

Tief ins Glas geschaut

Wer mit dem Wein intim werden will, braucht das richtige Trinkgefäss



Getestete Gläser: 1 Zalto Rotweinglas, 2 Zalto Weissweinglas, 3 Gabriel-Glas

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT)
UND BRUNO SCHLATTER (FOTO)

Gute Nachrichten für Weinfreunde: Die Glasindustrie hat in den letzten Jahren ihr Angebot gewaltig erweitert. So wie es heute eine Fülle von guten Weinen in allen Preisklassen gibt, steht auch eine grosse Auswahl guter Gläser bereit, die den Wein optimal herüberbringen. Oder wie es der Food- und Weinfotograf Johann Willsberger, der mit seiner eigenen Willsberger Collection die Mutter aller Gourmet-Glasserien geschaffen hat, sagt: «Ich will mit dem Wein intim werden. Dazu ist das Glas das Werkzeug.»

Dieses ist klar und nicht gefärbt, damit Farbe und Brillanz des Weines erkennbar bleiben. Es besitzt ein grosses Schwenkvolumen und ein geringes Gewicht. Dünn muss es sein, weil dickes Glas den Wein durch Eigenwärme viel zu schnell temperiert. Der langbeinige Stiel verhindert die wärmende Berührung des Kelchs und ermöglicht

gleichmässiges Schwenken, was dem Wein Sauerstoff zuführt und die Bouquetstoffe befreit.

Stiellänge und Grösse des sich nach oben hin tulpenförmig verjüngenden Kelchs besitzen die zueinander passenden Proportionen. Ist der Wein von feingliedriger Art, verlangt er ein schlankeres Glas; zeigt er sich mächtiger, darf es ein stattlicheres Exemplar sein. Mundgeblasene Gläser sind leichter, liegen besser in der Hand, angenehmer an den Lippen und lassen den

Wein transparenter und eleganter wirken. Sie sind mittlerweile spülmaschinenfest und dank moderner Herstellungstechnik stabiler, als man erwarten würde. Sie trüben auch nicht mehr ein, da sie heute ohne Zusatz von Bleioxyd gefertigt werden. Einziger Minuspunkt: Sie kosten mindestens doppelt so viel wie Maschinengläser.

Der Kufsteiner Glashütte Riedel kommt in der Geschichte des modernen Weinglases die Pionierrolle zu. «Glasprofessor» Claus Josef

Riedel entwickelte, fabrizierte und lancierte diese schönen Werkzeuge des Weins mit Furor.

Der Bordeauxpapst setzt auf ein einziges Universalglas

Claus Riedels Sohn Georg stellte dieser «Sommelier»-Reihe die preisgünstigere «Vinum»-Serie zur Seite. Doch Riedel ist heute nicht mehr alleine, wie eine professionelle Glasdegustation des Magazins «Stern» gezeigt hat. Gläser von Manufakturen namens Zalto,

Zwiesel, Lobmeyr und Orrefors landeten bei der aus Glashüttenchefs und Sommeliers zusammengesetzten Jury auf den ersten Plätzen. Georg Riedel, der mit seinen Vinum-Gläsern teilnahm, musste konstatieren: «Die Konkurrenz hat stark, sie hat sehr stark aufgeholt.» Im «Stern» wurden Gläser für verschiedene Weintypen getestet, was die Frage aufwirft: Wie viele Weingläser braucht man eigentlich?

René Gabriel, der renommierte Schweizer Weintester und Bordeauxpublizist, hat für sich die Antwort gefunden: ein einziges Universalglas. Da sich keine Glashütte damit ernsthaft auseinandergesetzt hat, weil «alle Serien verkaufen wollen», hat er mit dem österreichischen Glasdesigner Sigfried Seidl selber ein Glas entwickelt. Wer auf eine Glasbatterie verzichten will und sich auch auf dem schön gedeckten Tisch mit einer einzigen Glasform zufriedengibt, hat mit diesem «Gabriel-Glas» eine patente Alternative.