bliver glad for at se dem. Men hvis vinoplevelsen er central, er de ikke en god idé. Dels fordi deres form i øvrigt næppe svarer til idealerne, dels fordi et klart, uslebent glas vil præsentere vinen bedst muligt

## DO:

- Test om muligt glasset, før du køber flere af dem, og gerne med flere typer vine. Det er forskelligt, hvordan vi oplever variationen mellem glas.
- Noter glassets mærke og omtrentlige størrelse (tag f.eks. et foto), hvis du prøver et glas, som du bemærker noget specielt positivt ved.
- Skyl eventuelt glassene igennem med en lille sjat af vinen. Et nok så godt vinglas giver en dårlig oplevelse, hvis det lugter mere af det skab, det stod i, end af vinen.

## DON'T:

- Brug ikke flere penge på mange og dyre vinglas frem for på god vin. Vinglasset kan forstærke og differentiere en vinoplevelse, men det vigtigste er jo vinen kvalitet.
- Skænk aldrig tilnærmelsesvis til kanten uanset glasstørrelse og -form. Typisk vil det bredeste sted på glasset være passende, men i store glas skænkes der mindre.
- Skift ikke vinglas for ofte. Det kan tage lidt tid og tilvænning at blive fortrolig med et nyt vinglas - det skal så at sige lige smages til.