

DIPLOMARBEIT UNIT 7
ZUSAMMENFASSUNG

MAG. KARIN REDER, DEZEMBER 2012

„DER EINFLUSS DES GLASES AUF DEN WEIN“
WIE BEEINFLUSST DIE FORM DES WEINGLASES GERUCH UND GESCHMACK DES WEINS?

1 MOTIVATION

Den ersten Wein kauften wir als Studenten im Supermarkt und tranken ihn aus Rollrandgläsern aus dem Möbelhaus. Im Laufe der Zeit entwickelte sich ein gesteigertes Interesse an qualitativem Wein; Wissen über Wein zu erwerben wurde eine interessante Beschäftigung. Dabei kam automatisch die Erfahrung, dass Wein aus unterschiedlichen Gläsern auch unterschiedlich schmeckt. Die Frage, warum das so ist, wurde immer drängender.

Weinliteratur, erste Weinakademie-Kurse und Selbsttests brachten ein paar Antworten, aber lange noch nicht alle. So entstand die Idee, im Zuge der Diplomarbeit der Sache mittels Theorie und Praxis auf den Grund zu gehen.

2 FRAGESTELLUNG UND ZIELSETZUNG

Aufgabe der vorliegenden Arbeit ist es, Antworten auf die Frage zu finden, ob die Glasform Unterschiede bezüglich Geruch und Geschmack des Weines hervorruft und wenn ja, anhand von theoretischen Erkenntnissen und in einer Fallstudie die Begründung darzulegen.

Diese Arbeit soll neben einem generellen Kapitel über Glasgeschichte, Sensorik und Degustation einen Überblick über das Instrument Glas und die dazu verfassten Theorien darstellen.

Fragestellung:

- Welche Gläser braucht ein interessierter Weinkonsument wirklich?
- Zählt letztendlich der persönliche Geschmack, oder gibt es doch unbestreitbare Fakten?
- Wie sehr ist die Mode daran beteiligt, ob uns ein Wein aus einem bestimmten Glas zusagt oder nicht? Hätten wir auch vor 40 Jahren bleischwere Kristallgläser mit schrägem Blick beäugt und ihnen von vorne herein nicht zugetraut, dass der Wein daraus schmeckt?
- Was ist dran am Knick in der Glasform?

3 METHODIK

Grundlagen für den **theoretischen Teil** der Arbeit boten Fachliteratur, Informationen aus Magazinen und Zeitungen, Internetrecherche auf fachspezifischen Websites. Durch persönliche Gespräche und E-Mail Kommunikation mit Verantwortlichen aus der Glasindustrie sowie geschulten Verkostern und Sommeliers konnten Aspekte aus der Praxis in die Arbeit eingebracht werden.

Im **Praxistest** (Fallstudie) wurden von sechs Probanden zwei verschiedene Weine (Blaufränkisch DAC 2008 und Riesling Federspiel 2011) aus fünf gänzlich verschiedenen Gläsern verkostet. Die Kriterien, welche die Weine hinsichtlich Restzucker, Säure, Aromatik etc. aufweisen sollten (Basis war die gängige Degustationsliste), wurden von den Winzern vorgegeben und von den Probanden in einem Testbogen mit 0 Punkten (= nicht erfüllt) bis zu 10 Punkten (= optimal erfüllt) bewertet. Die Ergebnisse wurden danach ausgewertet und analysiert (s. Fazit).

4 INHALT

Das **erste Kapitel** umfasst Aufgabenstellung, Zielsetzung und Fragestellung der Arbeit.

Im **zweiten Kapitel** werden allgemeine Informationen zum Thema Weinglas, die hohen Anforderungen, die an das Glas als Weinglas gestellt werden, sowie die Definition des Materials „Glas“ behandelt.

Kapitel drei beschäftigt sich mit Vergangenheit und Geschichte des Glases und neuen Erkenntnissen aus den vergangenen Jahrzehnten. Außerdem werden unterschiedliche Glaskulturen beleuchtet.

Im **vierten Kapitel** dreht sich alles um das Thema „Sensorik und Degustation“. Dazu zählen die Organe für die Sinneswahrnehmung (Geruchs- und Geschmackssinn, eine Auseinandersetzung mit den umstrittenen Theorien der Geschmackszonen der Zunge, Wissenswertes über Aromen und das Aromarad. Weiters wird versucht, die Relevanz des Einflusses, den psychologische Faktoren auf den Geschmackseindruck ausüben, möglichst neutral zu erläutern.

Das **fünfte Kapitel** befasst sich mit dem Einsatz des Glases als „Werkzeug“. Es behandelt den Einfluss der Form, die allgemeinen Anforderungen an das Weinglas und gibt einen Überblick über die meistverwendeten Glasformen. Auch die Themen „hand- oder maschinengefertigt“, „rebsortenspezifische Gläser“ sowie „rund vs. kantig“ werden angesprochen.

Wesentliche Erkenntnisse ergaben sich nach Auswertung der Ergebnisse der **Fallstudie**.

5 FAZIT

Erkenntnisse aus der Fallstudie

Aus der Studie geht klar hervor, dass das Glas einen Einfluss auf den Wein hat. Damit deckt sich der Praxistest auch mit den theoretischen Erkenntnissen. Weine schmecken aus unterschiedlichen Gläsern definitiv verschieden. Doch hat jeder Verkoster die Unterschiede etwas anders beschrieben und bewertet, das Ergebnis fällt relativ heterogen aus.

Eine klare Linie, die als unbestreitbares Dogma gelten kann und aussagt, welche Glasform die ultimativ beste für diesen oder jenen Wein ist, hat sich nicht herauskristallisiert. Es gibt Tendenzen, aber der persönliche Geschmack und das Verständnis der Komponenten der Degustationsliste sind bei den Verkostern dennoch subjektiv und unterschiedlich. Geschmäcker sind verschieden, auch bei geschulten, professionellen Verkostern.

Immer noch stellt sich die Frage, wie sehr die momentane Mode daran beteiligt ist, ob uns ein Wein aus einem bestimmten Glas zusagt oder nicht. Ob wir auch zu Modezeiten von geschliffenen Bleikristallgläsern diesen die Untauglichkeit bereits nach dem ersten Blick unterstellt hätten? Diese Frage wird wohl unbeantwortet bleiben.

Wie wir also erfahren haben, sind die Ergebnisse unserer Nasen und Gaumen nicht konsistent – zumindest statistisch. Persönliche Vorlieben/Präferenzen spielen eine enorme Rolle. Psychologische Faktoren spielen eine größere Rolle als wir Verkoster gerne zugeben. Gefallen, Gewohnheit, Sympathie etc. sind aus den Bewertungen nicht wegzukriegen.

Genau das ist ein wichtiges Fazit der Arbeit. Man ist dem Geschmack und der Mode unterbewusst ausgeliefert, und kann das auch nicht steuern.