



Vinen smaker aldri det samme, blant annet fordi glassets form påvirker hvordan vinen kommer inn og sprer seg i munnen. Er glasset lukket på toppen, kommer vinen på spissen av tungen; hvis det er bredt, havner vinen på midten av tungen. På disse stedene er smakssansene forskjellige. Vårt første inntrykk av samme vin kan altså bli ganske forskjellig, avhengig av glasstypen. La vinen starte sin forførende ferd i din kropp fra spissen av tungen!

#### **HVILKET GLASS ER BEST – EGENTLIG?**

Nedenfor finner du noen gode råd for valg av vinglass:

- Et vinglass skal være laget av klart glass.
- Det skal ha stett – og en tulipanformet kropp. Tulipanformen lar aromaene komme ut til sidene og oppover samtidig som en smalere åpning bremser dem litt i deres flyktige ferd ut av glasset.
- Foten bør være bred slik at glasset står støtt.
- Glasset skal verken være for tykk- eller tynnvegget, og det skal ikke være for lett og ikke for tungt. Samtidig skal det ha en god balanse mellom øvre og nedre del.
- En vin som har mye aroma og skal serveres temperert, krever et større glass.
- En vin som skal serveres kjølig, trenger et mindre glass; det holder også vinen kjølig lenger.

Skjenk aldri glasset fullere en ca. 1/3. Det skal tilsvare glassets bredeste punkt og gir vinen maksimal luftkontakt.

*Kilder: "Drømmer du nok?"*