



Leader Ausgabe September/2017

Martel schenkt ein.

Einwandfreie Weingläser

Das richtige Glas für den gewählten Wein zu finden ist schon fast eine Wissenschaft für sich. Die Auswahl an Weingläsern ist riesig. Ideal sind tulpenförmige Gläser mit ausreichendem Fassungsvermögen, so dass sich die Weinaromen darin entfalten können und gebündelt werden. Gute Gläser sind transparent und ungeschliffen, damit sich die Farbe und Klarheit des Weines unbeeinflusst beurteilen lässt. Zudem bereitet ein dünnwandiges Glas einen sinnlicheren Weingenuss als ein dickwandig-schweres Glas.

Wollen Sie sich auf eine möglichst kleine Auswahl konzentrieren, kommen Sie mit drei Gläserarten aus: Schaumwein-, Weiss- und Rotweinglas. Das Schaumweinglas sollte mit einem Moussierpunkt versehen sein, so dass die Perlen schön aufsteigen. Eventuell ergänzen Sie Ihre Auswahl durch ein grösseres Rotweinglas für gehaltvolle Gewächse. Je edler der Wein, desto edler darf das Glas sein. Bitte vermeiden Sie aber übergrosse Weinkelche.

Form und Qualität des Glases garantieren allerdings noch keinen Hochgenuss. Immer wieder erlebe ich, dass ich aus Weingläsern trinken muss, die ganz seltsam riechen oder gar richtig stinken. Das feine Weinaroma wird in solchen Fällen von muffigen oder abgestandenen Aromen des Glases zugedeckt und vernichtet damit jedes Weinglück. Es gibt verschiedene Ursachen für diese schlechten Begleitaromen. Meistens stammen sie von Lebensmittelresten im Sieb/Besteckkorb der Abwaschmaschine sowie Spülmittel-Rückständen. Gute Pflege der Abwaschmaschine und richtig dosierter Einsatz des Reinigungsmittels hilft schon stark. Noch besser ist das Waschen der Gläser von Hand und nur mit heissem Wasser. Auch ein alter muffelnder oder frisch gestrichener Schrank gibt sein Aroma an die Gläser ab. Stehen die Gläser gar auf dem Kopf im Schrank, wird die im Kelch gefangene Luft mufflig.

Fazit: Achten Sie auf die richtige Glaswahl ohne es zu übertreiben. Reinigen Sie die Gläser sorgfältig und lagern Sie sie aufrecht an einem möglichst geruchsneutralen Ort. Schnüffeln Sie am leeren Glas bevor Sie es mit Wein füllen. Sollte es übel duften, hilft nur eine erneute Reinigung oder das Avinieren (Ausspülen mit etwas Wein). Cheers.