

Glasklare Rolle – das Weinglas

Genau so wie der Wein spielt auch das Glas eine zentrale Rolle. Wobei ein schlechter Wein auch in einem perfekten Glas nicht besser wird. Hingegen vermag ein passendes Glas die guten Eigenschaften des Weins perfekt zu fördern.



Ein Weinglas kann die Stärken oder Schwächen eines Weins unterstreichen.

Text: Chandra Kurt Fotos: Gian Vaitl

Es gibt Situationen, in denen sage ich nichts, wenn zum Wein nicht das passende Glas serviert wird – in gewissen Restaurants zum Beispiel oder im Ausland. Bei mir zu Hause ist das anders. Nicht dass jeder Weintyp sein eigenes Glas hat, aber ein halbes Dutzend verschiedener Glasformen stehen zur Auswahl. Am besten probiert man die Wirkung des Weinglases auf den Wein selber aus, indem man den gleichen Wein in unterschiedliche Gläser füllt. Man wird zum Schluss kommen, dass der gleiche Wein aus einem bauchigen Glas ganz anders riecht und schmeckt als aus einem zylindrisch geformten. Als Beispiel: Ein Blauburgunder braucht Luft und Platz, um sich zu entfalten. Würde man ihn in einem Longdrink-Glas servieren, käme er sich vor wie in einer Zwangsjacke. Auf der anderen Seite ist es für einen reifen Cabernet Sauvignon ein Affront, in einem bauchigen Burgunderglas serviert zu werden. Ein Weinglas kann auf der einen Seite Ecken und Kanten eines Weins abrunden, es kann aber auch seine Schwächen unterstreichen.

Univers für alle Weine

Doch welches Glas passt nun zu welchem Wein? Erstens: Ein guter Start ist das tulpenförmige Univers. Man findet dieses Standardglas in diversen Haushaltsgeschäften. Daraus lässt sich vom Weiss-, Rot-, Dessert- bis zum Schaumwein alles genießen. Zweitens: Wer aus dem Glas eine Wissenschaft machen will, ist beispielsweise mit dem Sortiment der Firmen Riedel (www.riedel.com) oder Spiegelau (www.spiegelau.com) bestens bedient. Auf der Homepage von Riedel kann man eine Traubensorte eingeben,

und sofort werden passende Gläser typen vorgeschlagen. Drittens: Der Weinhändler kann sicher Auskunft geben, welches Glas zum Wein passt. Oftmals verkauft er sogar Gläser.

Fünf Gläser für Anspruchsvolle

Gläser sind wohl wichtige Partner des Weins, sie dürfen aber nicht zu Genuss-hemmern werden. Man wird schnell merken, dass vier bis fünf Gläser typen auch dem grössten Weinkenner absolut genügen. Ein bauchiges Burgunderglas für Pinot noir, Chardonnay und Nebbiolo (Barolo), ein Bordeauxglas für kräftige Toskaner oder würzige Spanier oder sogar für Prosecco, ein hochgeformtes Tulpenglas mit bauchiger Mitte für den edlen Champagner, eine schlichte Flûte für den einfachen Schaumwein. Schalengläser sind für süsse Schaumweine gedacht.



Die Form des Glases ist entscheidend.

Noch etwas zum Preis des Glases: Ähnlich wie beim Preis für die Weinflasche ist hier die Bandbreite nach oben offen. Was nicht heissen soll, dass der Wein umso besser schmeckt, je teurer das Glas ist. Viel wichtiger ist die richtige Form des Glases.

WISSENSWERTES

- Ein Weinglas sollte farblos und ohne Dekoration sein. Nur so lässt sich die Farbe und die Ausstrahlung des Weins perfekt erkennen.
- Lange Stiele verhindern, dass die Hand den Wein wärmt, wobei die Stiele aber auch nicht zu lange sein sollten.
- Ein Weinglas sollte nicht wie ein Pokal daherkommen, sondern einen handlichen Umgang ermöglichen.
- Ein Weinglas sollte nicht bis oben gefüllt werden. Zwei bis drei Fingerbreit reicht.
- Hat man ein Univers-Glas, muss nicht bei jedem Wein ein neues Glas verwendet werden, sofern man folgende fünf Grundsätze befolgt: Leichter Wein vor schwerem Wein; Weisswein vor Rotwein; trockener Wein vor Süsswein; einfacher Wein vor komplexem Wein; junger Wein vor altem Wein.