

Wein und Gläser

Das Glas ist zweifellos das wichtigste Utensil für den Weingenuss. Nicht etwa, weil es ohne nicht geht – es geht natürlich direkt aus der Flasche, es geht aus der Tasse und es geht auch mit dem Strohhalm, woraus auch immer. Nein, das Glas ist so bedeutsam, weil sein Einfluss auf die Wahrnehmung des Weins und seinen Genuss so immens ist:

Das Glas ist die Bühne für den Wein!

Man mache den Versuch, denselben Wein aus ganz unterschiedlichen Gläsern oder ganz anderen Behältnissen, kleinen, großen, dünn- und dickwandigen, mit den verschiedensten Formen zu probieren. Der Wein wird sich immer etwas anders präsentieren und ‚rüberkommen‘, für die Nase wie für den Gaumen.

Schwere, dickwandige Gläser nehmen dem Wein Eleganz, kleine bauchige Gläser, insbesondere wenn sie randvoll gefüllt werden, berauben ihn weitestgehend seines Bouquets. Desgleichen bieten auch die meisten Sektkelche ihrem Inhalt kaum Chancen, sich aromatisch zu entfalten.

Bei der Wahl des Glases gilt es nach unserem Dafürhalten, folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- a) es sollte farb- und schnörkellos sein, wenn man sich auch an der Farbe des Weins erfreuen möchte;
- b) es sollte einen Stil haben, um es besser schwenken zu können und um die Handwärme vom Inhalt fernzuhalten, nicht zuletzt auch deshalb, um das Glas durch Fingerabdrücke nicht unansehnlich werden zu lassen;
- c) es sollte dünnwandig sein und einen geschliffenen Rand haben, weil beides dem Gefühl der Eleganz beim Trinken eindeutig förderlich ist und damit auch der Eleganz des Weines;
- d) es sollte einen 'Kamin' haben, der es erstens erlaubt den Wein zu schwenken, ohne dass es überschwappt, und zweitens verhindert, dass die Aromen sich allzu schnell verflüchtigen;
- e) es sollte eine Mindestgröße haben, die von der Substanz, dem Gehalt des Weines und von seinem Luftbedarf abhängig ist, das heißt, je gehaltvoller, kräftiger der Inhalt desto größer darf das Volumen des Glases sein.

Die Auswirkungen der Form des Glases, seine Verjüngung oder Verbreiterung nach oben, seine Auswölbungen, die Ausrichtung des Rands nach innen oder außen, sind meist subtil und auch vom Wein abhängig. Für einen kräftigen, aromaintensiven

Tropfen ist die Wahl des Glases weniger entscheidend als für ein filgranes Gewächs mit zarten Aromen. Wieviel Gläser es braucht, um allen Sorten von Wein die optimale Bühne zu bieten, ist am Ende Glaubenssache. Gewiss nicht so viel, wie die Glasindustrie dem Weinfreund gerne weismachen möchte.

Es gibt inzwischen Gläser, die für alle Weintypen eine hohe Genussentfaltung bieten, einschließlich Schaumweinen, verstärkten Weinen (wie Sherry und Port) sowie Destillaten. Damit lässt sich viel Platz und Geld sparen.

Andererseits ist es natürlich auch eine Frage von Stil und Ästhetik, ob man einen Cognac aus einem Schwenker und einen Paulliac aus einem großen Bordeauxkelch genießt oder dem immer gleichen Universalglas, und sei es noch so funktional.