

LIFE



TIEF INS GLAS GESCHAUT



Gläserkunde. Für jede Rebsorte ein spezielles Glas oder nur ein Universal-Glas für alles von Bier bis Wasser? Da scheiden sich die Geister. Experten in Sachen Glasmanufaktur und Weinverkostung sind sich einig: Ein hochwertiges Glas muss es sein!

VON SARAH MÜLLER





Warum geben sich Sommeliers und Weinliebhaber so viel Mühe, das richtige Glas für den passenden Wein auszusuchen? Ganz einfach: Mit dem falschen Glas kann man den besten Wein ruinieren.

Das Glas und der Wein

Das Glas beeinflusst den Trinkgenuss in vielerlei Hinsicht: Zuallererst muss die Farbe des Weins klar erkennbar sein, denn das ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Die Form des Glases entscheidet auch darüber wie das Bouquet des Weins wirkt, wie der Wein schmeckt und kann schließlich auch einen harmonischen, lang anhaltenden Nachhall unterstreichen. Ein klassisches Stielglas setzte sich aus drei Elementen zusammen: Kelch, Stiel und Fuß. Auf den ersten Blick ist natürlich der Kelch der wichtigste Faktor, um Gläser zu unterscheiden, aber auch der Stiel spielt eine Rolle. Er ermöglicht das Glas so zu halten, dass die Trinktemperatur nicht über die Körpertemperatur verändert wird. Weingläser ohne Stiel gibt es auch, aber die sind für eine Weinverkostung ungeeignet.

Wie erkennt man Qualität?

Ein maschinell oder durch Handarbeit hergestelltes Glas erkennt man am Stiel: Ist eine Naht zu sehen, ist das Glas industriell gefertigt. Es gibt auch Hersteller, die mundgeblasene Kelche auf industriell gefertigte Stiele setzen. Das hochwertigste Material ist Kristallglas. Es ist minimal grobkörniger als herkömmliches Glas und bietet somit eine optimale Entfaltung der Aromastoffe. Sie müssen allerdings auch von Hand gereinigt, trockengewischt und bestenfalls mit einem Leinentuch poliert werden. Wassertropfen, die auf

dem Glas liegen bleiben, sorgen für Flecken, und mit der Zeit wird das Glas trüb. Außerdem sollte man darauf achten, dass sich die Gläser nicht berühren und gegenseitig zerkratzen.

Gute Gläser als Investition

Eine Faustregel beim Glaskauf: Das Glas sollte so viel kosten, wie man für eine gute Flasche Wein ausgeben würde. Eines darf man bei der Weingläser-Frage allerdings nicht vergessen: Ein günstiger Wein wird nicht besser, wenn er aus einem hochwertigen Glas getrunken wird. ➤



FOTOS: ZALTO GLAS



Dekanter. Bis zu zehn Jahre alte Weine sollte man acht bis zwölf Stunden vor dem Trinken öffnen.

QUALITÄT AUS ÖSTERREICH

Riedel. Vorreiter im Bereich der Glaskunst im Zusammenhang mit Wein war Claus Josef Riedel, der das Zusammenspiel von Form, Größe und Mundranddurchmesser eines Glases für den Genuss des Weines festgestellt hat. Er war damit der Erste in der Glasgeschichte und präsentierte 1973 die erste Gourmetglasserie der Welt: „Sommeliers“.

Zalto Glas – Denk.Art. Gläser von Zalto genießen in der Weinwelt mittlerweile Kultstatus. Sterne-Restaurants von New York bis Barcelona setzen auf Zalto. Von Winzern und Weinenthusiasten gleichermaßen geschätzt, hat das in Gmünd im nördlichen Waldviertel ansässige Unternehmen mit der Denk.Art-Serie neue Maßstäbe für Glaskultur gesetzt. Die verwendeten Winkel von 24, 48 und 72 Grad entsprechen dem Neigungswinkel unserer Erde. Glaubt man den alten Griechen und Römern, bleiben Lebensmittel in solchen Gefäßen länger frisch und schmecken besser.

CO₂-Verringerung. Dekantieren lässt den Wein „reifen“, das Bouquet kann sich schneller entfalten.



ZALTO



RIEDEL



GLÄSERKUNDE



CHAMPAGNER

Der Stiel des Glases ist schlank gehalten, während der Kelch schmal und nur leicht geschwungen ist. Ein Kelch in Tulpen- oder Flötenform sorgt dafür, dass die Perlage des Schaumweins sich nicht so leicht verflüchtigt. Gleichzeitig kann man sie, aufgrund der länglichen Form des Glases, gut beobachten. Eine feinperlige Schaumbildung (in der Fachsprache auch: Mousseux) spricht für gute Qualität. Sekt- oder Champagnerschalen haben einen nostalgischen Charme und lassen sich zu Pyramiden auftürmen. Die Perlage und das Aroma verflüchtigen sich aber schnell, was zu einem schalen Geschmack führt.

BORDEAUX

Tanninreiche, charaktervolle Weine brauchen Luft. Der Kelch des Bordeauxglases ist deshalb groß und bauchig. Somit bietet er viel Platz zum Schwenken, was die Luftzufuhr erhöht. Auf diese Weise werden die Kraft, Dichte, Extrakt und Tannin optimal mit der Frucht des Weins in Einklang gebracht. Die Duftmoleküle verdichten sich im schließenden Glas und entfalten sich expressiv über den Rand des Kelchs. Die Form des Glases eignet sich zum Servieren von Bordeaux, Rioja, Brunello, Barolo, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Zweigelt, Cabernet Franc, Nebbiolo, Médoc, Pauillac, Barossa Valley und Mendoza.

BURGUNDER

Burgunderweine sind kraftvolle, distinguierte Weine. Diese ausdrucksstarken Weine brauchen viel Luftzufuhr. In den sehr großzügig gestalteten, ballonförmigen Kelchen kann sich das Aroma des Weins optimal entfalten. Dank des stabilen Stiels kann man das Glas zudem bequem schwenken, ohne dass die Temperatur des Rotweins durch Berührung des Kelchs verändert wird. Das Glas ist außerdem für Pinot Noir, Barbera, Blaufränkisch oder Gamay geeignet, aber auch kräftige Weißweine, wie Chardonnay, oder alte, in Holz gelagerte Rieslinge, lassen sich in diesem Glas gut präsentieren.

BIER

Bauchige, sich nach oben verjüngende, Gläser bündeln die Aromen des Biers. Dieser Effekt ist mit ein Grund, warum Bier bei Verkostungen aus Weingläsern gereicht wird. Der obere Spiegel des Biers entfaltet seine Aromen, die im Glas aufsteigend aufgrund des abnehmenden Durchmessers konzentriert werden. Es ist nur darauf zu achten, dass nicht zu viel in das Glas eingeschenkt wird, um diesen Effekt nicht zu zerstören. Die Kelchform bewirkt eine gute und stabile Schaumbildung. Besonders für feinhopfige Pils- und Märzen-Biere.

WELCHES GLAS WOFÜR



FOTOS: ZALDO GLAS

WASSER

Das Standard-Glas, das immer neben dem Weinglas stehen sollte, ist das Wasser-Glas. Bei Gläsern für Wasser und Softdrinks gilt: Es ist erlaubt, was gefällt! Denn im Gegensatz zu einem komplexen Wein stellen Wasser, Säfte und Limonaden keine hohen Ansprüche an die Form und Farbe des Glases. Aufgrund der gleichen Glasform wie das Weißwein-Glas ist es auch als perfektes Degustations-Glas einsetzbar. Die Kelchform ist gut geeignet für Wasser, alkoholfreie Getränke und auch feinerherbes Bier.

UNIVERSAL

Für Neulinge zu empfehlen ist das Universal-Glas. Ein schlichtes Glas, ähnlich dem Bordeaux-Glas in der geschwungenen Form, aber einem etwas schmälere Kelch. Wie der Name schon sagt ist es universal einsetzbar und somit für viele verschiedene Weinsorten geeignet. Empfohlen wird das Glas für mittelkräftige bis kräftige Weine, die ausdrucksstark, aber auch mineralisch und fein sind. Die Form des Kelchs betont die Vielschichtigkeit und Raffinesse des Weins. Besonders für: Chardonnay, Chianti, Riesling, Grüner Veltliner – wie zum Beispiel die Smaragd-Weine aus der Wachau.

SÜSSWEIN

Das Süßwein-Glas sollte eher klein und nur dezent bauchig sein und nach oben hin schmaler zulaufen. Dadurch wird vermieden, dass die ohnehin schon hohe Restsüße des Weins noch betont wird. Der Geschmack konzentriert sich durch den kleinen Kelch bewusst auf der Zungenspitze. Die Kelch-Form unterstreicht Eleganz und Feinheit, balanciert Kraft und Süße. Aus diesem Glas lassen sich praktisch alle Arten von süßen Weinen wie Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen, Eiswein, Vin Santo oder Sauternes genießen. Aber auch Port, Sherry, Madeira und Single-Malt-Whisky kommen zur Geltung.

WEISSWEIN

In dem kleinen Kelch kann sich der zarte Duft besser entfalten, und die Aromen verflüchtigen sich nicht so schnell. Da Weißweine selten belüftet werden müssen, ist der Kelch klein und nur leicht bauchig geformt. Umso wichtiger ist der Stiel: Weißweine trinkt man gut temperiert. Hält man das Glas am Stiel, beeinflusst man die Temperatur des gekühlten Weißweins nur minimal. Durch den kleineren Kelch verringert sich auch die Füllmenge. Man schenkt beim Weißwein lieber etwas weniger ein, damit der Wein nicht zu lange im Glas bleibt und man ihn bis zum letzten Schluck gut gekühlt genießen kann.

WEIN & WASSER

NACHGEFRAGT

bei Raphael Hye von Wein & Co

Gibt es bestimmte Regeln, mit welchem Wasser man welchen Wein kombiniert?

Hye: Das ist in meinen Augen ganz klar Geschmackssache. Wer jedoch trotzdem Anhaltspunkte für Selbstversuche sucht, sollte säurebetonte Weine mit stillem Wasser oder Wasser mit wenig Kohlensäure probieren. Im Umkehrschluss kann prickelndes Wasser den Spannungsbogen für den Gaumen bei säurearmen oder gereiften Weinen hochhalten. Gerade in Österreich kann man mit Leitungswasser aber nichts falsch machen!

Welches Glas sollte jeder von uns zu Hause haben?

Hye: Man braucht nicht für jeden

Wein ein eigenes Glas! Vereinfacht gesagt empfiehlt die alte Schule der Gläserkunde eine kleinere Öffnung bei leichten Weinen und mit zunehmender Kraft wird diese größer und teils um einen bauchigeren Glaskörper ergänzt. Im Optimalfall begleitet mich ein und dasselbe Trinkgefäß den gan-

— ” —

Ein trübes Glas kann man ersetzen – einen schönen Abend nicht.

— “ —

zen Abend. Einer der Freunde trinkt keinen Wein? Auch das Pils wird hervorragend aus diesem Glas schmecken! Probieren Sie auch unbedingt Ihren Gin & Tonic aus einem Stilglas. Ein solches Universalglas gibt es von nahezu allen Produzenten und für jede Geldbörse. Ich bin beim Universalglas von Zalto aus der Denk.Art-Serie fündig geworden. Es ist übrigens spülmaschinenfest und über alle Maße elegant! Für mich als Burgunderfan darf natürlich das entsprechende Burgunderglas für Blanc de Blancs Champagner (in der Regel hauptsächlich Chardonnay), Grauburgunder und Pinot Noir nicht fehlen.

Worauf muss man bei der Pflege der Weingläser besonders achten?

Hye: Am wichtigsten ist es, die Frage nach der Glaspflege nicht zu einer



FOTO: WENKCO

Wissenschaft verkommen zu lassen. Ein trübes, korrodiertes oder gebrochenes Glas lässt sich austauschen – ein genussvoller Abend allerdings nicht. Die schönen Gläser aus Angst vor Abnutzung nicht aus der Vitrine zu holen, wäre schade. Ein paar Tipps kann ich allerdings doch geben. Alle, die ihre Weingläser per Hand waschen, sollten zu milden, handelsüblichen Geschirrspülmitteln sowie lauwarmem Wasser greifen. Anschließend sollte das Geschirrspülmittel mit klarem, lauwarmem Wasser abgespült werden. Dann mit einem saugstarken, fusselfreien Baumwoll- oder Mikrofasertuch innen und außen polieren – schon können Sie die nächste Flasche Wein öffnen.

Wie unterscheidet man hochwertige Gläser beim Einkaufen?

Hye: Die Qualität eines Glases lässt sich an mehreren Kriterien festmachen. Zum einen spielt das Gewicht eine große Rolle. Das Zuführen eines gefüllten Glases zu Mund und Nase sollte schließlich keine Fitnessübung sein. Außerdem sind leichtere Gläser dünnwandiger, was sie meiner Meinung nach eleganter wirken lässt. Natürlich genießt auch beim Wein das Auge mit. Außerdem ist das Material dadurch auch flexibler und verkraftet den einen oder anderen Stoß besser. Andererseits sollte ein Glas frei von Einschüssen und Verfärbungen sein – nicht nur aus ästhetischen Gründen, sondern viel mehr für die sensorische Beurteilung (Farbe, Geruch und Geschmack). ●

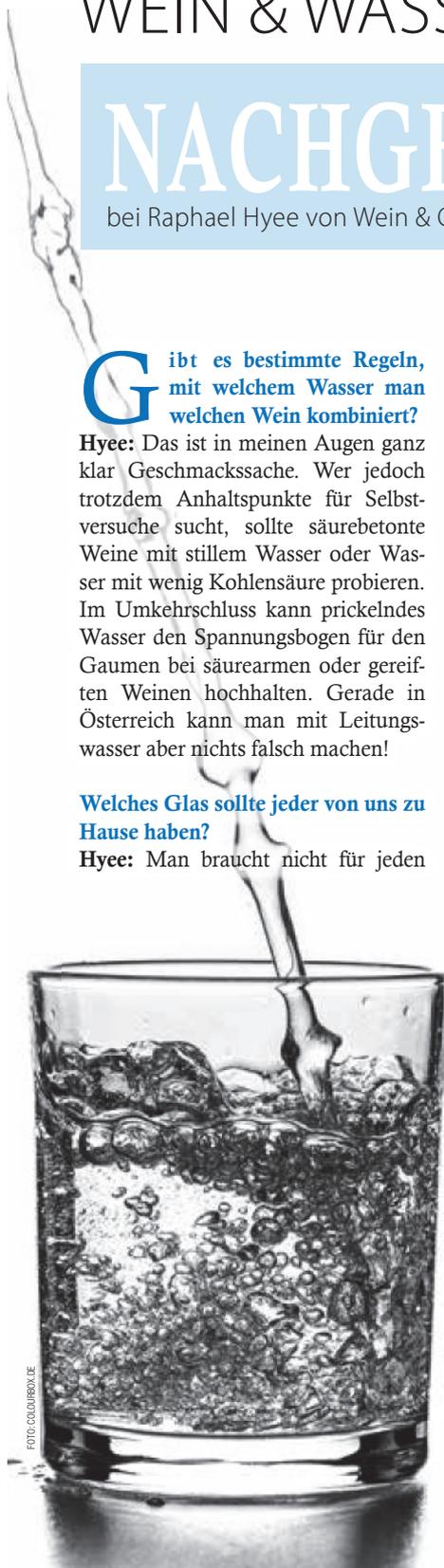


FOTO: COLOURBOX.DE



FOTO CHRISTOPH HART/ DPA PICTURE ALLIANCE / PICTUREBESK.COM

ALLES ÜBER GLÄSER

- Die Glasmacherpfeife, die benötigt wird um Glas rund zu blasen, wurde um 200 v. Chr. in Syrien erfunden. Die Pfeife ist ein ein bis einhalb Meter langes Eisenrohr mit einem hitzeisolierten Mundstück und einer kleinen Erweiterung am andere Ende, damit die Glasmasse hängen bleibt. In ihrer Grundform von damals werden sie von Glasbläsern heute noch verwendet.
- Ein massiver Gelbgold-Fuß aus 180 Gramm Gelbgold und ein Kelch, der mit 232 Diamanten bestückt ist: das „Champagnerglas Imperial“. Das teuerste Champagner-Glas der Welt kommt vom deutschen Juwelier Ralf Häffner und geht für EUR 75.000 über den Ladentisch.
- Die ältesten aus Glas hergestellten Vasen, also der Beweis für die Produktion von „hohlem“ Glas, stammen aus der Zeit 3.500 v. Chr. und wurden in Mesopotamien gefunden. Die Herstellung von hohlem Glas entwickelte sich unabhängig davon zur gleichen Zeit auch in Ägypten, Mycene (Griechenland), China und Nord-Tirol.
- Venedig wurde ab der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts für sein farbloses, dünnwandiges und fein elaboriertes „cristallo“ bekannt. Beim Eisglas, hergestellt durch Abschrecken in eiskaltem Wasser oder durch Rollen über kleine Splitter, wird auf der Oberfläche ein Effekt wie bei einem durch Eisblumen überzogenen Fensterglas erzielt.