

GLÄSER

Wie vorteilhaft sich ein Wein präsentiert, hängt auch von der Glasform ab. Die Form und das enthaltene Luftvolumen können seine Vorteile betonen, aber auch dämpfen oder neutralisieren. Das Bouquet füllt den leeren Teil des Glases, die Aromastoffe sind konzentrierter, wenn der Wein im Glas geschwenkt wird und das Glas keine zu weite Öffnung aufweist. Die Zusammensetzung des Bouquets ist abhängig von der Flüchtigkeit der enthaltenen Substanzen. Es entsteht durch die Verdunstung von Alkohol und Wasser, wobei die alkoholische Phase die Extraktion der flüchtigen Geruchsstoffe und ihre Verbreitung fördert.

Im ungeschwenkten Glas lösen sich nur sehr wenige der flüchtigen Substanzen, ihre Verteilung in der Luft ist langsamer. Die Entwicklung des Duftes und seine Zusammensetzung variieren je nach Verdunstungsfläche und dem Verhältnis zwischen dem Luft- und Flüssigkeitsvolumen, das heisst, das Verhältnis zwischen Oberfläche und Weinmenge bestimmt den Grad der Verdunstung. Bei einer Füllmenge bis 100 ml nehmen Duft und Feinheit zu, bei einer grösseren Menge lässt sich das Glas nicht mehr recht schwenken.

Das Degustationsglas unterscheidet sich vom Trinkglas durch seine Ausrichtung auf die Dufferkennung, in ihm konzentriert sich das Bouquet. Ein gutes, und schönes, Trinkglas besitzt einen genügend langen Stiel, so dass der Wein im Kelch nicht durch die Hand erwärmt wird. Es besitzt einen stabilen Fuss, an dem allein das Glas gehalten werden kann. Fuss, Stiel und der dünnrandige Kelch sind farblos und durchsichtig für die Farbbestimmung und das Erkennen von Trübstoffen oder Partikeln.

Ein Universalglas ist unten leicht bauchig, und die Öffnung darf nicht zu weit sein: aus einem solchen Glas lässt sich auch Champagner trinken. Champagnerschalen sind zu vermeiden: durch die weite Öffnung entweichen schnell Aroma und Kohlensäure, der Wein verliert seine Spritzigkeit und wird flach.

Bei einem hohen, geraden Glas kommt der Duft nur schwach, die Nase ist zu weit weg, und das Bouquet entweicht durch die grosse Öffnung. Ist das Glas niedriger und sehr bauchig, ist der Duft stärker, wird jedoch wegen der weiten Öffnung mit der Umgebungsluft wieder verdünnt. Am intensivsten und am besten kommt das Bouquet in einem Glas zur Geltung, in dem es sich in der sanften Wölbung unter der engen Öffnung fängt. Die Nase deckt den Eingang ab und nimmt das reine Bouquet auf.

Die Gläser sollen mit warmem Wasser ohne Waschmittel gereinigt werden. Das Trocknen erfolgt mit einem sauberen, geruchfreien Tuch, das ohne Weichspüler gewaschen wird.