



# Wie viel Glas braucht Wein?

**G**anze 130 Gramm beträgt der Gewichtsunterschied zwischen dem leichtesten und dem schwersten der Weingläser, die VINUM getestet hat. 130 Gramm sind eine Menge Glas, die beim Weingenuss ins Gewicht fallen. René Gabriel beispielsweise bietet sein «Gabriel-Glas» in zwei Varianten an: mundgeblasen mit einem durchschnittlichen Gewicht von 87 Gramm und maschinengefertigt mit 141 Gramm. Neben-

einander aufgestellt lassen sich auf den ersten Blick weder in der Form noch der Grösse Unterschiede feststellen. Wohl aber bei der Haptik. Das mundgeblasene «Gabriel-Glas» fühlt sich seidiger, weicher und somit edler an. Interessant sind die markanten Unterschiede bei der sensorischen Wahrnehmung. Im maschinell gefertigten Glas wirken Weiss- und Rotweine jünger, frischer und direkter, aber auch rustikaler. Im mundgeblasenen Pendant

hingegen präsentieren sich die Weine fruchtiger, eleganter und ausgewogener. Aus Letzterem verkostet, punkten alle Weine mit einem bis eineinhalb Punkten mehr in der Bewertung.

Sind mundgeblasene Gläser besser als maschinell gefertigte? Die Antwort auf diese Frage gibt ein Streifzug durch die Geschichte. Mit der Erfindung der Glasmacherpfeife im ersten Jahrhundert nach Christus erleben Trinkgefässe aus

**Kategorie** Universal-Gläser für Weiss-, Rosé- oder Rotweine



**A 1. Platz | 17 Punkte**

**Gabriel-Glas** mundgeblasen 510 ml  
Elegantes Glas für (fast) alle Weine. Vorsicht: Die mundgeblasene Version unterscheidet sich markant von der maschinell gefertigten.  
[www.gabriel-glas.com](http://www.gabriel-glas.com) | 36 Franken (maschinell: 18 Franken)

**B 6. Platz | 14.5 Punkte**

**VinOval** 485 ml  
Die ovale Form ist innovatives Design. Witzig ist die Handhabung, tadellos die Sensorik. Doch die enorme Masse Glas killt jeden Wein.  
[www.vinoval.de](http://www.vinoval.de) | 39,50 Euro

**C 5. Platz | 15 Punkte**

**Edi the Nose** 335 ml  
Das Glas mit der Nase im Stiel. Drei Positionen bieten unterschiedliche Wahrnehmungen von Wein in einem Glas: Übersicht, Tiefe und Balance.  
[www.edi-the-nose.com](http://www.edi-the-nose.com) | 27.50 Franken

**D 3. Platz | 15.5 Punkte**

**Stölzle** Experience 450 ml  
Von Sommeliers entwickelt, avancierte dieses Glas zum Klassiker in der Gastronomie. Seine Leistung liegt weit über dem Durchschnitt.  
[www.stoelzle-lausitz.com](http://www.stoelzle-lausitz.com) | 6,20 Euro

**E 4. Platz | 15 Punkte**

**Chef & Sommelier** Open up Universal Tasting 400 ml  
Die breite Basis und der sich verjüngende Rand präsentieren das Bouquet optimal. Daraus zu trinken ist jedoch eine bittere Erfahrung.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 13.80 Franken

**F 2. Platz | 16 Punkte**

**Schott Zwiesel** Pure 408 ml  
Modernes, urbanes Design. Präzise und präzise Sensorik. Der Wein fließt geradlinig in den Gaumen. Bringt Genussfreude auf den Punkt.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 11.50 Franken

**Universal-Gläser** Ein Glas für alle Arten von Wein. So wie René Gabriel dies mit seinem «Gabriel-Glas» proklamiert, gibt es mehrere Einzelfabrikate und sensorische Kuriositäten. Ein Beispiel ist das «VinOval». Je nachdem, von welcher Seite man es betrachtet, sieht es aus wie ein Burgunder- oder ein Bordeaux-Glas. Auch das Glas «Edi the Nose» macht,

je nachdem, wie es gehalten wird, andere Empfindungen erlebbar. Dazu kommen Gläser von Stölzle, Schott Zwiesel und Chef & Sommelier, die in der Gastronomie häufig im Einsatz sind. Doch dieser Kategorie könnten Gläser aller Marken zugeordnet werden, wie die Namen Zalto «Universal» oder Mark Thomas «DB Allround» bezeugen.

eine gewisse Wandstärke. Diese zu reduzieren, ist die Aufgabe von Ingenieuren. Das Ergebnis sind Kelche wie die der Linie Veritas von Riedel: extrem fein, leicht und von mundgeblasenen Gläsern kaum zu unterscheiden. Ob mundgeblasen oder maschinengefertigt: Bei einem sehr feinen Mundrand ist das Trinkgefühl um einiges angenehmer und steigert intuitiv die Leistung der sensorischen Rezeptoren.

Einen weiteren Meilenstein setzt Claus Riedel. 1973 präsentiert der Glasdesigner aus dem österreichischen Kufstein in Zusammenarbeit mit der italienischen Sommelier-Vereinigung die erste Gourmet-Glasserie der Welt. Claus Riedel fand heraus, dass Gläser, wie man sie bisher benutzte, völlig ungeeignet waren, edle Weine zur Geltung zu bringen, weil sie zu klein dimensioniert und die Kelche in Unkenntnis physiologischer Vorgänge

beim Trinken gestaltet waren. Zum ersten Mal fließen önologische Prinzipien in die Gestaltung ein. Während 1973 zehn Größen präsentiert werden, umfasst die Linie Sommeliers heute 34 Modelle von «Alsace» bis «Sauternes» und von «Cognac» bis «Whisky». Die von Riedel über Jahre erarbeiteten Erkenntnisse im Zusammenspiel von Glasform und Weingenuss sind heute Allgemeingut, und Weinkenner stellen diese Anforderungen wie