

Vad är ett bra glas till mousserande vin?

Att välja glas till mousserande vin är nog för många en lätt uppgift. Just precis vad det ska vara också. Men om man vill så går det naturligtvis att göra en vetenskap om även detta.



Mousserande viner – cava, prosecco, Champagne, sekt etc. etc. etc. – kärt barn har många namn. Ännu fler namn har alla tillfällen då vi väljer att konsumera dessa viner på. Det är traditionellt tillfällen då vi firar. Bubblande viner förknippas vi därför mer tillsammans med glädje och lyx. Så då känns det inte orimligt att spendera lite mer tanke på vad det är vi serverar dessa drycker i.

Den klassiska flöjtformade modellen har nog de flesta som standardglas. Lite mer klassiskt lagda dricker nog ur coupe-glas, formel 1-föraren på prispallen använder sina konkurrenter och den nyexaminerade studenten föredrar inget glas. Svaret är därför egentligen mycket enkelt – det är naturligtvis en preferensfråga.



Långsmalt och elegant

Det vanliga flöjtformade glaset är numera utdaterat om man frågar experterna. En kupa bör finnas så att också möjligheten för att kunna snurra och dofta på vinet finns. Många restauranger serverar just därför numera sitt mousserande i vitvinsglas. Flöjtformen är dock idealisk när det kommer till att behålla kolsyran länge. Det är dessutom tjuvigt att se bubblorna färdas längs den långsmala kanten. Så tillsammans med mindre doftkomplexa viner på minglet är denna glasform ändå oslagbar.



True Colours Cava

Systembolagsnummer: 78045

99,00 kr

Den här goda, prisbelönta Cavan gör sig allra bäst i ett traditionellt flöjtglas där bubblorna får visa sin sanna elegans.



Flott och lekfullt

Den gamla hederliga coupén för tankarna mot sekelskiftet men den har börjat komma tillbaka under åren. Med sin lite mer lekfulla och vida design lämpar den sig väl tillsammans med söta mousserande viner så som t ex. Asti Spumante.



Pasqua Prosecco Frizzante

Systembolagsnummer: 79363

89,00 kr

Till den här lite lekfullare och fruktiga proseccon kan coupeglaset vara ett bra val. Speciellt till fördrinken under trädgårdsfesten.



Nya generationen

Numera rekommenderar experterna en ny generations tulpanformade champagneglas, som inte är helt olik vitvinsglasen. Med en spetsig botten för att skapa en jämn ström av bubblor och med en "midja" där glaset sedan får kupa sig försiktigt så ska denna design vara den som sommelierer och champagnemakare föredrar. Glastillverkaren Riedel har varit i framkant under utvecklingen och tagit fram flera serier med dessa sensoriskt optimerade glas. För att behandla en finare champagne rättvist och för att få ut så mycket av vinet som möjligt så bör man välja ett glas i klass med dessa.



Laurent-Perrier Brut Millésimé 2008

Systembolagsnummer: 75308

589,00 kr

Kanske den bästa årgången någonsin säger experterna. Med sina fina komplexa aromer krävs här ett glas för att låta Champagnen få uttrycka sin fulla potential. Till detta vin väljer vi därför tulpanformen.