

Glasklare Argumente - Oder: Was das Glas... (Info)

Kategorien: Information, Wissen, Getränke

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Das richtige Glas ist ein wichtiger Beitrag zum Weingenuss. Es entscheidet mit darueber, wohin genau der Wein im Mund gelenkt wird - wir schmecken verschiedene Nuancen ja in verschiedenen Regionen der Mundhoehle. Tatsaechlich schmeckt der gleiche Wein in verschiedenen Glaesern sehr unterschiedlich!

Grundsaeztliches: Ein ordentliches Weinglas ist nicht zu dickwandig, moeglichst ohne Wulst am oberen Rand, es hat einen Stiel, der nicht zu dick und lang genug ist, um das Glas da anzufassen und es hat einen ausreichend breiten Fuss, um sicheren Stand zu gewaehrleisten. Der Kelch ist so gross, dass er nur zu einem Teil (1/3 beim Probieren, 2/3 beim Essen) gefueellt werden muss. Vor allem ist es aus Klarglas, nicht gefaerbt, um die Farbe des Weins zur Geltung kommen zu lassen. So wenig wie Kaffee aus Pappbechern schmeckt oder Weizenbier aus der Sektfloete, so wenig schmeckt ein guter Wein aus dem Tonbecher. Soviel rustikaler Charme ist bestenfalls einem Landwein beim Picknick zuzumuten.

Genormte Probierglaeser: Wer eine breite Palette an Wein probieren will, ohne sich auf Spezialglaeser einzulassen, dem ist mit genormten Probierglaesern nach DIN oder ISO-Standard geholfen. Diese Glaeser sind tulpenfoermig und fassen etwa 0,2 Liter (werden aber nie voll gemacht!). Sie bringen alle Weine einigermaßen vergleichbar zur Geltung. Das vor allem in Deutschland verbreitete DIN-Glas (DIN 10960) ist gerade neu designed worden und soll ist sozusagen das Standard-Probierglas auch bei vielen Weinmessen und verkostungen. Wein-Freaks schworen oft auch auf ein Becherglas mit Fingerloechern, das unter dem schoenen Namen "Impitoyable" (Gnadenlos, Unerbittlich) bekannt ist und im Ruch steht, vor allem die Fehler der Weine hervorzuheben.

Weissweinglaeser haben einen schmalen, kleineren Kelch - sehr schlank und am oberen Rand ein wenig nach aussen gestuelpt, wenn sie fuer leichte Weine ausgelegt sind, etwas bauchiger und nach oben enger, wenn sie voluminoesere Tropfen zur Geltung bringen sollen.

Rotweinglaeser sehen aus wie eine grosse Ausgabe des letztgenannten Weissweinglases, wenn daraus tanninstarke Rotweine getrunken werden sollen (Bordeaux, internationale Cabernet Sauvignons, Rioja, Chianti...). Eher kugelige grosse Glaeser sind den sehr schweren Rotweinen vorbehalten. (Barolo-Typus) Tanninarme Rote vom Typ eines deutschen Spaetburgunders auch eines Gamay (Beaujolais) werden aus bauchigen Glaesern mit weiter Oeffnung genossen.

Roséglaeser sind nur mittelgross und leicht eingezogen oben.

Sektglaeser sollten hochgezogen und schmal sein (die antiquierten Sektschalen sind Mord fuer die Kohlensaure). Am Grund kann ein kleiner rauher Punkt eingraviert sein, das fuehrt zu einem feinen perlen.

Ganz praktisch wer nicht soviel in Glaeser investieren will, dem ist mit einem Weissweinglas fuer kraeftige Weissweine geholfen, aus dem

Glasklare Argumente - Oder: Was das Glas... (Info)

(Fortsetzung)

schmecken auch Rosés - dazu noch ein Rotweinglas, je nach Vorliebe das fuer fruchtige, tanninarme oder das fuer tanninreiche. Das genuegt fuer die Praxis.

Und sonst... Glaeser moeglichst mit wenig Spuelmittel und klarem, fettfreien Wasser abspuelen. Im Schrank werden sie moeglicherweise schnell muffig! Dann riecht man vom Wein nicht mehr viel. Am Besten umgedreht auf eine Glasplatte stellen, das ist luftdicht.