



Weingläser: Eine Frage des Stiels

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Ein guter Tropfen allein ist noch keine Garantie für Genuss. Es kommt auch darauf an, wie und woraus man seinen Wein trinkt

Nicht nur der Inhalt zählt. Es macht schon einen deutlichen Unterschied, ob Sie Ihren Wein aus einem ehemaligen Senfglas oder aus einem feinen Weinglas trinken. Aber auch da gibt es natürlich Abstufungen. Das Angebot ist groß und unübersichtlich.

Für den schnellen Schluck zwischendurch reicht auch ein relativ schlichtes Trinkgefäß. Möchte man mehr schmecken, benötigt man etwas Besseres. Es läuft im Prinzip wie mit Musik: Billige Lautsprecher können auch den kraftvollsten Lieblingssong verzerren.

Und das ist zu beachten: Ein Weinglas sollte grundsätzlich farblos und klar sein, ein Kristallschliff kann die Beurteilung der Farbbrillanz beeinträchtigen. Der Kelch sollte sich nach oben verjüngen, dünnwandig sein und genügend Platz für den Wein bieten. Ein langer Stiel ist von Vorteil, damit keine unschönen Fingerabdrücke entstehen. Außerdem könnte sich die Weintemperatur durch Handwärme erhöhen.

Ob Sie es glauben oder nicht, Wein ist sensibel, und sein Geschmack verändert sich, sobald man ihn aus einem anderen Glas trinkt. Die Wahrnehmung von Frucht, Säure, Tannin und Alkohol wird beeinflusst. Probieren Sie es ruhig mal mit Freunden aus. Die Unterschiede sind verblüffend. Wichtig für den Geschmack sind Glasstärke, Größe und Form des Kelches, vor allem aber sein

Rand. Diese vier Faktoren entscheiden, in welcher Menge und Intensität der gute Tropfen auf die Zunge und deren Geschmackszonen trifft.

Ein perfektes Glas enthüllt die Ausgewogenheit und das harmonische Verhältnis der einzelnen Weinbestandteile zueinander. Als Faustregel gilt: Je größer und dünnwandiger ein Glas ist, desto besser kommen die Aromen und der Geschmack zur Geltung. Durch vorsichtiges Schwenken erhöht sich die Verdunstungsfläche, die Aromenmoleküle können besser aufsteigen und damit von der Nase intensiver wahrgenommen werden.

Formschöne und vor allem bezahlbare Weingläser, die den vollen Genuss entfalten, sind im Fachhandel bereits für weniger als fünf Euro erhältlich. Aus diesen Allroundern kann man bedenkenlos Weiß- als auch Rotwein trinken.

Ein kleiner Einkaufstipp: Zu meinen Glas-Favoriten zählt derzeit die Allrounder-Serie „Viña“ von Schott-Zwiesel. Weitere Infos: www.schott-zwiesel.com/de/produkte/vina.html.

„Weinwisser Workshop“
Wer noch ein bisschen mehr zum Thema erfahren möchte:

Am 8. Juli 2010 wird in Christina Fischers **GENUSS WERKSTATT** in Köln dem Weinglas auf den Grund gegangen. Anmeldung unter: www.fischers-wein.com.