



# Das weingerechte Trinkglas

„Ein Wein, in verschiedenen Gläsern serviert, präsentiert sich unterschiedlich in Duft und Geschmack.“ *Claus Josef Riedel*

Das Glas als Instrument kann keine Wunder vollbringen, die Qualität des Weines ist Basis und Voraussetzung, die wir versuchen zu transportieren!

- Um die visuelle Begutachtung eines Weines durchführen zu können, bedarf es eines farblosen, undekorierten Glases, um Farbe, Klarheit und Konsistenz festzustellen. Eine dünne Wandstärke führt zu einer unmittelbaren Temperaturwahrnehmung. Dicke Wandstärken haben den Nachteil, daß die Temperatur des Glases auf das Getränk übertragen wird.
- Die Freude am Duft ist größer, wenn der Wein im Glas geschwenkt wird. Durch die Zunahme der Verdunstungsfläche kann sich die Vielfalt und Stärke der Aromen schneller entwickeln.
- Die Wahrnehmung des Geruchs ist bestmöglich, wenn die Nase in die richtige Position gebracht wird, indem sie – tief ins Zentrum des Glases getaucht – nach der Botschaft des Weines forscht.

Texte und Fotos auf  
den folgenden  
Seiten mit  
freundlicher  
Genehmigung von  
RIEDEL, Kufstein

## *„Steuerung“ des Getränks*

Weine werden „klein-schluckweise“ konsumiert. Diese Tatsache macht die Steuerung des Getränkes mit Hilfe eines Gefäßes möglich.

Um das Glas gezielt an die Lippen anzusetzen, bedarf es der Koordination von Kopf und Körper, welche aus dem Unterbewußtsein gesteuert wird. Dabei sind Größe und Form eines Glases die Basisinformation für die Körperhaltung. Über die Kopfhaltung hingegen entscheidet der Durchmesser des Mundrandes. Untersuchungen mit Ultraschall haben neue Erkenntnisse gebracht, daß auch die Zunge je nach Glasform eine unterschiedliche Position einnimmt!

Zuerst nehmen die Lippen die Beschaffenheit des Mundrandes und der Wandstärke des Glases wahr. Durch eine zarte Kopfbewegung in den Nacken leiten wir den Fließvorgang ein. Gelenkt von Form und Mundrand, benetzt ein „Tropfen“ von 15 bis 20 Gramm einen genau definierten Bereich der Mundhöhle. Viskosität und Temperatur des Getränks werden vom Tastsinn übertragen, kurze Zeit später beginnt der Geschmack sich zu entwickeln. Die Zunge und ihre Geschmacksrezeptoren unterscheiden dabei nur vier unterschiedliche Wahrnehmungen: an der Zungenspitze Süß, am Ende Bitter, am Rand Salz und Sauer.

Gemäß der Form, Größe und des Mundranddurchmessers eines Glases nehmen Körper Kopf und Zunge eine definierte Haltung ein. Es ist somit möglich, den Schluck genau zu plazieren, um zunächst nur ganz bestimmte Geschmacksrezeptoren zu stimulieren.

## *Geschmacksrezeptoren und Geschmackskomponenten*

Die intensive, vielfältige Geschmacksempfindung entsteht erst durch das Zusammenwirken mit dem Geruch. Die Mundhöhle ist über den Rachen mit den Geruchsnerven verbunden, man riecht und schmeckt zur selben Zeit.

Frucht, Säure, Tannin und Alkohol sind die variablen Geschmackskomponenten eines Weines, die das Glas vermittelt. Das Glas als Instrument des Trinkgenusses ist verantwortlich für den Gleichklang und die Ausgewogenheit der Komponenten. Bei der Verkostung von Weinen – trocken oder süß – ist das Spiel von Frucht und Säure auf der Zunge sehr wichtig. Mit dem richtigen Glas kann das Verhältnis harmonisch zueinander eingestellt werden.

Sofort den Wein zu schlucken würde das Vergnügen verkürzen. Darum bewegt man den Wein im Mund, um alle Geschmacksrezeptoren anzusprechen. Manche spitzen den Mund, um den angesaugten, feinen Luftstrom mit der Flüssigkeit zu mischen, um so den Geschmack noch intensiver zu erleben. Der abschließende Schluckvorgang und der damit verbundene Nachgeschmack entscheiden über Qualität und Genuß. So kann die Bitterkomponente eines gerbstoffreichen Rotweins über die Schaltstelle Glas unterschiedlich wahrgenommen werden. Von angenehm rund mit Frucht unterlegt bis grün, scharf und adstringierend kann sich das Geschmacksbild ein und desselben Weines aus unterschiedlichen Gläsern darstellen. Auch der „Nachhall“ des Weines am Gaumen ist das Ergebnis der komplexen Steuerung unserer Körperreaktionen, die durch die Form des Glases bestimmt werden.

# *Die fünf Sinne*

Die Befindlichkeit des Menschen beruht zum Großteil auf Sinneseindrücken. Was wir sehen, fühlen, riechen, schmecken und hören bestimmt in hohem Maße unseren Gemütszustand, ob wir uns zum Beispiel freuen, traurig oder enttäuscht sind. Es gibt hunderterlei Dinge, die uns auf diese Weise beeinflussen, und zwei davon sind der Wein und das Glas, aus dem wir ihn degustieren.

## **Gesichtssinn**

Er stellt den ersten Kontakt zu Getränk und Glas her.

## **Tastsinn**

Mit den Fingerkuppen ertasten wir die Form des Glases. Ist sie perfekt ausbalanciert, vermittelt uns der Tastsinn das Gefühl der Harmonie.

## **Geruchssinn**

Die Eigenschaften des Weins kommen unverfälscht zu Geltung, wenn Form und Volumen des Glases auf den Charakter des Getränks abgestimmt sind. Durch Schwenken des Glases entwickelt der Wein mehr Duftintensität, und olefaktorische Details werden besser wahrgenommen. Der menschliche Geruchssinn ist imstande, viele hundert verschiedene Aromen zu definieren, und die Qualität eines großen Weins zeigt sich besonders in seinem Bouquet. Die Nase entscheidet über Ihre persönliche Präferenz für unterschiedliche Weine.

## **Geschmackssinn**

Was die Nase wahrgenommen hat, wird durch den Geschmackssinn bestätigt. Dabei kommen formspezifische Parameter bei der Gestaltung des Glases ins Spiel. Sie sind dafür verantwortlich, wie das Getränk in den Mund gelangt und wo es seine Qualität entwickelt. Form, Volumen, Durchmesser und Ausführung des Mundrandes eines Glases lenken den Wein auf verschiedene Bereiche der Zunge, die dank ihrer Sensibilität vier Geschmackskomponenten wahrnimmt: süß, sauer, salzig, bitter. Mit dem Tastsinn der Zunge sind wir imstande, Temperatur und Konsistenz des Getränks wahrzunehmen. Am Gaumen entfaltet sich der Wein weiter. Jedoch zeigt sich die geschmackliche Intensität von Frucht, Säure und Tannin in verschiedenen Glasformen völlig unterschiedlich. Auch der Abgang durch die Kehle wird von der Form des Glases stark beeinflusst. Aus dem richtigen Glas genossen, klingt im Mund die angenehme Erinnerung nach und leitet über zur Vorfreude auf den nächsten Schluck.

## **Gehörsinn**

Weintrinken ist ein stiller Genuß. Erst wenn die Gläser klingen, kommt auch das Ohr zu seinem Recht. Der helle, reine Klang eines weingerecht entworfenen, handwerklich perfekt ausgeführten Weinglases ist Musik in den Ohren des Genießers. Aber achten Sie darauf, daß Sie die Gläser nicht am Mundrand oder an der Bodenplatte anstoßen, sondern an der weitesten Stelle: „Bauch an Bauch“.



# *Mehr Genuß für den Gaumen*

1961 präsentierte Claus Josef Riedel die Vision der weingerechten Trinkgläser. Sein revolutionäres Konzept beruht auf dem Prinzip, daß das Design sich dem Getränk und seinen spezifischen Eigenschaften unterzuordnen hat. Bisher standen Mode und Zeitgeist Pate bei der Gestaltung von Glasserien, die jeweils auf einer Grundform basieren und nur in der Größe variieren.

Das Riedel-Prinzip hingegen, das seit 1980 von Georg Riedel weiterentwickelt wird, verfolgt das Ziel, daß sich dank einer unterschiedlichen Formgestaltung und Größe der Gläser aus ein und derselben Flasche Wein „mehr Freude für die Nase, mehr Genuß für den Gaumen“ einstellt. Nicht die einheitliche Grundform darf das Signum des „Genußglases“ sein, sondern die unverwechselbare Handschrift des Designers bei der Verwirklichung der einzigartigen Zusammenhänge zwischen Glasform und Inhalt. Deshalb entstehen die Gläserformen nicht auf dem Zeichenbrett, sondern ihre Gestalt „reift“ heran wie ein edler Wein. Der Charakter der Rebsorte und die Verkostung mit Hilfe von Prototypen spielen dabei eine wesentliche Rolle.

## Verzeichnis der Rebsorten und Weine

<i>Albarino</i>	35	<i>Gamay</i>	31/32	<i>Rosé</i>	33
<i>Aligoté</i>	37	<i>Gewürztraminer</i>	37	<i>Roter Veltliner</i>	36
<i>Amarone</i>	28	<i>Grenache</i>	28	<i>Rotgipfler</i>	37
<i>Barbaresco</i>	27	<i>Grignolino</i>	32	<i>Ruländer</i>	
<i>Barbera</i>	31	<i>Grüner Veltliner</i>	36	<i>Sancerre</i>	37
<i>Bardolino</i>	32	<i>Gutedel</i>	37	<i>Sangiovese</i>	29
<i>Barolo</i>	27	<i>Hermitage</i>	28	<i>Sangiovese Grosso</i>	26
<i>Beaujolais Grand Cru</i>	27	<i>Hermitage blanc</i>	35	<i>Sauvignon blanc</i>	37
<i>Beaujolais nouveau</i>	32	<i>Kerner</i>	37	<i>Sauvignon blanc</i>	
<i>Blauburgunder</i>	31	<i>Lagrein</i>	32	<i>(Barrique)</i>	35
<i>Blauer Portugieser</i>	31	<i>Lambrusco</i>	32	<i>Sauvignon-Sémillon</i>	
<i>Blaufränkisch</i>	31	<i>Marsanne</i>	35	<i>(Barrique)</i>	35
<i>Bordeaux (gereift)</i>	30	<i>Melon de Bourgogne</i>		<i>Scheurebe</i>	36
<i>Bordeaux (weiß)</i>	35	<i>(Muscadet)</i>	37	<i>Sémillon 34</i>	
<i>Burgunder (rot)</i>	27	<i>Merlot</i>	26	<i>Shiraz</i>	28
<i>Burgunder (weiß)</i>	34	<i>Mersault Pinot</i>		<i>Smaragd (Spätlese</i>	
<i>Carignan</i>	31	<i>(blanc Grigio Gris)</i>	35	<i>trocken)</i>	34
<i>Chablis</i>	35	<i>Montepulciano</i>	29	<i>Soave</i>	37
<i>Chardonnay</i>	35	<i>Mourvèdre</i>	28	<i>Sylvaner</i>	36
<i>Chasselas</i>	37	<i>Müller-Thurgau</i>	37	<i>Syrah</i>	28
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	28	<i>Muskateller</i>	37	<i>Tempranillo</i>	28
<i>Chenin blanc</i>	37	<i>Muskat-Ottonel</i>	37	<i>Teroldego</i>	31
<i>Chianti</i>	29	<i>Nebbiolo Pinot noir</i>	27	<i>Trebbiano</i>	37
<i>Cortese</i>	37	<i>Neuburger</i>	37	<i>Trollinger</i>	31
<i>Corton-Charlemagne</i>		<i>Orvieto classico</i>	36	<i>Vernaccia</i>	36
<i>(weiß)</i>	35	<i>Palomino</i>		<i>Vernatsch</i>	32
<i>Dolcetto</i>	29	<i>(außer Sherry)</i>	37	<i>Viognier</i>	35
<i>Freisa</i>	32	<i>Pedro Ximénez</i>	37	<i>Welschriesling</i>	36
<i>Fumé Blanc</i>	37	<i>Pinot</i>		<i>Zierfandler</i>	37
<i>Furmint (trocken)</i>	37	<i>(blanc Grigio Gris)</i>	37	<i>Zinfandel</i>	29
		<i>Ribolla gialla</i>	37	<i>Zweigelt</i>	24
		<i>Riesling (Kabinett)</i>	36		
		<i>Riesling (Spätlese)</i>	34		

Sie können die gewünschte Seite direkt ansteuern, indem Sie unten auf die Schaltflächen mit den Seitenzahlen klicken

26

34

27

35

28

36

29

37

30

31

32

33

## Das weingerechte Trinkglas

*Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel*

### Rebsorten und Weine

Bordeaux (rot),  
Brunello di  
Montalcino,  
Cabernet franc  
Cabernet-  
Sauvignon,  
Merlot,  
Rioja,  
Sangiovese,  
Sangiovese-  
Grosso,  
Tempranillo



*Bordeaux Grand Cru*

Moderne große Rotweine verlangen nach einem großen Glas, um zu ihrer vollen Entfaltung zu gelangen. Auf Grund der formalen Eigenschaften des Glases und seines Fließverhaltens zeigen sich diese Weine samtig-dicht mit Körper, hoher Extraktkonzentration und süßen, runden Tanninen, die in die Frucht eingebunden sind. Es empfiehlt sich, das Glas nur bis zu einem Sechstel seines Volumens zu füllen (ca. 100 bis 150 ml). Das verbleibende Volumen dient zur Entfaltung und Präsentation der konzentrierten, reichhaltigen Aromen.

## Das weingerechte Trinkglas

Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel

### Rebsorten und Weine

Barbaresco,  
Barolo,  
Beaujolais  
Grand Cru,  
Blauburgunder,  
Burgunder  
(rot),  
Gamay,  
Nebbiolo,  
Pinot noir



*Burgunder Grand Cru*

Auch hier gilt wie beim „Bordeaux Grand Cru“ die Regel: keinesfalls mehr als 150 ml einschenken, obwohl das Volumen des Glases (im Fall des Burgunder Grand Cru sind es über 1000 ccm) wesentlich größer ist. Für kleine Weine sind so große Gläser nicht geeignet, denn das bißchen Ausdruck geht ihnen darin verloren. Aber die großen Weine „blühen“ förmlich auf und sind imstande, ihre feinsten Aromen in einer ungeahnten Fülle und Intensität zu zeigen. Rote Rebsorten mit dünnen Schalen erzeugen weniger farbintensive Weine mit Säure, die das Trinkvergnügen trüben können. Die Form des Burgunder Grand Cru hingegen integriert die Säure in die Frucht. Der Wein fließt von der zart geformten Lippe des bauchigen Kelchs spitz auf die Zunge und verstärkt so den Geschmack der Frucht und der süß schmeckenden Komponenten. Damit entwickelt sich auf dem Gaumen ein aufregendes Frucht-Säure-Spiel, das die Geschmacksbildung des Weins harmonisch abrundet.

## Das weingerechte Trinkglas

Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel

### Rebsorten und Weine

Amarone,  
Châteauneuf-  
du-Pape,  
Grenache,  
Hermitage,  
Mourvèdre,  
Tempranillo,  
Shiraz,  
Syrah



*Hermitage*

Die Glasform „Hermitage“ wurde nach einer zweijährigen Entwicklungsphase als die beste für die Weine aus dem Anbaugebiet Rhône, der Rebsorte Syrah, bestimmt. Syrah, eine der ältesten Rebsorten, wurde schon von den Römern in dieser Region angepflanzt. Syrah gibt dunkle, dichte Weine mit kräftigem Tannin und gutem Alterungspotential. Das Glas fördert den typischen Duft, der an geröstetes Brot und schwarze Oliven erinnert. Form und Fließverhalten verleihen dem Wein eine samtige Struktur mit ausgewogenem Geschmacksbild. Die Tannine werden in die Frucht eingewoben. Dadurch wirkt das Tannin süß und verliert den austrocknenden, bitteren Geschmack am Gaumen.

## Das weingerechte Trinkglas

Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel

### Rebsorten und Weine

Chianti,  
Dolcetto,  
Montepulciano,  
Sangiovese,  
Zinfandel



*Chianti classico*

Ein Großteil der Lagen der Rebsorte San Giovese liegt zwischen 300 und 600 m hoch. Intensive Sonneneinstrahlung auf Steillagen mit kargen Böden bringen mineralische Weine mit mittlerem Körper, ausgeprägter Säure und Tannin hervor. Die Wein repräsentiert sich in dem eigens dafür geschaffenen „Chianti classico“ mit den für die Rebsorte und die Region typischen Kirschnoten und Bittermandelaromen. Am Gaumen gewinnt der Wein an Frucht und Geschmeidigkeit, Säure und Tannin runden das Geschmacksbild dieses Klassikers unter den Rotweinen angenehm ab.

## Das weingerechte Trinkglas

Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel

### Rebsorten und Weine

Bordeaux  
(gereift),  
Zweigelt



*Reifer Bordeaux*

Degustationen haben bewiesen, welches hohes Alterungspotential in den klassifizierten Gewächsen aus Bordeaux steckt. Selbst Weine, die vor hundert und mehr Jahren abgefüllt und richtig gelagert wurden, zeigen sich heute noch in bester Verfassung. Die spät reifenden Rebsorten mit ihren kleinen dickschaligen Beeren geben in guten Jahren extrem dichte Weine mit massiven Tanninen, die lange Flaschenlagerung erfordern, um Trinkreife und Genuß zu bieten. Reife Weine zeichnen sich dadurch aus, daß sie besser schmecken als riechen. Die Bouquetnoten erinnern an Pilze und Waldboden. Manchmal fallen die Düfte auch strenger aus. Zu große Gläser würden solche Aromen überbetonen. Deshalb empfiehlt Riedel für die Gaumenfreuden ein Glas von mittlerem Fassungsvermögen wie „Reifer Bordeaux“ mit 350 ccm Inhalt. Es konzentriert die reife Frucht, gibt durch Säurebetonung dem Wein Würze und zeigt das verbliebene Tannin lebendig.

## Das weingerechte Trinkglas

Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel

### Rebsorten und Weine

Barbera,  
Blauburgunder,  
Blaufränkisch,  
Blauer  
Portugieser,  
Carignan,  
Gamay,  
Teroldego,  
Trollinger



*Burgunder*

Wer mehr „Biß“ im Wein sucht, wird an dieser Glaskreation seine Freude haben. Der offene, weite Mundrand hat zur Folge, daß das Getränk breit herausfließt, damit auf den Zungenrand und unter die Zunge gelenkt wird, wo vorherrschend die säuresensiblen Geschmackspapillen den Eindruck geben, der Wein sei hoch in Säure, streng und mineralisch. Nur sehr fruchtige, körperreiche Rotweine, deren hoher Alkoholgehalt den Eindruck der Säure mindert, sind imstande, in dieser Wein-Glas-Kombination ihre Balance zu finden.

## Das weingerechte Trinkglas

Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel

### Rebsorten und Weine

Bardolino,  
Beaujolais nouveau,  
Freisa,  
Gamay,  
Grignolino,  
Lagrein,  
Lambrusco,  
Vernatsch



*Beaujolais nouveau*

Schlanke, fruchtige Rotweine mit wenig Säure und verhaltenem Tannin entwickeln sich sortentypisch in der kleinen Form des „Beaujolais nouveau“. Das kleine Volumen (190 ccm) konzentriert die feinen und wenig intensiven Bouquetelemente, die an rote Früchte erinnern. Weine aus nördlichen Anbaugebieten oder Höhenlagen zeigen in diesem Glas teilweise delikate, erdige, mineralische Komponenten. Meist werden diese Weine kühl serviert, frisch und jung getrunken. Die Glasform verleiht dem „leichten Roten“ Struktur, indem Säure und Bitterkomponente in die jugendliche Frucht eingebunden werden.

## Das weingerechte Trinkglas

Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel

### Rebsorten und Weine

Blush,  
Côte de Provence,  
Rosé,  
Schilcher,  
Weißherbst



*Rosé*

Der charakteristische Farbton des Rosé ist das Ergebnis eines kurzzeitigen Schalenkontakts mit dem Rebsaft. Rosé ist aus roten Trauben gekeltert, wird jedoch wie ein Weißwein ausgebaut und kalt serviert. Die sehr ungewöhnliche Glasform der Kreation „Rosé“ betont die Aromen, welche an rote Beeren und Waldboden erinnern, und bringt Frucht und Frische ins Geschmacksbild des Weins. Der zart bittere Abgang wird in die Frucht integriert und erhöht dadurch Länge und Ausdruck.

## Das weingerechte Trinkglas

*Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel*

### Rebsorten und Weine

Riesling (Spätlese),  
Sémillon,  
Smaragd (Spätlese  
trocken)



*Riesling Grand Cru*

Die Form des „Riesling Grand Cru“ fördert die sortentypische, reintönige Duftintensität (Pfirsich) von Rieslingen der Spätlesegradation. Durch hohe Extraktwerte und Alkohol (13 Grad und mehr) ist die typische kräftige Säure in die Frucht eingebettet. Dank des eiförmigen Kelchs bleiben Masse und mineralische Würze erhalten. Der Wein verliert an Breite und Wucht (hoher Alkoholgehalt) und gewinnt so an Eleganz. Die Vielschichtigkeit des Rieslings wird am Gaumen harmonisch wahrgenommen.

## Das weingerechte Trinkglas

Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel

### Rebsorten und Weine

Albarino,  
Bordeaux (weiß),  
Burgunder (weiß),  
Chablis,  
Chardonnay,  
Chenin blanc,  
Corton-Charlemagne  
(weiß),  
Hermitage blanc,  
Marsanne,  
Mersault,  
Pinot (blanc, Grigio,  
Gris)  
Ruländer,  
Sauvignon blanc  
(Barrique),  
Sauvignon-Sémillon  
(Barrique),  
Viognier



**Chardonnay**

Die Heimat der Rebsorte Chardonnay ist Burgund. die feinsten trockenen (und auch teuersten) Weißweine werden aus ihr gekelert. Die Rebsorte ist heute weit verbreitet, besonders auch in den Vereinigten Staaten, wo sie als die weiße Hauptrebsorte gilt. Der traditionelle Burgunderausbau im kleinen Holzfaß (225 Liter) dient dabei als Vorbild, so daß viele Weine große Ähnlichkeiten besitzen.

Kurzcharakteristik: kräftig, buttrig, Vanillearomen, mit hohem Alkohol und wenig Säure. Letztere Eigenschaft bedingt, daß die niedrigen Säurewerte durch die Glasform geschickt ins Spiel gebracht werden. Durch die Betonung der Säure gewinnt der Wein. Zusätzlich werden die Hitze des Alkohols, die manchmal übertriebene Holzkomponente und die Frucht in das Geschmacksbild harmonisch eingebunden. Aus diesem Glas getrunken, treffen Weine im Zentrum der Zunge auf und werden vom Verkoster als samtig, cremig, dicht beschrieben. Junge Weine zeigen in diesem Glas ihre Frische. Bei reifen Weinen der Rebsorte Chardonnay hingegen betont die Form die nussigen, würzigen, mineralischen Noten.

## Das weingerechte Trinkglas

Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel

### Rebsorten und Weine

Grüner Veltliner,  
Orvieto classico,  
Pinot (blanc,  
Grigio, Gris),  
Riesling  
(Kabinett),  
Roter Veltliner,  
Ruländer,  
Scheurebe,  
Sylvaner,  
Vernaccia,  
Welschriesling



*Rheingau*

Auf Grund ihrer Charakteristik kommen Weißweine aus nördlichen Anbaugebieten (Mosel, Rheingau, Franken, Weinviertel) in dieser Glasform besonders zur Geltung. „Resche“ (leichte, trockene) Weine mit viel Säure und delikater Frucht erlangen in der ästhetischen Form der Kreation „Rheingau“ dank der Lippe des Mundrandes ihre besondere Entfaltung. Durch einen aus dem Unterbewußtsein gesteuerten Reflex veranlaßt diese Glasform die Zungenspitze, sich anzuheben, so daß der Wein, als feiner Strahl gelenkt, mit ihr zuerst Kontakt hat. An der Zungenspitze sind die auf Süßes ansprechenden Geschmackspapillen konzentriert, so daß die Frucht des Weins besonders betont wird. Darüber hinaus ist die Zungenspitze temperaturempfindlich und für das Tasten hochsensibel. Das Geschmacksbild des Weins wird somit durch die Funktion des Glases stark beeinflusst. Junge Weißweine werden kalt serviert und haben feinste Kohlensäuregärreste, die auf der Spitze der Zunge als leicht moussierend empfunden werden. Die ausgeprägte Säure wird in das Geschmackserlebnis integriert und als typisch und angenehm wahrgenommen. Wegen des schlanken Ausfließens des Weins aus dieser Form hat der sauer schmeckende Zungenrand keinen Kontakt mit dem Wein. Er gelangt rasch ans Zungenende, wo im Abgang und Nachhall angenehme Bittermandeltöne den Genuß abrunden und verlängern.

## Das weingerechte Trinkglas

Dargestellt an Beispielen aus der Sommeliers-Kollektion von Riedel

### Rebsorten und Weine

Aligoté,	Neuburger,
Chasselas,	Palomino
Chenin blanc,	(außer Sherry),
Cortese,	Pedro Ximénez,
Fumé Blanc,	Pinot (blanc,
Furmint (trocken),	Grigio, Gris),
Gewürztraminer,	Ribolla gialla,
Gutedel,	Rotgipfler,
Kerner,	Ruländer,
Melon de	Sancerre,
Bourgogne	Sauvignon blanc,
(Muscadet),	Soave,
Müller-Thurgau,	Trebbiano,
Muskateller,	Zierfandler
Muskat-Ottonel,	



*Alsace*

Der Name dieses Glases ist von einer berühmten Weinregion und der dort heimischen Rebsorte Gewürztraminer abgeleitet, mit der es besonders harmonisiert, aber seine Verwendbarkeit ist wesentlich vielseitiger. Seine elegante Form gibt mit einer großen Anzahl von weißen Rebsorten die ideale Kombination, vornehmlich für trockene Weine mit mittlerem Körper und ausgeglichenen Säurewerten. Die kugelige Form zeigt im Wein die Frucht und in besonderem Maße die fein geschliffenen Mineralkomponenten, die zum Beispiel viele Sauvignon blancs so begehrenswert machen. Das abgestimmte Volumen (230 ccm Inhalt) konzentriert die grünen, frischen Aromen, die an Gras, Hollunder und Stachelbeere erinnern, unterlegt mit angenehm erdigen, auch rauchigen Bouquetnoten.

## Nützliche Hinweise

*D*e gustibus non disputantur – wie wahr, auch bei Weinen und Gläsern. Zwar führt die Vielfalt der Geschmäcker bisweilen zu mancherlei Verirrungen, aber es wäre anmaßend, sich als Richter über Neigungen und Vorlieben anderer aufspielen zu wollen. Jedem sei es überlassen, diejenigen Weine und Gläserformen auszuwählen, an denen er Freude und Vergnügen hat.

Sollte unser Ausflug in die viertausendjährige Geschichte der Trinkgeschirre Ihr Interesse an alten Gläsern geweckt haben, könnten Sie vielleicht versucht sein, in einer gelegentlichen kleinen Runde die Tafel auch einmal mit „altmodischen“ Gläsern zu decken – nicht notwendigerweise mit ägyptischen Lotuspokalen oder sächsischen Wappenhumpen. Aber da sind zum Beispiel die federleichten grünlichen und gelblichen Römer aus dem 17. und 18. Jahrhundert, in denen ein weißer Wein prächtig funkelt. Oder Glaskreationen der Theresiethaler Kristallglasfabrik aus der Zeit um 1900. Oder moderne Lobmeyr-Service nach alten Entwürfen aus den zwanziger Jahren, die Sie sich in der Kärtnerstraße in Wien zeigen lassen können.



*Trinkgläser aus rot verlaufend überfanganem Kristallglas mit floralem Dekor in transparenter Emailmalerei. Teile aus einem Lobmeyr-Service, Wien, um 1890.*



Doch seien Sie gewarnt: alte Gläser eignen sich nicht für die Spülmaschine und kosten obendrein viel Geld. 500 bis 1000 Mark für einen makellos erhaltenen Römer aus dem 17./18. Jahrhundert sind keine Seltenheit. Daneben gibt es aber auch preiswerte aus dem 19. Jahrhundert für um die 200 Mark. Für ein hochstieliges Weinglas mit transparenter Emailmalerei wie das hier abgebildete müssen Sie mit ca. 500 Mark rechnen, und wenn der Goldekor von Prof. Hans Christiansen stammt, sind 1000 Mark die untere Preisgrenze. Aber es könnte ja sein, daß Sie geerbt oder im Lotto gewonnen haben.

Wie dem auch sei: hier eine Adresse im Internet, wo Sie sich über alte Gläser und ihre Preise informieren können: [www.auctionsfischer-heilbronn.de](http://www.auctionsfischer-heilbronn.de). Dort erfahren Sie die Termine der drei Spezial-Glasauktionen pro Jahr und können den Katalog mit vielen farbigen Abbildungen bestellen.

Für den Fall, daß Sie schon alte Gläser aus Großmutterns oder noch früheren Zeiten besitzen, aber nicht so recht wissen, um was es sich handelt, können Sie sich an den Autor dieses Beitrags wenden. Schicken Sie einfach eine eMail an [wspiegl@t-online.de](mailto:wspiegl@t-online.de).

Auch die Glashütte Riedel in Kufstein ist im Internet präsent:

[www.riedelcrystal.co.at](http://www.riedelcrystal.co.at). Hier wird das gesamte Programm, aus dem wir nur Ausschnitte gebracht haben, vorgestellt. Darüber hinaus enthält die Riedel-Webseite Hyperlinks zu Websites mit interessanten Themen rund um den Wein.

*Hochstieliger Römer mit bunter Malerei (links) und Weinglas aus dem Gläsersatz mit der „goldenen Rose“ nach dem Entwurf von Hans Christiansen. Theresienthaler Kristallglasfabrik, Zwiesel, 1901 bzw. 1907.*