

Glas, der blæser på reglerne

Med blot fire glas i sin kollektion tager østrigske Alexander Macht kampen op mod Riedel, Zalto, Spiegelau og andre veletablerede kvalitetsglasproducenter

At drikke en fin vin af et fint glas gør oplevelsen endnu større, end hvis glasset er middelmådigt.

Det er som forskellen mellem at spise med en gaffel af stål eller en af sølv; på konfektion og skræddersyet tøj, eller endnu mere nærliggende som forskellen på at kigge ud af et nypoleret vindue frem for et der er stribet af snavs.



Af Ole Troelsø

Det gode glas lader dig opleve vinen langt stærkere og mere præcist end det dårlige. Det er et synspunkt, eller måske en tro, som mange er uenige i. Men min erfaring er, at det som regel er folk, der ikke går så meget op i vin, der ryster på hovedet af teorien. Og der er da heller ingen videnskabelig forskning, som bekræfter de mange teorier, som glasentusiaster tror på.

F.eks. den om, at vinen smager forskelligt, alt efter hvor i munden den lander, hvilket man kan styre med glassets udformning. En lille åbning tvinger hovedet længere tilbage, når man drikker, og således lander vinen længere inde i munden, end hvis du drikker af et tandkrus. Men få er dog

uenige i det faktum, at et tulipanformet glas fremmer vinens duftmæssige udtryk, hvilket skyldes at duftstofferne frigives fra den brede overflade nede i glasset og fortættes oppe i den smalle åbning. Lidt som når man råber gennem en gammeldags tragtformet megafon.

Glasproducenten Riedel har udført et pionerarbejde på området og tilbyder specialudformede glas til adskillige druetyper. At det virker demonstreres ved særlige smagninger, hvor man præsenteres for et antal maskerede vine i forskellige glas, tager noter om oplevelserne samt giver point til de forskellige vine. De fleste giver meget varierende point, og overraskes når de til sidst får at vide, at det var den samme vin, som blev skænket flere gange blot i forskellige glas; så meget kan glasset nemlig betyde.

Grundlæggende kan det siges, at høje, smalle glas giver en kraftigere duft, men jo smallere åbningen er, des sværere er det at få næsen ned i herlighederne. De store glas er også effektive, når man vil slynge vinen og således ilte den samt måske nyde synet af gardinerne, som i nogle tilfælde driver ned ad glassets inderside. Og de typiske store, høje bordeauxglas mildner i øvrigt noget af bitterheden i f.eks. rød bordeaux.

Undgå drueracisme

Traditionelt er bourgogneglassene lavere og bredere, bl.a. fordi vinene som regel har et lavere indhold af tanniner. Der er mange, bl.a. undertegnede, som bruger samme glas til at nyde såvel røde som kraftige hvide bourgogne, og det skal jeg lade være med, mener Alexander Macht, manden bag Glassl. Det er et nyt glasmærke, som vil tage kampen op mod de velkendte topkvaliteter fra Zalto, Riedel og Spiegelau, mærker der blev kendt her til lands i omvendt rækkefølge.

I 1980'erne blev Spiegelau introduceret, og det var med til at hæve niveauet fra et sted, hvor der mest blev

Lidt som når man råber gennem en gammeldags tragtformet megafon

” Om formens indvirkning på duftindtrykket.



Alexander Macht skænker fra Grassl-karaffel op i Liberté hos vinbutikken Les



Schweiziske Alexander Macht med Cru-glasset.

Hvert glas

FINE GLAS

SPIEGELAU fin formgivning, stort udvalg i økonomiklassen – spiegelau.dk

RIEDEL avanceret formgivning, stort udvalg og høj klasse – riedelshop.dk

ZALTO meget elegante og lette glas – bichel.dk

GRASSL ekstremt elegante og håndværksprægede – ltdv.dk



Terroirs du Vin i Sølvgade. Foto: Walther Bølge



mundblæses, formes og slibes i hånden. Foto: PR



Grassl-glassene fremstilles i Slovakiet, hvor håndværkstraditionerne er gamle.

skelnet mellem rød- og hvidvinsglas, til at de forskellige former blev anerkendt som vigtige. Siden fulgte det mere eksklusive Riedel, der gjorde endnu mere ud af disse forskelle og med Sommelier-serien satte nye høje standarder. For ti år siden listede producenten Zalto sig stille og roligt ind på scenen, med glas der var endnu tyndere og mere fornemme, end man var vant til, og glasentusiastene labede det hele i sig, som var det veltempereret Château Mouton Rothschild.

Med Glassl-serien udfordrer Alexander Macht de andre på flere fronter. Mest opsigtsvækkende er det, at han undsiger idéen om et vinglas til hver druetype. Man kunne indvende, at det er en bekvem holdning, nu han kun har fire forskellige glas i sit sortiment, som det er tilfældet med Glassl Vigneron-serien. Men jeg kan godt følge hans idé. Det sker nemlig ofte, at jeg sidder med f.eks. en rød bourgogne og smager den af forskellige glas, for så at konkludere at et lille bordeauxglas faktisk giver mere nydelse end et stort bourgogneglas.

Alexander Macht argumenterer, at vinmagere er kunstnere, hvis produkter man ikke kan sætte på videnskabelige formler, ligesom man ikke kan skære alle pinot noir-vine over én kam, da det er en slags drueracisme. Han arbejder i stedet med fire typer:

Mineralité, Liberté, 1855 og Cru som koster mellem 250-280 kr.

Mineralité har en smal åbning, der fremmer fokus og præcision, hvilket gør den egnet til friske hvidvine og champagne. Liberté betegner et all-roundglas, men er især godt til fadlagrede hvidvine. 1855 har navn efter bordeauxklassifikationen fra samme år, og glasset er naturligvis målrettet bordeaux og andre kraftige, komplekse vine med stor koncentration. Det brede Cru-glas er beregnet til delikate terroirdrevne vine og er udviklet med bourgogne og pinot noir i tankerne.

75 gr. glas

Det er virkelig imponerende glas, og hvad enten man er enig eller uenig i Alexander Machts teorier, så er de en sand nydelse at drikke af. De er så tynde og lette – Mineralité vejer blot 75 gr. – at man får lyst til at tage en hvid skjorte på og åbne sin fineste bourgogne for at nyde den i et glas, der ikke bare er tyndt og fint, men også bærer præg af at være mundblæst håndværk. Hvad de da også er med detaljer, der leder tankerne i retning af gamle jaguarer og MG sportsvogne, fra dengang den engelske bilindustri var et håndværk. Og god vin, som jo er et kunsthåndværk, fortjener i allerhøjeste grad et godt glas.