



WEINGUT
Emmerich

Gläser und deren Einfluss auf den Weingeschmack

Vortrag im LJ 2017 / 2018 des LC Rhein – Wied



***Gotthard Emmerich, Techniker für Weinbau und
Oenologie***

Trinkgefäße verschiedener Materialen

*Griech. Keramikschale 600
v. Chr.*



Henkelbecher aus Glas



Holztrinkgefäß



*Glas Horn 500 v.
Chr.*

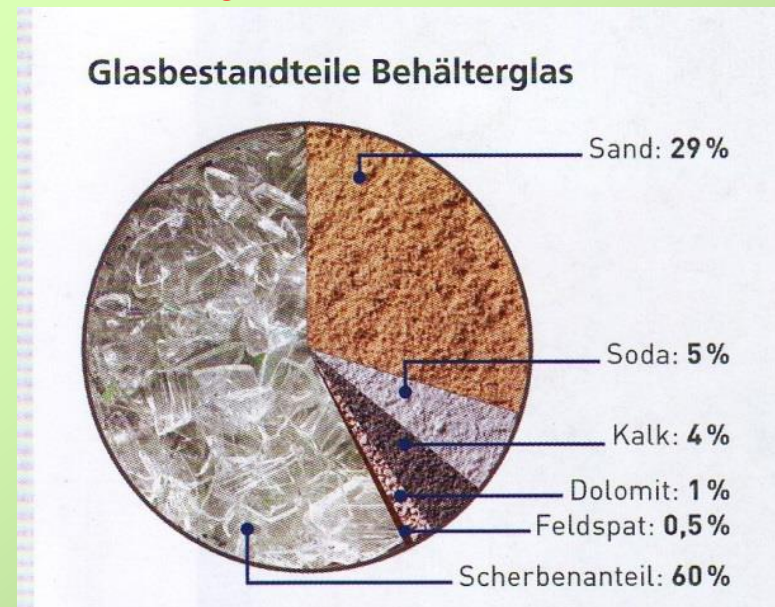
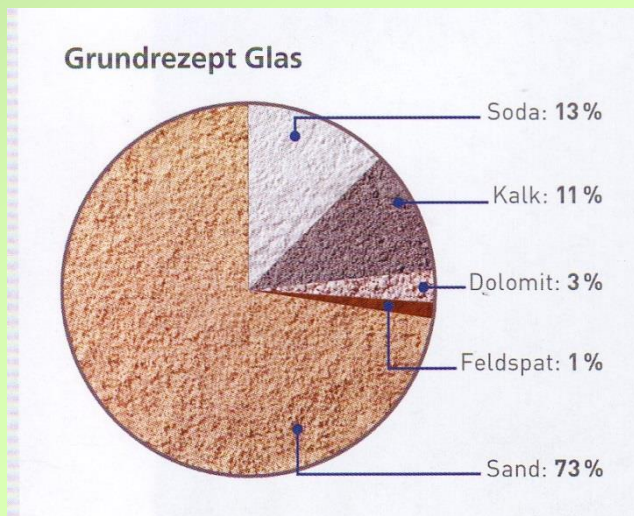


*Röm. Glastrinkschale 100 n.
Chr.*

Woraus besteht Glas?



- Rohstoffgemenge aus Sand, Soda, Kalk, Dolomit und Pottasche. **Bleioxyd ist heute verboten!**



Die Tritan®-Technologie von Schott Zwiesel

- *Sie beschichtet Gläser zum härtesten Kristallglas der Welt*
- *Oberflächenveredelung, die eine außergewöhnliche Bruchfestigkeit und enorme Brillanz der Gläser garantiert*

Welchen Zweck erfüllten Gold, Schliff und Farbe beim Weinglas?

- *Gold galt als Zierde und auch als Symbol für den Wert des Weines*



Warum ist Gold, Schliff und Farbe heute nicht mehr zeitgemäß?



Mit dem Schliff und Farbe wurden häufige Weinfehler in Farbe und Klarheit verdeckt. Zu dieser Zeit kannte man noch keine Filtration.



Das moderne Weinglas

*Rotwein- wie
Weißweingläser
bestechen heute durch
Verarbeitung, Werkstoff,
Schlichtheit sowie
Eleganz*

*DIVA von Schott Zwiesel,
das Glas mit den
„schönen Beinen“*



Serie Vision von Zieher, 28,50 € / Glas



**Mit ihnen ist
Auffallen
garantiert**

**Mit 28 cm
die
Wolkenkratzer
unter den
Weingläsern**



**Ein
„Am-Tisch-
sitz-Glas“,
da schlecht
tariert**



Trends 2017



*Oben: **FINESSE**
mit Mattschliff für ein
ausgesprochen
spannendes Lichtspiel im
Glas, ohne den Wein zu
beeinflussen.*

*Rechts: **MODO**,
ein Glas wie große
Architektur zur perfekten
Inszenierung des Weines*

Schott Zwiesel „Air Sense“ mit Dekantierkugel



Was bewirkt ein Weinglas?

Beim Wein zählt der Duft ebenso wie sein Geschmack. Daher konzentrieren Weingläser die Aromen und sorgen dafür, dass sie in die Nase steigen.

Ein Weinglas spricht alle 5 Sinne an:

- *den Sehsinn*
- *den Tastsinn*
- *den Geruchsinn*
- *den Geschmacksinn*
- *den Gehörsinn*

***Ein Weinglas hat einen Stiel!
Das hat nicht nur Stil,
sondern man fast es daran an!***



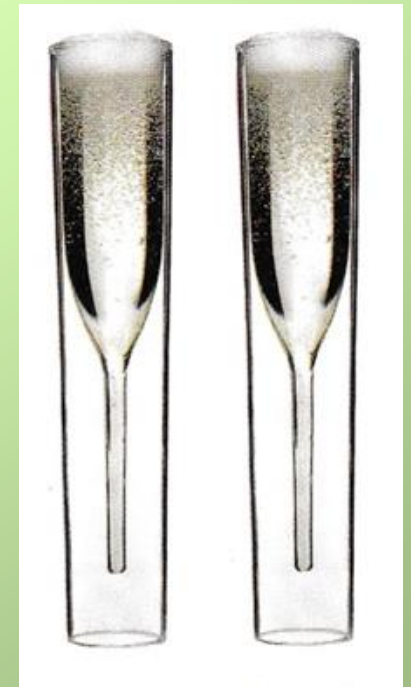
Jedoch:
Ist ein Wein-
oder Sektglas
ohne Stiel
Stil - los?



09.08.2017



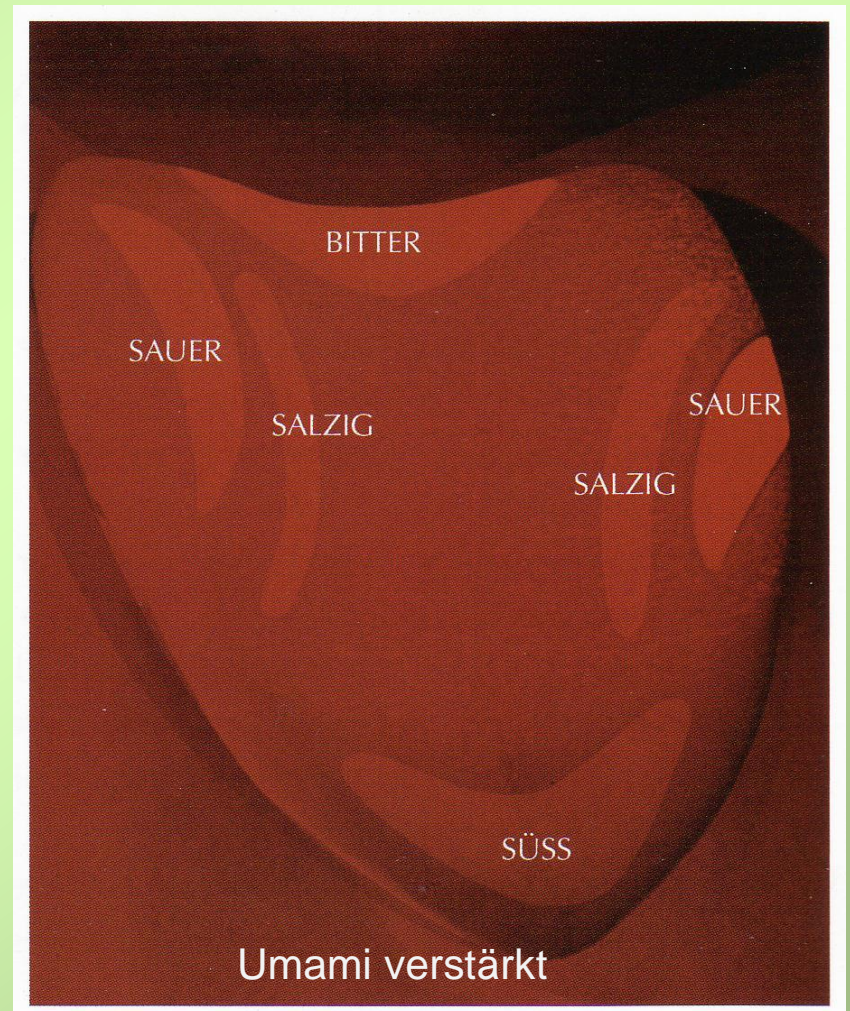
Gotthard Emmerich



13

Geschmackssinn - Zungenkarte

- *Es gibt fünf Geschmacksarten, die von der Zunge in kleinen Bereichen wahrgenommen werden*
- *Zungenspitze – süß*
- *Zungengrund – bitter*
- *Zungenseiten – salzig*
- *Zungenrand – sauer*
- *Verstärkend - Umami*



Gehörsinn

Gläser klingen beim Anstoßen, am besten

„BAUCH an BAUCH“,

also an der weitesten Stelle.

Auf den Klang kommt es an

falsch



richtig



Warum verschiedene Kelchformen bei Weißweingläsern oder „Wenn der Riesling gegen das Glas kämpft!“



- Grundsätzlich gilt: Kleine Oberfläche bei Weißweinen, da Säure und Alkohol, die charakteristischen Geschmacks-träger des Weißweines, sehr flüchtig sind
- Tiefe und breite Gläser machen den Wein kaputt
- Kleine Glasdurchmesser dagegen betonen den Charakter

Größe und Form bei Rotweingläsern



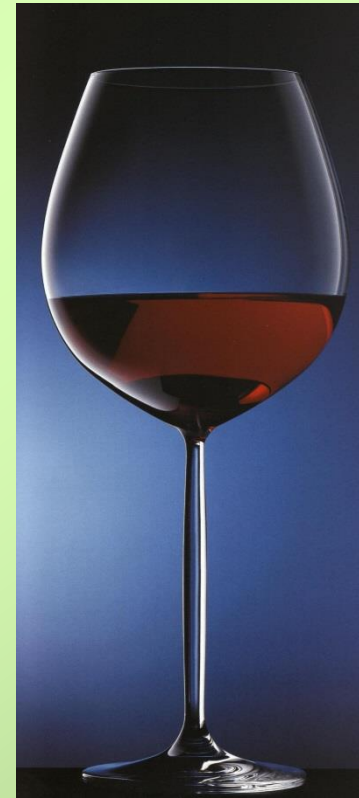
- *Rotwein verlangt eine große Oberfläche im Glas, also größere Kelche*
- *Grund: Tannine, die das Geschmacksprofil des Rotweins besonders prägen, benötigen unbedingt Kontakt mit Sauerstoff*

Wie groß dürfen Rotweinkelche sein? Je größer, desto besser?

- *Beaujolaiskelch* 460ccm
- *Burgunderkugel* 840ccm
- *Bordeauxpokal* 770ccm

*Gläser über 900 ccm
sind Schwimmbäder
und nur noch für
Schwimmkerzen
geeignet.*

Der Wein „stirbt“ darin!



Burgunder oder Bordeaux - Wieso der Unterschied?

- Burgunder lebt von den feinen fruchtigen Noten, die auch ein gewisse Süße beinhalten, diese sollen durch die große Glasöffnung auf die Zungenspitze geleitet werden.
- Bordeauxweine leben vom Tannin, welches man eher an den seitlichen Zungenrändern schmeckt und somit der Wein eher auf die Zungenmitte transportiert wird.

Wieviel Wein sollte ins Glas?

- Wer weniger trinken möchte, sollte kleinere Gläser verwenden
- Füllgrad sollte selbst bei großen, bauchigen Gläsern 180 ml nicht überschreiten
- Max. $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ des Glasvolumens

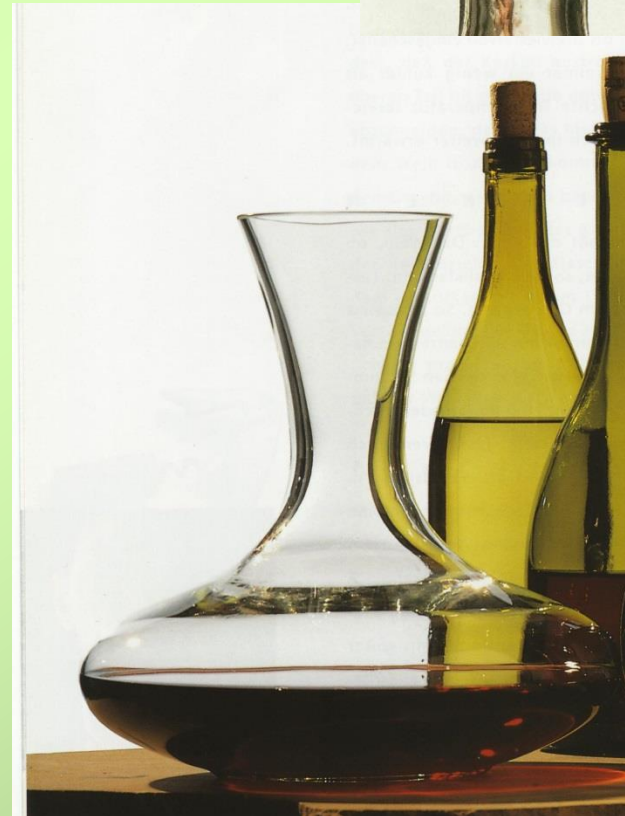
Chambrieren, frappieren und avinieren

- *Abgeleitet aus dem französischen Chambre = Zimmer
Rotwein wird frühzeitig und langsam auf Zimmertemperatur gebracht.*
- *Frappieren ist umgekehrt das runterkühlen von Sekt und Wein*
- *Beim avinieren wird ein Glas, welches lange im Schrank stand, vor der Verwendung mit einem Schluck Wein ausgeschwenkt, der anschließend weggegossen wird.*



Dekantieren

- *Ist das vorsichtige Umfüllen von Rotweinen in eine Glaskaraffe*
- *Durch intelligent konstruierte Flaschentrichter fließt der Wein an der Karaffenseite hinunter*



Warum dekantiert man Rotweine?

- *Alte Rotweine, um sie vom Depot zu trennen, damit Farbe und Reinheit nicht getrübt werden.*
- *Junger Rotwein, um durch Oxidation sein volles Aroma zu erreichen, welches er sonst nur durch jahrelange Lagerung erlangen würde.*

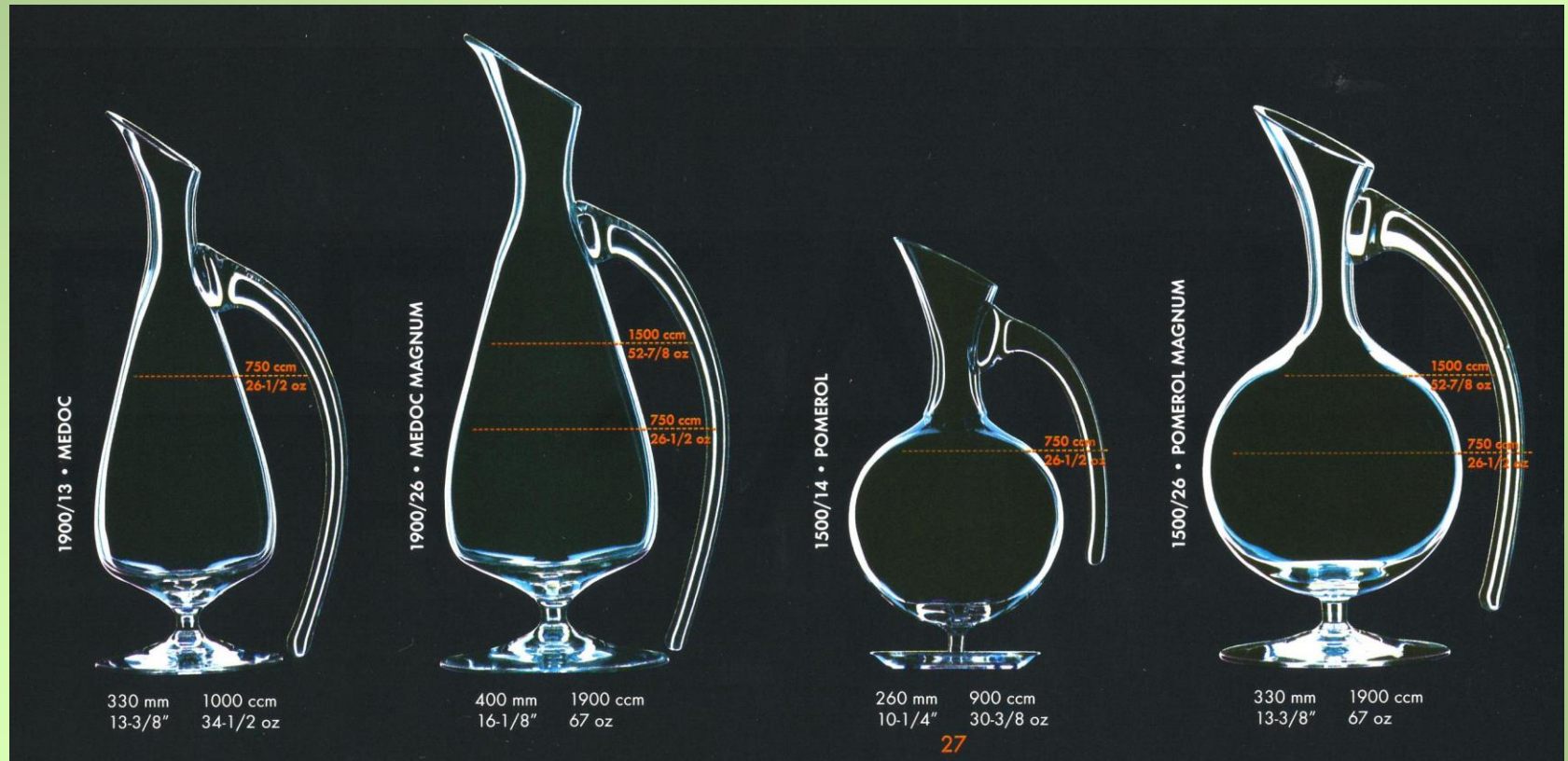
Rotwein Degustationsglas zur optimalen Beatmung des Weines



Dekanterformen

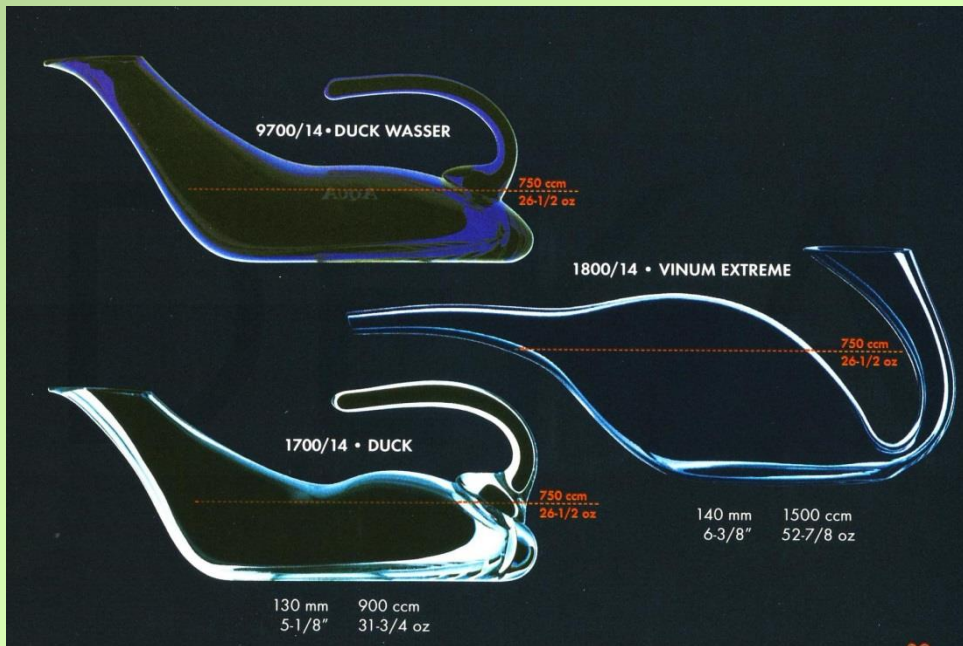


Dekanterformen



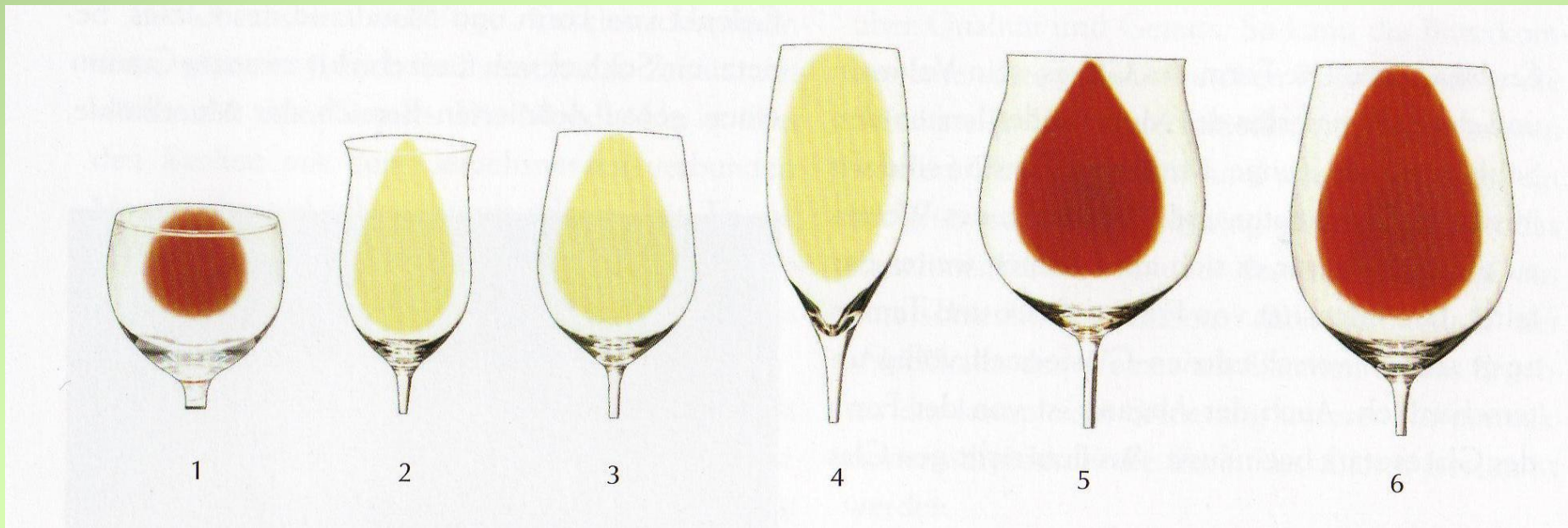
Dekanterformen

Dekanter – Ducks.....oder Eddy von Zieher



Kelchformen und Glasöffnungen

Die Fließeigenschaft im liegenden Glas



Glasränder

Geschliffener Rand

- *Erlaubt dem Wein sanft über die Zunge zu fließen*
- *Der Wein wird je nach Mundranddurchmesser des Glases auf eine bestimmte Stelle der Zunge platziert*

Rollrand

- *Verteilt den Wein in die Breite und macht in kurz und sauer*

Geschliffener Rand - Rollrand



Bechergläser



Riedel: Serie Sommelier Grand Cru Riesling, die weltweit erfolgreichste handgemachte Glasserie

Wie entsteht Geschmack?

Das Auftreffen des Weines auf der Zunge

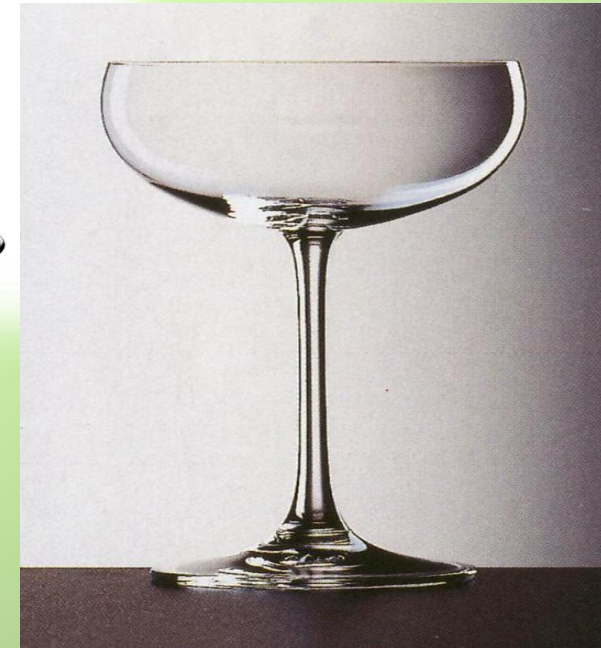
+

*das gleichzeitige riechen über die
olfaktorischen Rezeptoren*

(Riechsensoren in der oberen Nasenhöhle direkt unter den Augen)

= *Sinneserlebnis „schmecken“*

Champagnerkelch, Sektflöte und Sektschale



Moderne Sektglasarchitekturen



Aus fachlicher Sicht ist der Tulpenform der Vorzug zu geben, obwohl die Trompete vielfach eleganter wirkt.



Gläser für farbige Destillate



Gläser für klare Destillate





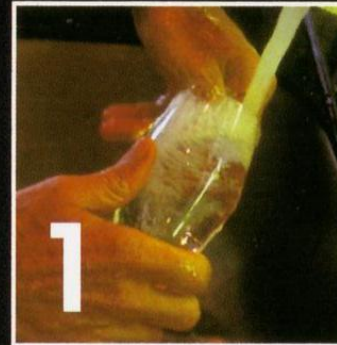
www.el-stefano.de

Der schön gedeckte Tisch



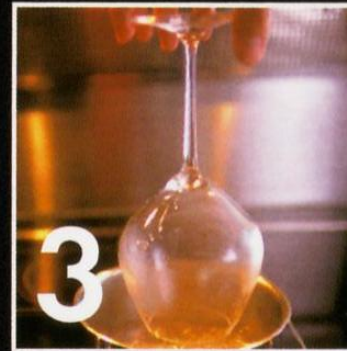
Richtige Glaspflege

- *Ohne Spülmittel mit warmen Wasser waschen*
- *Zum abtropfen auf das Geschirrtuch stellen*



Richtige Glaspflege

- *Für mehr Glanz das Glas über Dampf halten*
- *Zum polieren zwei Leinentücher verwenden*



Richtige Glaspflege

- *Trocknen Sie zuerst die Bodenplatte*
- *Das Glas in eine Hand legen und mit der anderen Hand den Kelch polieren*



Richtige Glaspflege

- *Beim polieren des Kelches **niemals** das Glas an der Bodenplatte halten*
- *Perfektes Ergebnis*
- *Übrigens:
Dekanter reinigt man am besten mit 3 Kukident Tabletten*



Entscheidend für den Glaskauf ist nicht nur die Glasmarke, sondern...

- *die Eignung für den Lieblingswein*
- *der persönliche Geschmack für dieses oder jenes Design*
- *Der Preis und das Handling*

denn:

- *Das Glas kann keine Wunder vollbringen*
- *Die Qualität des Weines ist **Basis und Voraussetzung** für das Geschmackserlebnis*
- *qualitativ hochwertige und funktionale Gläser ermöglichen jedoch ein gesteigertes Genusserlebnis von Wein und Destillaten.*

Ein gutes Weinglas ist.....

*.....ein
Schmuckstück, das
täglich Freude
bereitet und mit
Emmerich´s
Weinen ein Stück
Lebensqualität
darstellt.*



Bekannte Glaserzeuger

- *Riedel*
- *Nachtmann*
- *WMF*
- *Schott Zwiesel*
- *Zalto (A)*
- *Eisch*
- *Zieher*
- *Spiegelau*
- *Orrefors (S)*
- *Lobmeyr (A)*



***Vielen Dank für
Ihre
Aufmerksamkeit***



WEINGUT
Emmerich