



VINGLASSENE KONGE

Betyder glasset noget, når vi drikker vin? Svaret er ubetinget ja, hvis man spørger Georg Riedel, ejeren af det vel nok mest anerkendte glasimperium, Riedel. Hans livsprojekt har været at forme efter indhold og skabe glas, der matcher de enkelte druesorter

Af Jonas Wisbech Vange | Foto Jeppe Carlsen

To hundrede mennesker ser ned på smagepladen foran dem. Tre plastkrus med vin, tre stykker chokolade og en flaske kildevand. De ser på smageseminarets omdrejningspunkt, de tre forskellige Riedel-glas, og derfra op på østrigere foran det blå scenetæppe. Han skulle være en exceptionel smager, der på ét snif kan gætte drue og alder, men det er glassene, det handler om. Hans vinglas ses som det ypperste blandt mange af klodens kendere, og gurun Robert Parker har kaldt Riedel-glassets effekt på finere vin "profound", der vel bedst lader sig oversætte med fundamental.

For lidt siden introducerede de hans show som magi. Georg Riedel ser ud over sit publikum. Det er ikke magi, det er fysik, siger han.

"Hvert eneste glas, I har derhjemme, bestemmer væskens strømning ind i munden. Det enten øger eller mindsker jeres oplevelse af vinen. Når oplevelsen er dårlig, skyder I skylden på vinen. Men I har aldrig overvejet, at I bruger det forkerte glas ..."

"Aldrig har jeg hørt mage til sludder!"

To timer tidligere ankommer han til interview i et dobbeltradede jakkesæt med slips, charmeklud og Louboutin-loafers på fødderne. De flade skuldre holdes i perfekt vater, mens han går gennem Nimbs oplyste lounge. Han stiller sin Louis Vuitton-taske i sofaen og sætter sig på det yderste af lænestolen. Som journalist er man ikke i samtale med Georg Riedel, man er i audiens. Men den 64-årige østriger er også tiende generation i et østrigsk familiedynasti, der i dag står som et internationalt glasimperium, men begyndte som en lille bøhmisk glasfabrik for mere end 250 år siden.

"Dengang var glas dyrebare og smukke, ofte dekorerede med guldremme og indgraveringer," fortæller Riedel.

"Glassets formål var at stå på bordet og fremvise husets velstand. De var smukke, men ikke funktionelle. Min far, Claus Riedel, var meget inspireret af Bauhaus-bevægelsen og tanken om, at form følger funktionalitet. I vores verden bestemmer indholdet glassets form. Glasset er et værktøj, der formidler vinens budskab til dine sanser."

Hans far introducerede de første "skræddersyede" vinglas i 1957, den første glasserie "Sommeliers" kom i 1973, og i dag kan man fordelt på 13 serier købe vinglas, der matcher mere end hundrede druer og egne fra hele verden. Forskellige glasformer, alt efter om chardonnayen er fadlagret eller ej, om pinot noiren er californisk eller burgundisk, om bordeauxen er moden eller yngre.

"Vi har producenter, der bliver utroligt overraskede: "Wow, man kan smage vores terroir på en helt ny måde!" Mere end 95 procent af forbrugerne vil sige, at glasset ikke gør nogen forskel i forhold til vores opfattelse af vinen, men de har heller aldrig smagt den samme vin i forskellige glas. Man er nødt til at smage for at forstå det," siger Georg Riedel.

Og det kan der være noget om. Da Riedel i 1989 skulle stå for et smageseminar med den californiske vinmager Robert Mondavi i stormagasinet Harrods i London, var han ved at introducere smagningen for publikum, der skulle opleve forskellene, når samme vin blev smagt i forskellige glas. Mondavi brød ind: "Gennem mine halvtreds år i vinbranchen har jeg aldrig hørt mage til sludder!"

Efter at have smagt sin egen Fume (sauvignon) blanc i forskellige Riedel-glas, afbrød han igen: "Kan I smage forskellen? Det her er utroligt!"

Efterfølgende indgik Riedel et samarbejde med Mondavi, hvilket var med til at give firmaet sit gennembrud i Amerika, som i dag er det største eksportmarked. Riedel omsætter totalt for 265 millioner euro om året.

En pinot med ekstra salt?

Der er ikke langt fra hotel Nimb, hvor interviewet finder sted, til Tivolis Lumbyesal, hvor Georg Riedel afholder sit smageseminar. Han beder os placere vinen fra det første plastikkrus, en newzealandsk pinot noir i de tre vinglas. Vi griber første glas, det til pinot noir, og slynger, så aromaerne frigives. Glasset tiltes så vinens overflade – og mængden af duftstoffer – øges. Duftstoffer som svæver op af glasset, der smalner indad, så de koncentrerer sig i næsen.

"Kan I lide vinens duft? Prøv at identificere aromaernes farver: rød og blå. Jeg tror, alle er enige i, at den duft, vi får her, er kirsebær. Røde kirsebær. Hvorfor blå? Fordi jeg kan dufte violerne ..."

Han beder os snuse dybere, så vi når ned til de sekundære aromaer: de er grønne, krydrede og pebrede, siger han. Enig så langt. Han beder os gribe tredje glas og fornemme forskellen, når samme pinot noir duftes i glasset for cabernet sauvignon. Duften er anderledes. De sekundære, krydrede aromaer opleves nu, som han siger, som de primære.

Hele seancen igennem taler han om vores smagsoplevelser, ikke hans egne. "I vil nu opleve ...", "I fornemmer ...". Han gentager sine smagsoplevelser to gange, så den sætter sig på publikums smagsløg. Når kritikere har beskrevet seancen som vinøs hjernevask, forstår man dem. For smager hjernen på vinen eller hans ord? >>



Pinot noir-glasset løftes. Det er blæst ud i en kugleform, der skræner ind, for i toppen at bøje en smule udad, hvilket giver en fin, slank stråle, når den hældes i munden.

“Underbevidst løfter jeres tungespids sig, vinen glider over tungespidsen, langs siderne og bagud. Dette giver det perfekte flow for pinot noir,” siger Riedel. Den smager frisk. Syren er balanceret, frugten markeret, mens peberen kværner sig ind i kirsebærene. Vi smager i glas nummer tre, det til cabernet sauvignon.

“Læg mærke til, at den er meget mere jordet, den har mere syre.”

Det jordede bemærker jeg ikke, men vinen fremstår fladere, mindre ekspresiv med en utætmet syre. Den opleves radikalt anderledes, men det bliver vildere. Georg Riedel beder os gribe syrah-glasset i midten og lade os forundre over, hvor salt den samme vin nu er blevet.

“I vil tro, at nogen i al hemmelighed har puttet lidt salt i jeres vin. Prøv det.”

Salen smager og begynder snart at mumle. Jeg prøver indædt at lade mine sanser styre showet, men pinoten fremstår nu mineralsk og salt som havet. Flere i salen ler af deres egen forbløffelse.

“Den er salt, ikke sandt?” siger han med et glimt i øjet. Han ved, den er hjemme. Kvinderne er allerede begyndt at skylle efter med vand.

Men hvor er det egentlig velsmaget opstår? En svulmende fed chardonnay har åbenlyst svært ved at få luft i et smalt Riesling-glas, men hos Riedel er fokus på mundtøjet. Firmaet udleverede tidligere ved smagninger et kort over tungen, hvor man kunne se, hvordan tungespidsen opsnappede sødmen, salt mærkedes på spidsens sider, syre langs fløjene og bitterheden bagerst. Riedel var altså glasset, der ledte druen “rigtigt” gennem munden.

I 2004 røg der imidlertid prop i den forklaring, da en smagsforsker i det amerikanske Gourmet Magazine afviste “the tongue map” som en sejlivet myte og påpegede, at vi smager alle smage overalt på tungen. I artiklen kom det sågar frem, at man trods videnskabelige studier ikke kunne påvise, at vin smagte anderledes i 300 kroners krystal, end det gjorde i en plastkop. Tungekortet udleveres da heller ikke i dag, men Riedel insisterer på fysikken bag.

“Studier har vist, at kun 50 procent smager normalt. 25 procent er supersmagere, mens 25 procent ikke kan smage. Så vi har et forskelligt antal receptorer i munden og smager forskelligt. Alligevel nikker folk genkendende, når vi afholder seminarer. De mærker syren på siden af tungen, mineraliteten i midten og så videre. Vi synes, vores smagninger er enormt lærerige. Vi laver dem for at få folk til at opleve forskellen. For den er der,” siger Georg Riedel.

Indtil videnskaben endeligt kan be- eller afkræfte hans påstand, forbliver det en smagssag. Men det kan synes vigtigt at afmystificere udviklingsfasen. Georg Riedel fortæller, hvordan han aktuelt er blevet kontaktet af en gruppe kroatisk

vinproducenter fra halvøen Istrien, der ønsker et glas til deres helt egen hvidvin, Malvasia Istriana.

“Så går jeg i gang med at indhente feedback og lytte til deres ønsker. De smager deres vine i mine glas og fortæller, hvilke de bedst kan lide. Derefter oversætter man deres smagsindtryk til nye glasformer. Den samme vin skænkes i de forskellige glas, og så smagstester man ellers, hvilket der fungerer bedst. Så det er værktøjsmageri, forsøg og fejl. Til sidst har man et glas, der passer til Malvasia Istriana.”

På vej ud ad døren

I smagesalen er det som bebudet lykkedes Georg Riedel “at komplicere” publikums vinsmagning. Han har fået publikum – mig selv inklusive – til at opleve større nydelse af den spanske drue mencia i et plastkrus end i det store cabernet sauvignon-glas, der ellers, som han ganske rigtigt bemærker, er skabelon for det universale rødvingglas. Til gengæld var den chilenske cabernet sauvignon naturligvis en udrikkelig, tanninsuppe i pinot noir-glasset, mens den i eget glas udfoldede de flotteste solbær og fyldte munden med kontrolleret garvesyre. Negligerer man begreber som hjernevask og placebo, har han bevist sin påstand noget så eftertrykkeligt.

Efter showet slutter Georg Riedel ikke slutter gildet med at sætte sin slangeformede dekanter til 350 euro på højkant.

“Han er jo en dygtig sælger,” siger kvinden ved min side.

“Det var en interessant oplevelse, men der var også noget tankekontrol over det,” konkluderer en mand med smagesæt under armen, der skal hjem og prøve det igen. Jeg forlader salen. Uden for døren står folk allerede i kø. Med udfyldte bestillingssedler i hænderne. ●

Glasfirmaet Riedel

Stammer oprindeligt fra Bøhmen, men har i dag sit hovedsæde i den østrigske by Kufstein. På de fem fabrikker i Østrig og Tyskland produceres samlet 150.000 glas om dagen. Størstedelen fabrikkes af maskiner, men adskillige serier mundpustes og formes endnu i glaspusteres kyndige hænder. Riedel omsætter for 265 millioner euro om året. Riedel laver foruden vinglas og dekantere, speciallavede glas til portvin, spiritus, øl, sodavand, kaffe, te mm.

SMUKKE GAVER TIL BOLIGEN

Vi har pyntet vores butik op med en masse dejlig inspiration til julegaver, borddækning og hygge.



Vi har et stort udvalg af puder, humicanes, hjemmesko, duftlys, håndklæder, gavekort til indretning, sengetøj og mange andre dejlige gaveideer. Og vi pakker naturligvis det hele smukt ind.

Åbningsstider i december

Mandag - fredag: 10-18

Lørdag: 10-14

Søndag: 11-15

Jytte Demuth
BOLIGINDRETNING