

Atemberaubende Glas-Weinprobe

Geheimnisvolle Breathable Glasses von Eisch verblüffen die Verkoster

Von Ulla Robbe

Das Augenmerk der Weinglasforschung richtete sich in den vergangenen Jahren vorwiegend darauf, diejenige Kelchform zu ermitteln, die einen bestimmten Wein optimal zur Geltung bringt. Dabei wurden beachtliche Erfolge erzielt, so dass dem Weinkenner heute eine Vielzahl unterschiedlicher Glasformen und -größen zur Verfügung steht. Allerdings stößt der Ansatz zunehmend an seine Grenzen, da eine immer weitergehende Differenzierung der Gläser über die Rebsorten hinaus in Richtung Anbaugebiete

und Jahrgänge zwar technisch realisierbar, für den Konsumenten aber kaum noch praktisch umsetzbar erscheint.

Bei der Glashütte Eisch beschäftigt man sich daher seit etwa fünf Jahren mit der Frage, wie dem optimal geformten Weinglas eine zusätzliche Dimension für einen noch besseren Weingenuss hinzugefügt werden kann. Ergebnis dieser Forschungsarbeit ist eine neue Gläsergeneration, die Breathable Glasses – „atmende“ Gläser, hergestellt aus einem geheimen Rohstoffmix und behandelt mit einem ebenso geheimen



men „Oxygenierungsverfahren“. Die Firma Eisch verspricht die „volle Entwicklung von Bouquet und Aromen nach zwei bis vier Minuten“. Langwieriges Dekantieren sei nicht mehr nötig: Im Breathable Glass erreiche der Wein auf natürliche Weise bereits kurz nach dem Öffnen sein Optimum, indem es die ohnehin ablaufende Reaktion des Weines mit Luftsauerstoff stark beschleunige. Der ursprüngliche Charakter des Weines sowie seine Struktur blieben erhalten, während der Wein sich öffne und an Geschmack und Volumen gewinne.

2008er Ruva Nova Riesling

Die Weinfeder-Redaktion machte die Probe aufs Exempel. Getestet wurden das Rotwein- und das Weißwein-Breathable-Glass, als Vergleichsgläser dienten jeweils identische Eisch-Gläser ohne Breathable-Behandlung. Ort der Glas-Weinprobe ist die Vinothek Koné im westfälischen Münster, wo Weinexpertin Claudia Koné zwei Weißweine und zwei Rotweine jeweils unmittelbar nach dem Öffnen in das „atmende“ Glas und das Vergleichsglas einschenkt. Gut drei Minuten lang betrachten die beiden Testerinnen erwartungsvoll den ersten Wein, einen 2008er Ruva Nova Riesling trocken vom Dominikaner-Weingut Christoph von Nell aus Kasel im Ruwertal. Dabei freuen sie sich auf ein atemberaubendes Erlebnis mit dem „atmenden“ Glas.



Kein langwieriges Dekantieren: Dem Hersteller zufolge erreicht der Wein in den Breathable Glasses von Eisch bereits kurz nach dem Öffnen sein Optimum. Foto: Eisch GmbH

In vielen Fällen lasse sich bereits beim Duft eine Veränderung feststellen, heißt es im Prospekt der Glashütte. Und das ist tatsächlich so: Der nach Zitrusfrüchten duftende Riesling präsentiert sich im Breathable Glass mit einer noch intensiveren, komplexeren Nase. Der runde und weiche Geschmack differiert allerdings nur minimal, aber nach etwa zehn Minuten hat der kräftige, spritzige Riesling im behandelten Glas einen etwas längeren Nachhall.

Fazit: Ein schöner, knackiger, aber säuremilder und leichtgewichtiger Riesling (11,5 % Alkohol) für jeden Tag – besonders erfrischend an heißen Sommerabenden. Das Breathable Glass macht durch den intensiveren Duft noch mehr Lust auf den Wein.

siver und komprimierter sowohl im Duft als auch bei den Aromen. Der Firma Eisch zufolge werden beim Duft „Spitzen gemildert, das Bouquet wird harmonischer, intensiver, dreidimensionaler“. Das bestätigen auch bei diesem Wein die Testerinnen, die dann aber auf die Idee kommen, den Riesling zusätzlich in einem etwas schlankeren und schmaleren Schott-Zwiesel-Weißweinglas zu degustieren, was zu einem überraschenden Ergebnis führt: In diesem Glas wirkt der Wein prägnanter, und seine frischen Zitrusaromen treten in den Vordergrund, während das Breathable Glass seine Restsüße besser zur Geltung kommen lässt. In der Nase wirkt er im „atmenden“ Glas üppiger und breiter, aber weniger frisch als im Schott-Zwiesel-Glas.

toph von Nell aus der Lage Kaseler Nieschen präsentiert sich im Gegensatz zu den getesteten Weißweinen im Vergleichsglas intensiver als im Breathable Glass. Beim Geschmack ist es genau umgekehrt: Das „atmende Glas“ bringt den sehr gut gemachten, vollmundigen und kräftigen Spätburgunder mit seinen feinen Holz-Vanille-Tönen besser zur Geltung. Vom

Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer, respektive Mosel, hätten die Testerinnen einen so harmonischen, gut strukturierten Spätburgunder nicht erwartet – sie werden eines Besseren belehrt und werfen ein Vorurteil über Bord.

Fazit: Der Firma Eisch zufolge mündet ein Wein aus dem Breathable Glass harmonischer, voller und runder. Das können die Testerinnen bei diesem Wein bestätigen. Aber im Vergleichsglas kommt die typische, reine und saubere Spätburgundernase des Weines noch besser zur Geltung. Was den Geschmack betrifft, so ist der Unterschied speziell bei diesem Wein verblüffend.



Ruva Nova Riesling trocken vom Dominikaner-Weingut Christoph von Nell: eine für die Moselgegend außergewöhnliche Flasche im modernen Stil

Fotos: Weingut Christoph von Nell

2008er Kaseler Dominikanerberg Riesling Kabinett halbtrocken

Es folgt – ebenfalls vom Weingut Christoph von Nell – ein 2008er Kaseler Dominikanerberg Riesling Kabinett halbtrocken. Der feinherbe, fruchtige Wein mit einem Anklang von Grapefruit und Ingwer präsentiert sich im Breathable Glass inten-

Fazit: Der Duft dieses Weines im Breathable Glass ist nicht zu toppen. Was den Geschmack betrifft, so ist hier die Wahl des Glases eine Frage der persönlichen Vorlieben.

2007er Spätburgunder Ruva Rubina

Der Duft dieses ein Jahr im Barrique gereiften Rotweines von Chris-

Crianza 2006 aus der D. O. Ribera del Guadiana

Auch bei diesem Rotwein, eine Cuvée aus Tempranillo, Syrah und Graciano von der D. O. Ribera del Guadiana – in der spanischen Region Extremadura seit zehn Jahren die einzige kontrollierte Herkunftsbezeichnung – präsentiert sich der Duft im Vergleichsglas komplexer. Der

Wein von der Bodega Finca Carabal hat eine intensive Nase von Holunder, Sauerkirsch, Brombeere und Trockenfrüchten wie Pflaume und Feige. Hinzu kommen vielfältige dunkle Aromen wie Tabak, Leder und schwarzes Lakritz.

Der Eisch-Prospekt verspricht: „Die Charakteristika des jeweiligen Weines werden im Breathable Glass hervorgehoben.“ Das trifft bei diesem fruchtigen Crianza zu, allerdings werden auch unerwünschte Noten verstärkt, und dieser Wein hat noch zu viel Tannin. Die Testerinnen beschließen, sich in zwei, drei Jahren zu vergewissern, ob der Wein sich gerundet hat.

Fazit: Die Nase dieses Weines ist im Vergleichsglas intensiver, der Geschmack kommt im Breathable Glass besser zur Geltung. Es unterstreicht die vielfältigen Aromen und lässt den Wein eleganter wirken, verstärkt allerdings die adstringierende Wirkung des grünen Tannins. Man kann davon ausgehen, dass jeder Weinfehler, darunter zum Beispiel auch Kork, in dem „atmenden“ Glas potenziert wird.



Crianza aus der Ribera del Guadiana – die einzige D. O. in der südwestspanischen Extremadura Foto: Ulla Robbe

Ludovico brut Riesling-Sekt Klassische Flaschengärung

Dieser feinerbe, rassige und fruchtige Sekt (zwei Jahre Hefelager) vom Weingut Christoph von Nell schließt die Probe ab. Ihn genießen die Testerinnen jedoch aus ganz „normalen“ Sektkelchen. Zum Dominikaner-Weingut Christoph von Nell gehört die älteste Sektmanufaktur im Ruwertal. Seit 1985 werden dort feine Winzersekte nach traditioneller Methode erzeugt, wobei die Flaschen noch von Hand gerüttelt werden.

Fazit: Ein frischer, knackiger Schaumwein mit einer sich schnell aufbauenden, langanhaltenden festen Mousse und sehr feiner, filigraner Perlage. Der fruchtige Winzersekt erinnert an Holunder- und Lindenblüten.

Die Breathable Glasses können auch bei Spirituosen, Säften und Mineralwasser positiv wirken. Eisch bietet die neu entwickelte Serie „Superior“ an zum Preis von 12 bis 14 Euro je Glas. Informationen unter www.eisch.de

Der Sommelier als professioneller Allrounder Sommelier-Union Deutschland distanziert sich von vermeintlicher Spezialisierung

In einer Pressemitteilung bezieht die Sommelier-Union Deutschland e. V. Stellung zur „inflationären Nutzung der Berufsbezeichnung Sommelier wie zum Beispiel Kaffee-, Tee-, Käse- oder Wasser-Sommelier“:

„Der Sommelier ist ein hoch qualifizierter und bestens ausgebildeter Allrounder, der sich rund um das Thema Genuss bestens auskennt“, sagt Bernd Glauben. Zum Thema zählt der Präsident der Sommelier-Union Deutschland nicht nur die professionelle Beratung rund um den Wein. „Sommeliers, die das Zertifikat der Sommelier-Union

Deutschland oder eine entsprechende Ausbildung der Sommelierschule der IHK vorweisen können, verfügen über ein umfangreiches Wissen zu allen Getränken der Welt“, erklärt Glauben. Das reiche vom stillen oder prickelnden Tafelwasser bis zum exotischen Cocktail, vom einfachen Destillat bis zum hochprozentigen Digestif. Auch mit Zigarren und den dazu passenden Getränken müssten sich Sommeliers auskennen, die ihre Berufsbezeichnung vom Verband oder der IHK abgeseget haben wollen.

„Die Sommelier-Union Deutschland steht für eine umfassende und

weit reichende Ausbildung der Gastronomiefachleute“, sagt Glauben. „Eine einseitige Spezialisierung als Tee- oder Kaffee-Sommelier ist Augenwischerei. Ein von uns ausgebildeter Sommelier kennt sich mit diesen Genuss-Klassikern ebenso aus wie mit dem Thema Wein.“ Deswegen sei auch die Bezeichnung „Sommelier“ völlig ausreichend, meint der Präsident des Sommelier-Verbandes, eine weitere Diversifizierung des Berufsbildes sei für den Gast nur verwirrend. Vielleicht wäre „Genuss-Manager“ eine passende Bezeichnung für den Sommelier von heute.

Quelle: Sommelier-Union Deutschland e. V.