

## Undvik följa glashysterin....

Det finns ett flertal glastillverkare som saluför olika vinglas för olika vintyper, ja faktiskt även för olika enskilda druvsorter. En liten märklig företeelse då man undrar om det numera faktiskt är dom olika glasfabrikanterna som skall avgöra vad en Riesling eller en Syrah skall smaka. Jag (i min enfald) trodde faktiskt att det var mer vinmakaren, för att inte säga själva druvan och dess förutsättningar ute i vingården, som skulle bestämma karaktären och inte en glastillverkare någonstans.



Vi har fyra grundsmaker (fem om man räknar med umami), sött, surt, salt, och beskt. Förutom dessa så kan vi även via den sk retronasala passagen faktisk även (via munhålan) känna dofter, dvs om vi inte är förkylda och om det vi äter/dricker innehåller flyktiga komponenter som kan leta sig upp den vägen till näsans sinnesceller.

Riedel är ju kanske det mest strålande exemplet på just en tillverkare som tillverkar mängder med olika glas för olika vintyper, druvor, etc, och som faktisk påstår att glasets form påverkar hur vinet kommer in i munnen och vilka grupperingar av smaklökar som kommer i kontakt med vinet. Man skriver bl.a. på sin hemsida "As you put your wine glass to your lips, your taste buds are on the alert. The wine flow is directed onto the appropriate taste zones of your palate and consequently leads to different taste pictures".

Det hela låter ju fantastiskt bra så länge som man håller fast vid den förlegade åsikten om att våra smaklökar är grupperade så att man på olika ställen i tungan känner olika grundsmaker. Något som förresten fortfarande lärs ut av exempelvis Munsänkarna runt om i landet. Tyvärr, för Riedel, så vet man idag bättre och det är allmänt vedertaget att smaklökarna (oavsett grundsmak) sitter utspridda över hela tungan. Det är tom så att varje smaklök känner av flera grundsmaker. Tidskriften Nature hade exempelvis 2006 en artikel om ämnet där man bl.a. skriver "Recent molecular and functional data have revealed that, contrary to popular belief, there is no tongue map: responsiveness to the five basic modalities - bitter, sour, sweet, salty and umami - is present in all areas of the tongue".

Med andra ord så kan inte ett vinglas påverka smaken annat än genom den placebo effekt det ger att dricka vin ur ett elegant glas. Skall man välja vinglas så skall man istället utgå från aromen och välja ett vinglas med en form som kvarhåller dom flyktiga komponenterna tillräckligt mycket för att man skall få en angenäm doftupplevelse.

Välj alltså glas efter arom och form snarare än efter smak...

Ref. Chandrashekar et al., "The receptors and cells for mammalian taste", Nature, Vol 444, 16 November 2006, 288-294.

Forts.

Forts.

I tidningen Gourmet ([www.gourmet.com](http://www.gourmet.com)) hade man 2004 en lång artikel "Shattered Myths" som handlade just om glas och dess eventuella påverkan på smaken.

Man beskriver bl.a. hur Riedels glasprovningar går till och hur "åskådarna" manipuleras, och man hänvisar bl.a. till mer vetenskapligt upplagda undersökningar gjorda i både USA och i Europa, där man snarare visar att Riedels slutsatser är "scientifically, nonsense".

Bl.a. uttalar sig en representant från Yale University School of Medicine när det gäller Riedels förklaringar hur vinet träffar olika smakcentra som: "It's wrong." "Your brain doesn't care where taste is coming from in your mouth" "And researchers have known this for thirty years."



Dessutom presenteras resultat från Monell Chemical Senses Center (som beskrivs som en av världens främsta forskningslaboratorier när det gäller smak och arom), där man (30 försökspersoner) bl.a. testad just Riedel glas. "The subjects couldn't tell any differences from one glass to another in how fruity or oaky or musty the same wine smelled. The tasters did find a small but notable difference in how "intense" a wine smelled in different glasses, but - oops - it smelled less intense in the Riedels than it did in the cheaper glasses. More important, there was virtually no difference in how much or how little they liked the aromas."

Dresdens Universitet (300 försökspersoner) kom fram till ungefär samma sak. "the test subjects couldn't detect any difference at all in how sweet or salty or bitter the wines tasted from one glass to another (they were able to detect small but "statistically significant" differences in sourness)."

Slutligen så diskuterar man en undersökning gjord av Universitetet i Bordeaux som handlar just om "manipulering" där man bl.a. säger "Riedel and other high-end glasses can make wine taste better. Because they're pretty. Because they're delicate. Because they're expensive. Because you expect them to make the wine taste better."

Så låt er luras av Riedel och köp deras fina glas...

Ref. Zwerdling, "Shattered Myths", Gourmet, August 2004, 72-74, 126.