

Der Gläserguide



(WEIN)GLÄSER gibt es in vielen Designs und Formen, und dies auch aus gutem Grund. Insbesondere die Form und die Beschaffenheit, also wie dick ein Glas geblasen ist, können das Genusserlebnis maßgeblich beeinflussen. Auch die Frage, ob das Glas alltagstauglich sein muss oder den bewussten Genuss unterstützen soll, ist bei den Grundüberlegungen des Tischdeckens nicht ganz irrelevant.

Insbesondere, da eine schöne Glasserie zerbrechlich ist und natürlich auch einiges kosten kann. Dafür – und das zeigt sich in der Verwendung mit einem edlen Tropfen – lohnt sich die Investition umso mehr. Ich spreche hier nicht von dem Feierabendglas Wein auf dem Balkon, zu dem man gerne auch mal ein Wasserglas »missbraucht«. Vielmehr geht es mir darum, bewusst zu genießen, und hierfür setze ich immer das passende Glas ein. In meinem Schrank findet man eine Auswahl an **Riedel-Gläsern**, diese gehören momentan zu den am dünnsten geblasenen Gläsern auf dem Markt, was ich sehr schätze. Zudem bietet das Sortiment sowohl für Einsteiger als auch Experten alles, was das liquide Herz begehrt.



Der Gläserguide



DIE DREI HAUPTZWECKE EINES GUTEN GLASES

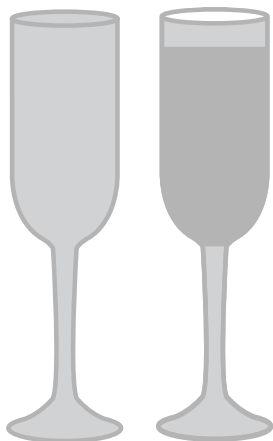
- Aromen bilden: Soll der Wein atmen, braucht er dazu Platz, zum Beispiel in bauchigen Gläsern.
- Durch seine Form den Wein an den richtigen Punkt der Zunge transportieren: für süßen Geschmack auf der Zungenspitze, bitter am Ende, am Rand salzig und sauer.
- Unmittelbare Temperaturwahrnehmung: Daher ist dünnes Glas erwünscht.

DIE WICHTIGSTEN GLÄSERFORMEN FÜR VERSCHIEDENE GETRÄNKE

CHAMPAGNER

Betonung von Duft und Perlage in schmäler Form, kein Raum für die Kohlensäure zum Entweichen

- Bei Champagner mit hohem Chardonnay- oder Pinot-Noir-Anteil auch bauchigere Gläser für verstärkte Aromenbildung



Der Gläserguide



WEISSWEIN



- Typisch ist Riesling- oder Zinfandel-Glas, aber auch andere Formen sind möglich
- Riesling oder Zinfandel: schlanke Gläser, da Frucht, Duft und Säure wenig Hilfe bei der Wahrnehmung benötigen
- Barrique Chardonnay: bauchige Gläser für das komplexe Aroma, kann auch im Rotweinglas serviert werden

ROTWEIN



- Bauchig, um die Weine schwenken zu können
- Pinot Noir: bauchig und nach oben leicht spitz, betont Fruchtroma
- Cabernet & Merlot: bauchig und nach oben weit, nimmt Tanninen die Dominanz und betont Säure, Frucht und Duft; dadurch rundere Wahrnehmung

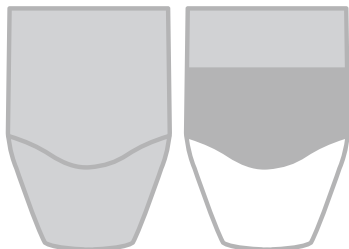
Der Gläserguide



WASSER UND SOFTDRINKS

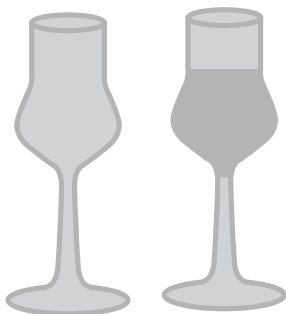


- Weniger Regeln, erlaubt ist, was gefällt
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten, das bei der Wahl des Designs beachten
- Nicht zu dickes, dennoch pflegeleichtes Glas wählen



COCKTAILS

- Dickwandiges Glas, um kalte Temperatur zu halten
- Tumbler am universellsten, da er für Geeistes sowie Whiskey und Rum bei Zimmertemperatur geeignet ist



DIGESTIF

- Kleine, unten bauchige und oben spitze Gläser für Spirituosen wie Grappa und Obstler
- Entfalten Duft und Aroma, betonen fruchtige Nuancen

Der Gläserguide



Zusammenfassend lässt sich sagen: Es ist gewiss nicht alles nötig, legt man allerdings viel Wert auf Qualität im Glas, ist es auch ratsam, das Passende auf den Tisch zu stellen.

Meine Prioritätenliste

1. Wasser- & Soft-Glas
2. Champagner-Wein-Glas
3. Cabernet- & Merlot-Glas
4. Pinot-Noir-Glas
5. Dekanter
6. Cocktail-Glas / Tumbler

Man kann natürlich immer mehr wollen und auch seine Gläser erweitern, aber Hand aufs Herz: Wer von uns trinkt bewusst diese große Bandbreite an Wein und auch in einer Qualität, die das Anschaffen aller Gläser rechtfertigt? Mit den oben aufgeführten Gläsern seid ihr in der Lage, ein sehr guter Gastgeber zu sein. Wenn ihr dann z.B. auch noch einen Schaumwein in einem bauchigeren Glas kredenzt und erklären könnt, warum, bleiben eh keine Fragen offen.