

Så påverkar valet av vinglas vinupplevelsen.

Valet av glas påverkar vinets smak. Framförallt är vinglasets form och material avgörande. Men även glasets tjocklek och utseende påverkar våra sinnen.



När du ska välja vinglas ska du först och främst fokusera på kupan. Det är nämligen kupans form som är dominerande för den maximala upplevelsen av vinets doft och smak. När diametern på vinglasets mynning är mindre än midjans stängs doften inne och kan utvecklas tillsammans med syret i glaset. Tillsammans skapar då smaksinnet och det mer känsliga doftsinnet den totala dryckesupplevelsen.

Samtidigt måste du fundera på vilken smak du tycker om och vad du vill få ut av vinet.

Om du till exempel tycker om komplexa viner och vill få ut hela bredden av doft och smak, då är en rundare och bredare kupa att föredra framför en smal och slank form som istället lyfter fram friskhet och fräschör.

Erika Lagerbielke är vinkännare, glaskonstnär och professor i glasdesign:

– När jag designar ett glas försöker jag lyfta fram vinmakarens intentioner – det de tycker är det positiva med vinet i fråga. För mig innebär det att jag tar fram en form som framhäver just det vinets karaktär och kvaliteter, säger hon.

Med andra ord smakar samma vin olika i olika sorters glas. Prova samma vin i olika typer av glas så upplever du skillnaden.

Material och intryck

Förutom kupans form har också materialet betydelse för smaken. Vissa material, som flera metaller, har en egen smak. Det märks när man dricker ur vinglas och stop av tenn. Även tjockleken gör skillnad, menar Erika Lagerbielke som själv tycker bäst om känslan av att dricka ur tunna glas.

– Och precis som med känsla och smak är ögats upplevelse jätteviktig. Att se drycken skapar en förväntan. Vinets färg skapar till exempel en uppfattning om vilken smak man kommer att uppleva. Och det fungerar på samma sätt med glasets design. Anblicken av vackra glas och en fin dukning skapar förväntningar och gör att du blir positivt inställd. Med hjälp av glaset kan du antingen

höja eller sänka förväntningen på vin- och måltidsupplevelsen.

Varför är vinglas olika stora?

Det finns tre anledningar till att rödvinglas ofta är större än vitvinglas, resonerar Erika Lagerbielke. För det första är det en temperaturfråga. Vitt vin ska drickas relativt svalt. Och normalt sett dricker du det snabbare om det är i ett mindre glas så att det slipper värmas av rumstemperaturen.

För det andra har det att göra med vår dukningstradition. När du dukar för förrätt, huvudrätt och varmrätt går du ofta från mindre till större och till mindre igen, både när det gäller mängden mat och dryck likväl som porslin, bestick och glas. Vitt vin har traditionellt ofta varit förrätts- och efterrättsvin.

För det tredje vill du oftast få fram friskheten och syran i de vita vinerna och för detta är ett smalare glas bra.

Hur mycket rymms i ett vinglas?

Moderna rödvinglas rymmer vanligtvis omkring 45 centiliter, oavsett om kupan har en rak avsmalnande topp eller är klot- eller tulpanformad. För att aromerna ska kunna reagera med syret i glaset är det viktigt att du inte fyller glaset till mer än en tredjedel.

De mindre vitvinglasen rymmer i normala fall omkring 25 centiliter, och ska, av samma anledning som rödvinglasen endast fyllas till en tredjedel. De långsmala champagneglasen har en volym på cirka 15 centiliter och fylles vanligen till cirka två tredjedelar.

Benets betydelse

Formen på benet, eller stälken som vissa föredrar att kalla det, är framförallt en estetisk och social fråga. Att ett vinglas ska se vackert ut och skilja sig från ett vattenglas är de flesta överens om, men på vilket sätt går i mode.

Att du ska hålla i benet istället för kupan för att inte värma vinet, tycker Erika Lagerbielke är överdrivet.

– Egentligen är det bara på ett mingel när man håller i glaset hela kvällen som kroppstemperaturen kan påverka vinet. Det är speciellt värt att tänka på när det gäller champagnemingel.

Champagneglas i olika former

Mousserande viner serveras traditionellt i höga smala glas för att få fram friskheten och syran, men också för att bubblorna ska stanna kvar längre.

– Här ser vi en förändring just nu, säger Erika Lagerbielke. Det finns andra former av champagneglas som är populära just nu, till exempel "Coupe-glas". Det har en läcker partydesign och är, kort sagt, ett socialt glas.

Samma trend, menar Erika, ser vi när man tittar på mousserande viner i stort. Det blir mer och mer populärt att servera mousserande viner i andra typer av vinglas. Det har att göra med att den stora bredden i smakerna.

– Just nu är det trendigt med mogna champagnesorter med mycket smak som kan komma till sin rätt i bredare glas. Det är ett exempel på att glaset följer dryckestrenden. Oavsett trend är det viktigt att komma ihåg att glasen ska bidra till att skapa ett trevligt tillfälle.



Erika Lagerbielke

Erika Lagerbielke är känd för sina många glasserviser för Orrefors. Mest känd är serien Intermezzo från 1985, där glaset kännetecknas av en blå droppe som drar ögonen till sig. Hon har sedan dess etablerat sig som designer med stort intresse och kunskap för mötet mellan glaset och vinet.

– När jag började designa glas i början av 1980-talet pratade man framförallt om det vackra glaset. Men med ökad vinkunskap har man mer och mer börjat se glas som verktyg för att gynna drycken, säger Erika Lagerbielke.

Några viner som kräver olika glas:



Nederburg The Winemasters Organic Chenin Blanc

Systembolagsnummer: 5401

69,00 kr

Ett fruktigt vin med en härlig doft av päron, aprikos, gula äpplen och lime. Smaken är torr och fruktig och eftersmaken hänger kvar länge. Serveras i ett klassiskt vitvinsglas, alternativt ett vinglas med större kupa där aromerna får komma fram mer.



Faustino I Gran Reserva 2010

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

Ett vin med rund och elegant smak med bra syra och mjuka tanniner. Det finns en cederträaktig fatkaraktär tillsammans med bär och mörk frukt. Lång och komplex eftersmak. Detta vin kräver ett vinglas med lite större kupa för att riktigt släppa ut dofterna ur vinet.



Xanté Sparkling & Pear

Systembolagsnummer: 77569

99,00 kr

Istället för Champagne så har vi här ett mousserande vin från Xanté. Inte helt otippat har detta vin en tydlig päronkaraktär som är lätt att förälska sig i. Servera i ett champagneglas.