

## Im Trend liegen größere Kelchformen

### *Weinaroma entfaltet sich nur im passenden Glas*

Im Urlaub schmeckt der Landwein auch aus einem schmucklosen Wasserglas. Zu Hause schenkt man gute Tropfen dagegen gerne in edlen Gläsern aus.

„Das Glas ist für den Genuss ganz, ganz wichtig“, sagt Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut in Mainz. „Das meiste, was wir glauben zu schmecken, riechen wir eigentlich.“ Im falschen Glas könnten sich die Aromen nicht optimal entfalten. So würden sich beispielsweise die filigranen Aromen eines Weißweins in einem großen Rotweinglas verlieren. Dagegen kann ein Rotwein in einem schmaleren, spitzer zulaufenden Weißweinglas nur einen Teil seiner Aromen überhaupt zur Geltung bringen. „Bei mir zu Hause habe ich vier verschiedene Glastypeen - zwei für Rot- und zwei für Weißwein“, erzählt Büscher. Ob beim Gourmetglas für knapp 40 Euro oder der Günstigvariante für vier Euro - der Trend geht derzeit eindeutig zu schlichtem Design mit schlanken Stielen und großen Kelchen.

Ein gutes Weinglas ist unter anderem daran zu erkennen, dass es keinen sogenannten Rollrand hat und vergleichsweise dünnwandig ist. Denn in einem dickwandigen Glas läuft der Wein sehr schnell in den Mund und verschwindet im Rachen. Dabei geht sehr viel von den Aromen verloren. Bei einem dünnwandigen Glas wird dagegen automatisch der Wein wesentlich vorsichtiger getrunken. Hat das Glas einen langen Stiel, erwärmt sich der Wein nicht so schnell, auch wenn das Glas länger in der Hand gehalten wird. Viele Verbraucher bevorzugen allerdings Gläser, die in die Spülmaschine passen. Ein Beispiel dafür ist die Serie „Difference“, die die Designerin Erika Lagerbielke für das schwedische Unternehmen Orrefors entworfen hat. Fünf Weingläser, ein Champagnerglas und zwei Schnapsgläser umfasst die Kollektion. Die Kelche sind je nach Glastype unterschiedlich hoch und weit geformt, die Stiele aber immer gleich lang. Beim Unternehmen Rosenthal wurde ebenfalls der Trend zu größeren Kelchformen aufgegriffen. Allerdings wurden keine neuen Serien ins Programm aufgenommen, sondern bestehende Designs einer Verjüngungskur unterzogen.



Ein gutes Weinglas ist vergleichsweise dünnwandig. Foto: gms