

The Heart of Glass – Einfluss von Premiumweingläsern auf die Wahrnehmung des Weins?

Dr. Peter Schimanek – Kandidatennummer 14019488

Motivation für die Arbeit

Welche Unterschiede in der Wahrnehmung des Weines durch unterschiedliche Gläser herbeigeführt werden, ist ein praktisch sowohl für die Gastronomie, den Handel als auch private Konsumenten relevantes Thema. Das Bestehen eines Ursachenzusammenhangs zwischen Weinglas und Wahrnehmung wird bei zahlreichen Verkostungen offenkundig. Bislang durchgeführte Studien beschäftigen sich im Wesentlichen damit, „ob“ sich die Glasform auswirkt. Die Motivation für diese Arbeit besteht darin den noch zu wenig berücksichtigten Gesichtspunkt zu untersuchen, „wie“ unterschiedliche Glasformen die Wahrnehmung von Geruch, Geschmack und Mundgefühl beeinflussen.

Fragestellung/Zielsetzung

Das Ziel der Arbeit besteht darin, zu untersuchen, wie sich bestimmte Premiumweingläser (handgefertigt, mundgeblasen) auf die Wahrnehmung des Weines auswirken, unter anderem wie das Glas den Unterschied herbeiführt und ob dies im Rahmen der Zwecksetzung des Herstellers liegt.

Methodik

Zur Ermittlung des Wissensstandes wird zunächst auf der Grundlage von Fachliteratur historisch untersucht, ob und ggfs. wann sich Ansätze für die Berücksichtigung der Funktionalität bei der Glasentwicklung finden. Außerdem werden Studien über Gläservergleiche herangezogen und deren Erkenntnisse dargestellt. Anschließend wird der Fertigungsprozess des Weinglases erläutert und die relevanten Merkmale von diesem definiert. Die beiden letztgenannten Punkte wurden durch Interviews unterstützt. Schwerpunkt ist die Untersuchung von Wahrnehmungsunterschieden anhand von vier Gläsern und dem Standardverkostungsglas. Dafür probierten acht mit Unterscheidungsverkostungen vertraute Personen aus 5 Gläsern (Standardverkostungsglas, Zwiesel-Degustationsglas Alloro, Zalto Universalglas, Josephine Nr. 2, Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru) 22 Weine.

Inhalt

Historisch gesehen gibt es seit dem 18. Jh. nahezu alle gängigen Weinglasformen und ab dem 19. beginnt die ausdrückliche Differenzierung von Weingläsern für bestimmte Weinsorten/-typen. Zwar fehlt eine Dokumentation für die funktionale Zielsetzung von Glasformen. Aber der Grund für die vielfältigen Formen und Herstellerbezeichnungen für ein Glas dürfte nicht nur das Erscheinungsbild des Weines im Glas allein gewesen sein, sondern auch die dadurch vermittelte Wahrnehmung. Die über Jahrhunderte entwickelten Glasformen und ihre Zuordnung zu bestimmten Weinen (wie z.B. Moselrömer, Rheinweinrömer, Rotweinglas, Madeiraglas, Champagnerflöte, Champagnerschale, Burgunderschale, Bordeauxglas, Portweinglas) belegen, dass ihrer Entwicklung bestimmte sensorische Erkenntnisse zu Grunde gelegen haben müssen.

Ausdrücklich für spezielle Rebsorten/Weintypen abgestimmte Glasformen entwickelte Claus Riedel Ende der 50er Jahre (die Form folgt der Funktion) In den 2000er Jahren leitete Zalto mit sehr dünnen und ganz besonders an der Sensorik orientierten Gläsern eine neue Ära ein.

Verschiedene Studien über den Einfluss der Glasform auf die Wahrnehmung des Weines (seit 1999) stellen meistens nur fest, dass ein Zusammenhang mit der Gesamtaromaintensität besteht. Nicht näher untersucht wird, wie sich Gläser auf den Geruch und Geschmack von Wein

auswirken, insbesondere welche Form bestimmte Empfindungen hervorbringt. In einer Untersuchung von 2003 gelangen Hummel/Delwiche/Schmidt/Hüttenbrink zu dem Ergebnis, dass die Form des Glases die Geruchs- und Geschmackswahrnehmung verändert. Die Autoren stellen auch bestimmte Thesen über die Wirkung der Form auf.

Die Verkostungen im Rahmen dieser Arbeit lieferten zahlreiche Erkenntnisse, wie die Glasform Geschmack, Geruch und Mundgefühl des Weines beeinflusst. Dabei spielen insbesondere die Größe und Höhe des Kelches, der maximale Kelchdurchmesser, der Durchmesser des Glasrandes, eine etwaige Wölbung des Glasrandes sowie die Dicke des Glases eine Rolle.

Aromen sind im Degustationsglas (Zwiesel) aufgrund seines bauchigen Kelches und der engeren Öffnung intensiver wahrnehmbar als im Standardverkostungsglas. Durch das gute Verhältnis des maximalen Durchmessers zum Öffnungsdurchmesser können sich die Aromen gut entwickeln und werden gebündelt. Der engere Kelchrand führt den Wein spitzer auf die Zunge. Junge Weißweine wirken dadurch frisch. Alle Aromen von komplexeren Weißweinen oder Rotweinen sind gut wahrnehmbar. Als Degustationsglas ist es sehr gut geeignet.

Einige Aromen werden in den Gläsern von Zalto und der Josephinenhütte intensiver und in größerer Zahl wahrgenommen. Fruchttige Aromen werden intensiviert und mineralisch-salzige Noten kommen besser zum Ausdruck. Die Säure wirkt gut integriert und manchmal gewinnt der Wein an Länge. Offenbar ist dies eine Folge des durch den größeren Kelch vermittelten stärkeren Kontakts mit Sauerstoff und der Führung der Geruchsaromen an den höheren Glaswänden. Das Mundgefühl ändert sich aufgrund des vergleichbar dünneren Glases. Das Zalto Universalglas führt den Wein in mit einer breiteren Öffnung direkt auf alle Bereiche der Zunge und des Mundraumes. Dadurch spricht der Wein die Geschmacksrezeptoren zusammen an. Die aromatische Wahrnehmung wirkt dadurch integrierter, was bei manchen Weinen eine gute Balance am Gaumen bewirkt. Demgegenüber potenziert die Josephine Nr. 2 viele Aromen. Ihr engerer Glasrand, kombiniert mit der leichten Innenwölbung, führt zu einer Anpassung von Lippen und Zunge, die eine Art „Trichter“ bilden, wodurch der Wein spitzer auf die Zunge trifft. Aromen werden dadurch mehr gebündelt und intensiver. Durch die geänderte Fließrichtung des Weines entsteht das Gefühl, dass die Geschmacksrezeptoren nacheinander angesprochen werden. Die Josephine bringt Weine, die durch ihre Struktur (mit-) geprägt sind, gut zum Ausdruck. Es kann je nach Wein ein intensiverer, strafferer, cremigerer, weicherer Eindruck entstehen. Beide Gläser bestätigen daher der Herstellerempfehlung, wirken sich aber auf die Wahrnehmung der empfohlenen Weine tatsächlich sehr unterschiedlich aus.

Das Sommeliers Bordeauxglas Grand Cru von Riedel ist durch den großen Kelch, seine Höhe und die große Öffnung besonders für kraftvolle bzw. tanninhaltige Rotweine geeignet. Der starke Kontakt mit Sauerstoff glättet Tannine. Dadurch kommen vorhandene fruchtige und andere elementare Aromen im Geschmack besser zur Geltung. Das Glas bringt auch die Aromen mancher Rosés und Orangeweine gut zum Ausdruck.

Fazit

Unterschiedliche Glasformen beeinflussen deutlich den Geruch, Geschmack, insbesondere das Mundgefühl des Weines. Die naturgemäß abstrakten Herstellerempfehlungen geben gute Anhaltspunkte für den Anwendungsbereich. Es lohnt sich allerdings für jeden Weinliebhaber, die Wahrnehmungsunterschiede durch ein Experiment mit unterschiedlichen Gläsern selbst herauszufinden. Schon einfachere Weine riechen und schmecken unterschiedlich. Interessant ist vor allem festzustellen, welche Aromen das jeweilige Glas betont oder vermindert. Das Weinglas wird dadurch zum Instrument für die Eröffnung neuer Geschmacksdimensionen.