



RIEDEL VERITAS · GLASPROVNING

Glaset som ändrar smaken

Fyra glas, fyra viner – och samma vin smakar olika i varje

Munskänkarna Gävle · onsdag 9 september 2026

Provningsledare: Markus Nilsson, Vinkoll · Glas från Riedel via Sundqvist



PROVNINGSLEDARE

Markus Nilsson

Ledamot i Munkänkarnas riksstyrelse med ansvar för kommunikation.

Examinerad sommelier från Vinkällans sommelierutbildning 2018, med särskilt intresse för Nya världens viner och Sydamerikas vinlandskap.

Grundare av Vinkoll appen och plattformen för dig som gillar vin, vinprovningar och vinresor. Mindre hype – mer smak.

Ikväll: glaset i fokus fyra druvtypiska viner, valda för att visa vad glaset gör – inte för att vara fina eller ovanliga.





”Glaset är ett instrument – inte en behållare.”

Riedels grundtanke sedan 1958, när Claus J. Riedel ritade det första druvspecifika glaset.





Riedel: tradition sedan 1756

Elva generationer, en familj



HISTORISK TRADITION OCH ARV

Riedel har tillverkat glas i Böhmen sedan 1756 och är familjeägt i elva generationer – ett arv som fortfarande styr hur varje glas ritas.

KÄND FÖR KVALITET

Internationellt känt för exklusiva glas och karaffer av högsta kvalitet, uppskattade av vinälskare, sommelierer och producenter världen över.

BRETT SORTIMENT

Från handblåsta Sommeliers till maskinblåsta Veritas och vardagsserien Vinum – glas för både provning och vardag, i alla prislägen.

GRUNDAT

1756, Böhmen

GENERATION

Elfte

DRUVSPECIFIKT
SEDAN

1958

I SVERIGE VIA

Sundqvist





Varje detalj har betydelse

Form, storlek och kant – inget är slump



DESIGN PÅVERKAR UPPLEVELSEN

Glasets form, storlek och kant är utformade för att förstärka just den druvans aromer och smak. Byt glas och du byter vin – nästan.

VARJE MILLIMETER RÄKNAS

Kupans volym, hur den smalnar av, kantens diameter och tjocklek: varje detalj har ett syfte. Det är inte dekoration, det är verktyg.

GLASET SOM INSTRUMENT

Riedels filosofi: glaset är ett instrument som optimerar doft, smak och känsla för varje druvsort. Ett bra glas gör inte vinet bättre – det låter vinet vara sig självt.



Vinglasets form genom tiden



1700-TALET

Tunga, tjocka glas utformade för funktion. Ingen tänkte på smakupplevelsen – glaset skulle hålla.

1950-TALET

Forskning visar att formen påverkar doft och smak. Claus J. Riedel ritar 1958 det första druvspecifika glaset, tunt och odekorerat.

I DAG

Eleganta, druvspecifika glas för hemmabruk. Formen är kalibrerad mot druvans syra, tannin och aromprofil – som ni ska få känna ikväll.



RIEDEL VERITAS
GRAPE  VARIETAL SPECIFIC®

RIEDEL VERITAS

Grape varietal specific · maskinblåst kristall · det set ni får med er hem ikväll



Varför Veritas?

Öppningen styr aromer, syra och textur



Med Veritas-glasen kan vi visa hur glasets öppning styr vinets aromer, syra och textur utifrån druvans egenskaper. Ikväll provar ni fyra viner i fyra glas – och byter glas för att känna skillnaden.

EN BRED ÖPPNING

Tar fram kraftiga dofter och mjukar upp tanniner. Vinet sprider sig över hela munnen och känns rundare.

EN SMAL ÖPPNING

Koncentrerar aromerna mot näsan och framhäver friskhet och syra. Vinet kommer samlat och spänstigt.

Fyra glas · fyra viner · ett vin i taget, hållt vid bordet



GLAS 1

Riedel Veritas Riesling / Zinfandel



UTFORMAT FÖR TVÅ VINSORTER

Ett glas för både riesling och zinfandel – två druvor som delar hög syra och intensiv frukt, fast på var sin sida om färgskalan.

BALANS OCH AROMFÖRSTÄRKNING

Kupans form balanserar syran, framhäver fruktigheten och samlar aromerna. Smal öppning = koncentrerad doft och spänstig syra.

KRISTALLGLAS OCH PRECISION

Maskinblåst kristall: tunn kant, klar ton, tål diskmaskin. Elegant nog för dukningen, tåligt nog för vardagen.

Passar också: sauvignon blanc, grüner veltliner, albariño, chenin blanc, rosé

VIN 1 · I RIESLING-GLASET

Riesling Returns 2025

The Grape Collective · Rheingau, Tyskland · 139 kr (art. 7285901)

Stram, citrusdriven riesling: grönt äpple, päron, fläder och mineral. 12,5 % och 0,7 g socker – vald för att vara ett tydligt exempel på druvan, inte för att vara fin.

Häll över i cabernetglaset och jämför: vad händer med syran?

DRUVA

Riesling 100 %

SYRA

Hög, spänstig

FAT

Nej – ståltank

SERVERING

8–10 °C



GLAS 2

Riedel Veritas Oaked Chardonnay

FÖR FATLAGRADE VITA

Perfekt för ekfatslagrade vita viner med lägre syra och fylligare frukt – bourgogne, Meursault, Montrachet, Pouilly-Fuissé, St. Aubin.

STOR KUPA, BRED ÖPPNING

Ger vinet mycket luft och lyfter både frukt och ekfatstoner. Smör, honung och rostad ek får plats att breda ut sig.

SKILLNADEN ÄR TYDLIG DIREKT

För den som gillar ekad chardonnay är det här glaset närmast ett måste – jämför med rieslingglaset och känn hur vinet krymper.

Passar också: viognier, fatlagrad sémillon, vit Rhône, orange wine

Chateau Ste. Michelle Chardonnay 2022

Columbia Valley, Washington State, USA · 129 kr (art. 644701)

Klassisk amerikansk chardonnay med tydlig fatkaraktär: mogen päron och äpple, smör, vanilj och rostad ek. Fylligt utan att bli tungt.

Samma vin i rieslingglaset: känns eken lika mycket?

DRUVA

Chardonnay 100 %

SYRA

Medel

FAT

Fransk/amerikansk ek

SERVERING

10–12 °C



GLAS 3

Riedel Veritas Old World Pinot Noir

FÖR RÖD BOURGOGNE

Oumbärligt för den som älskar pinot noir och röd bourgogne – och lika bra till nebbiolo, gamay och mencía.

LYFTER FRUKTSÖTMAN

Glaset lyfter fram fruktsötman i vinet och balanserar den höga syran. Vinet känns generösare än det är.

VID NERTILL, SMAL UPPTILL

Den stora kupan fångar de flyktiga röda bären, den insvängda kanten samlar dem mot näsan. Fukt och friskhet förstärks i doften.

Passar också: nebbiolo, gamay/beaujolais, mencía, spätburgunder, lättare grenache

VIN 3 · I PINOT NOIR-GLASET

DeLoach Heritage Reserve Pinot Noir 2023

Kalifornien, USA · 119 kr (art. 2154001)

Ren, fruktdriven pinot: körsbär, hallon, en aning kryddor och lätt fatkaraktär. Medelfyllig med mjuka tanniner – druvtypiskt och tillgängligt.

Prova i cabernetglaset: var tog bären vägen?

DRUVA

Pinot noir 100 %

SYRA

Medel till hög

FAT

Fransk/amerikansk ek

SERVERING

14–16 °C



GLAS 4

Riedel Veritas Cabernet / Merlot

STOR, HÖG KUPA

Riedels glas för cabernet och merlot har en stor, hög kupa med förhållandevis vid öppning. Alkohol och kraft luftas ur på vägen upp.

MILDRAR STRÄVHETEN

Kupans form dämpar den mest aggressiva syran och mjukar upp tanninerna – vinet får en rundare, fylligare smak.

FRUKTSÖTMAN TRÄDER FRAM

Det breda flödet sprider vinet över hela munnen. Frukten tar plats, strukturen känns polerad.

Passar också: bordeaux, syrah/shiraz, rioja, malbec, sangiovese, tempranillo

VIN 4 · I CABERNET-GLASET

Sister's Run Old Testament Cabernet Sauvignon 2021

Coonawarra, Australien · 115 kr (art. 297101)

Coonawarras röda terra rossa-jord ger klassisk cabernet: svarta vinbär, mynta och örter, mörk choklad. 14,5 % – kraft, men med struktur.

Häll i rieslingglaset: känn hur tanninerna plötsligt sticker ut.

DRUVA

Cab. sauvignon 100 %

TANNIN

Medel till hög

FAT

Ekgat

SERVERING

16–18 °C





Glasetts form påverkar smak

Det ni just kände – sammanfattat

GLASETS PÅVERKAN PÅ AROM

Storlek och form styr syresättningen och hur aromerna når näsa och mun.

RIESLING – SMAL KUPA

Framhäver friskhet och syra. Aromerna koncentreras.

CHARDONNAY – STOR KUPA

Ger plats åt ekfatsaromer och komplexitet.

RÖ DVINETS KUPOR

Pinot noir trivs i bred kupa för eleganta toner, cabernet sauvignon i hög kupa för kraft och tanniner.

Tre saker glaset gör med vinet

Samma vin, olika glas – det är formen som ändrar upplevelsen, inte inbillningen



Riesling



Oaked Chardonnay



Old World Pinot Noir



Cabernet/Merlot

1 · KUPANS VOLYM & YTA

Mer yta mot luft → mer avdunstning och syre. Stora kupor öppnar tunga röda, små bevarar friskhet.

2 · ÖPPNINGENS DIAMETER

Smal öppning samlar aromerna mot näsan. Bred öppning låter alkohol och kraft spridas.

3 · KANTENS FORM

Kanten bestämmer hur du lutar huvudet – och därmed hur fort och var vinet landar i munnen.

Näsan gör 80 % av jobbet

Det vi kallar smak är till största delen doft – och glaset styr hur doften når dig

ORTONASAL – GENOM NÄSAN

Doften du får när du för glaset mot näsan. Här avgör öppningens diameter allt: smal = koncentrerad, bred = utspädd men mjukare.

RETRONASAL – VIA MUNNEN

När vinet värms i munnen stiger aromerna upp bakvägen till näsan. Det är därför "smaken" försvinner när du är täppt.

HJÄRNAN
"smak"

Så använder glaset det

Riesling-glaset – smal öppning: citrus, blommor och mineral trängs ihop och når näsan intensivt.

Chardonnay-glaset – bred kupa och öppning: fat, smör och mogen frukt får plats att breda ut sig.

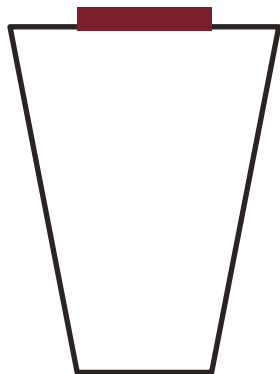
Pinot Noir-glaset – stor kupa, insvängd kant: de flyktiga röda bären fångas upp innan de försvinner.

Cabernet-glaset – hög kupa: alkohol och kraft luftas ur på vägen upp, kvar blir frukt och kryddor.

Testa: håll för näsan och smaka. Det som är kvar är sött, surt, salt, beskt och umami – resten var doft.

Flöde – inte tungkarta

Kanten styr huvudlutningen. Huvudlutningen styr hur fort och var vinet landar.



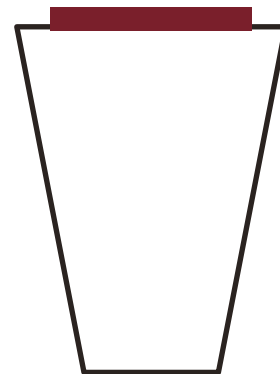
SMAL KANT

Riesling / Pinot Noir

Huvudet bakåt – vinet kommer snabbt och samlat, mot tungspetsen och framdelen av munnen.

Syra och friskhet upplevs tydligare. Frukten känns spänstig.

Därför: aromatiska, syrliga viner.



BRED KANT

Chardonnay / Cabernet

Huvudet mer rakt – vinet flyter långsammare och sprider sig över hela munnen.

Fyllighet och frukt tar plats, tanniner och syra rundas av.

Därför: fylliga, fatlagrade och tanninrika viner.

Myten om tungkartan "Sött längst fram, beskt längst bak" bygger på en feltolkad studie från 1901. Alla smaker känns över hela tungan – det är flödet och doften som gör skillnaden.

Fyra glas som täcker 90 % av det du dricker

Ditt tasting set hemma – vilket glas till vad

Glas	Ikväll	Passar också för
Riesling / Zinfandel	Riesling	Sauvignon blanc, grüner veltliner, albariño, chenin blanc, rosé, lättare röda som zinfandel och lambrusco
Oaked Chardonnay	Chardonnay	Fylliga vita: viognier, fatlagrad sémillon, vit Rhône, fatlagrad chenin blanc – och orange wine
Old World Pinot Noir	Pinot Noir	Nebbiolo (barolo, barbaresco), gamay/beaujolais, mencia, spätburgunder, lättare grenache
Cabernet / Merlot	Cabernet Sauvignon	Bordeaux, syrah/shiraz, rioja, malbec, sangiovese, tempranillo – allt med struktur och tannin

Tumregel: hellre rätt glas till fel vin än fel glas till rätt vin. Bubbler? Riesling-glasen slår flöjten varje gång.

Så håller glasen i tjugo år

Veritas är maskinblåst kristall – tunt men tåligare än det ser ut

1 Diskmaskin – ja

Tål diskmaskin. Ställ dem så de inte nuddar varandra, kör utan sköljmedel om du kan, och ta ut dem innan de torkar med fläckar.

2 Håll i foten, inte i kupan

Vrid aldrig kupan mot stjälken när du diskar eller polerar – det är så stjätkar går av. Håll runt kupan med ena handen, polera med den andra.

3 Ånga + mikrofiber

Håll glaset över kokande vatten några sekunder och polera med en luddfri mikrofiberduk. Inga fingeravtryck, inga ränder.

4 Stående i skåpet

Förvara stående, aldrig upp och ner på kanten – kanten är glasets svagaste punkt och instängd luft ger lukt.

5 Skölj bort tvålen

Rester av diskmedel dödar bubblor och dämpar doft. Skölj en extra gång i hett vatten.

6 Vinets temperatur

Ett tunt glas värmer inte vinet – men din hand gör det. Ännu ett skäl att hålla i foten.

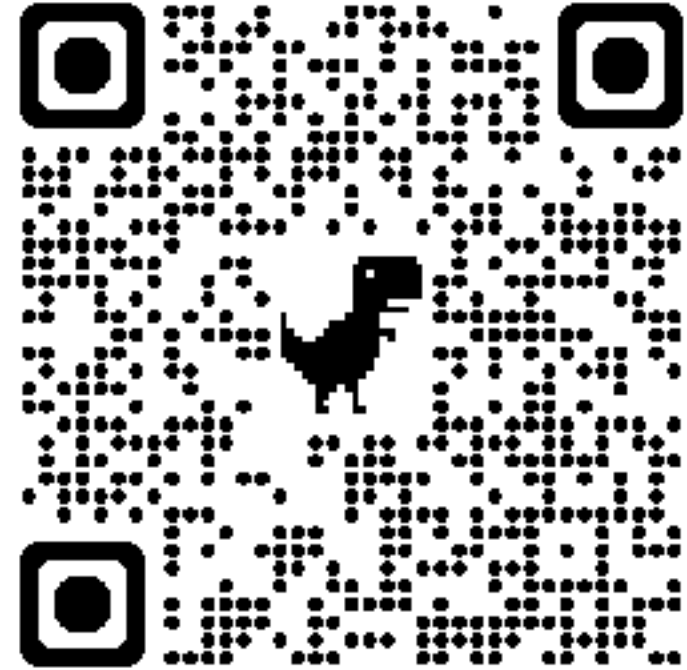
RIEDEL VERITAS · VIA SUNDQVIST

Beställ dina Riedelglas

Rabattkod i kassan

VINKOLL30

Skanna QR-koden eller gå till sundqvist.se. Beställ när du vill – glasen skickas hem till dig. Ikvällens fyra glas, hela Veritas-serien och karaffer.



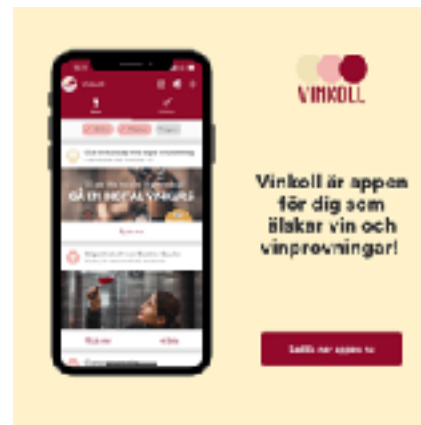
sundqvist.se → Glas → Vinglas → Veritas





Tack!

Fyra glas, fyra viner – och förhoppningsvis ett nytt sätt att lyssna på det som ligger i glaset. Lita på din egen smak. Det är den bästa kompassen du har.



Vinkoll-appen

Provningsar, event och vintips – gratis. Nästa: Riedel-bubbel i Ludvika 27/10, Don Melchor-middag 11/11, Rioja 100 år i november.

