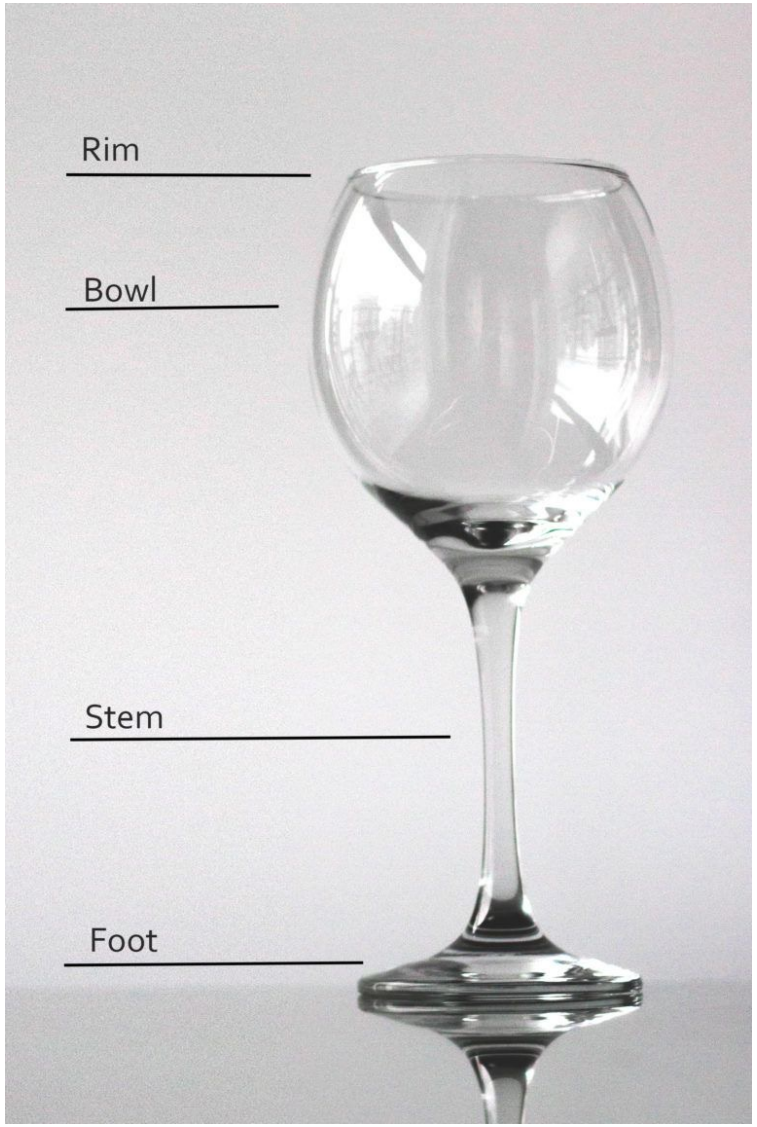
# Glas og karafler

# GLASSETS OPBYGNING

- **RIM**
  - Åbningen/mundingen på glasset.
  - Definerer koncentrationen af aromaer som forlader glasset. – Heriblandt også alkohol og dets fordampning.
- **BOWL**
  - Vinens overfladekontakt med oxygen.
  - Vil typisk være i relativt samme form som ”rim”.
  - Vil definere vinens kontakt med vores tunger.
- **STEM**
  - Fungerer som et håndtag.
  - Primært en faktor for æstetik og funktionalitet.
  - Kan afgøre glassets fleksibilitet.
- **FOOT**
  - Glasset stabilitet.

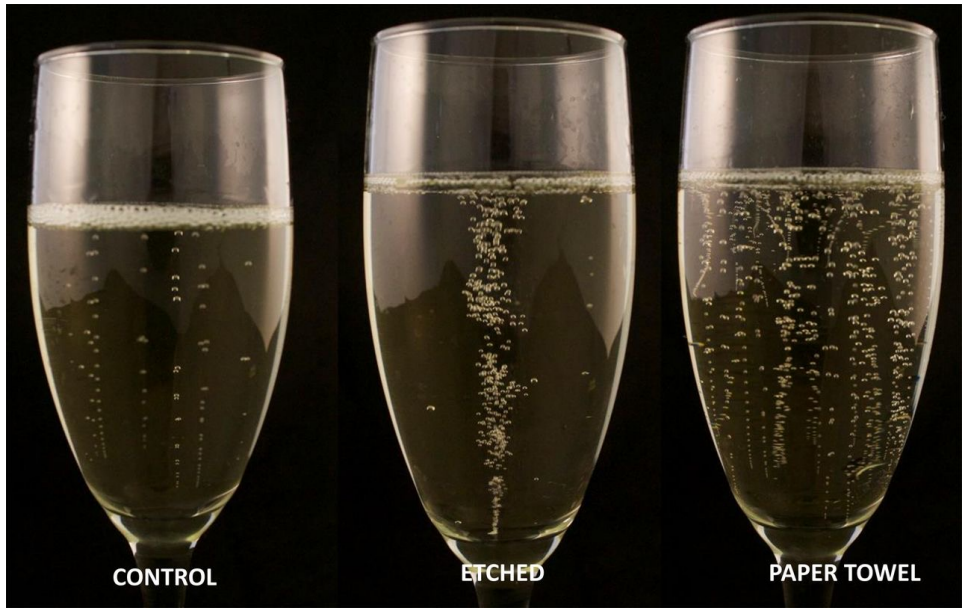


# GLASSETS PÅVIRKNING

- **AROMA**
  - Aromaen påvirkes af glassets form.
  - Aromaforbindelser opløses i forskellige temperaturer.
  - Større overflade giver større oxygen kontakt.
- **SMAG**
  - Glassets form kan ændre udtrykket af smag.
  - Overfladen ændrer hvordan vinen lander på tungen.
- **TEKSTUR**
  - Formen af glasset kan være med til definere mundfølelsen. – Hvor stor en overflade rammer munden, og i hvilken form rammer den.
- **FINISH**
  - Længden på vinen kan også været påvirket af glassets form.

# MOUSSERENDE VIN

- **FORM**
  - Formen er afgørende for følelsen (i vores mund) og stabiliteten af kulsyren/boblerne.
- **OVERFLADE**
  - Overfladen er essentiel for boblernes følelse og mængden af bobler samt aromaer.
- **NUCLEATION POINT**
  - Glas som er ”nucleated” er laser-markeret i overfladen, oftest i bunden af glasset.
  - Mærkerne faciliterer boblerne/kulsyren i en stabil strøm fra bunden af glasset.
  - Co2’en i vinen opløses til gas form, når den kommer i kontakt med markeringen.
  - Glas design kan være med til at definere flowet af bobler, samt deres mundfølelse og holdbarhed.
  - Tjek ALTID Champagne glas i jeres restaurant for støv.



# HVIDVIN

- Serveres typisk i glas med mindre ”bowls”.
- Den mindre overflade bidrager til at bevare temperaturen.
- Tætheden til næsen leverer mere koncentreret aromaforbindelser.
- Fadlagret og fyldige hvidvine gør sig bedre i et bredere glas.

# RØDVIN

- BORDEAUX GLASSET
  - Leverer flere aromaforbindelser ift. Ethanol.
  - Større overflade giver mere anledning til fordampning af ethanol.
  - Den store åbning på glasset, får vinen til at fremstå mere blød.
- BOURGOGNE GLASSET
  - Ideelt til lette og aromatiske rødvine.
  - Den store ”bowl” samler aromaer, samt koncentrerer dem ved den mindre åbning.
- STANDARD GLAS/SYRAH GLAS
  - Godt til middelfyldige rødvine.
  - Den smalle åbning giver en mere intens oplevelse af frugt, og mindre oplevelse af animalsk/tertiær/krydderier etc.

# ARBEJDET SOM SOMMELIER

- **HVORDAN ARBEJDER VI MED GLAS I RESTAURANTEN?**
  - Glas er vores salt & peber.
  - Vi kan bruge glas til at udtrykke og fremhæve elementer i vine.
  - Vi kan bruge glas som et værktøj til mad & vin match.
  - Kan bruges til mikro-dekantering.
- **HVORFOR ER DET RELEVANT?**
  - En del af vores håndværk som sommelier.
  - Vi SKAL kunne gøre mere end at åbne vinflasker!
  - Jeg opfordrer til at eksperimentere og kreativ leg.
- **HVILKEN OPLEVELSE GIVER DET GÆSTEN?**
  - Gæsten vil forstå at der er lagt tanker og arbejde i udvælgelsen, samt sammensætningen af vin og glas.
  - Æstetisk design og råvarer af høj kvalitet vil give gæsten en bedre oplevelse.
- **RIEDEL GLAS GUIDE**
  - https://www.riedel.com/dam/jcr:702c7f71-08c8-4e84-a1d8-c7a28d4145dd/RIEDEL%20Wine%20Glass%20Guide.pdf

# Karafler

- **Hvad bruger vi dem til?**
- **Hvordan bruger vi dem?**
- **Hvornår skal de bruges?**
- **Bestemmer vi altid om de skal bruges?**
  Tag gæsten med i beslutningen

# DEKANTERING – VALG AF KARAFFEL

**Match mellem vin og karaffel:**

Et hurtigt skud ilt eller flere timer?

- Kraftige vine kontra lette vine
- Skrøbelige vine kontra lukkede vine
- Ungdommelige vine kontra modne vine

# Stor spejl vs lille spejl

# GRUPPEØVELSE

Nu skal skal glasset på opgave :)

# SUPPLERENDE MATERIALE OG LITTERATUR (IKKE PENSUM)

Riedel app glas guide: https://www.riedel.com/en-dk/wineglassguide

Dansk
Sommelier
Uddannelse