

DIPLOMARBEIT UNIT 7

Zusammenfassung

DIE VERWENDUNG VON UNIVERSALGLÄSERN
IN DER GASTRONOMIE

DIPLOMARBEITSTITEL MAI 2017

DIPLOMA IN WINES & SPIRITS
WEINAKADEMIE RUST
CANDIDATES NO. 15017633
AKADEMISCHES JAHR 2017

1. MOTIVATION

Das richtige Glas zum Wein ist in der Gastronomie ein unendliches und langwieriges Thema. Leider gibt's es immer noch sehr viele skeptische Stimmen die dem Stellenwert des Glases keine große Bedeutung zu sprechen.

Als Sommelier ist man mit diesem Thema immer in konstanter Tuchfühlung und weiß wie groß die Unterschiede von Glas zu Glas sind. Leider trifft man in der Weinbranche immer wieder Winzer, Weinhändler oder Sommeliers die die Glaskultur völlig ignorieren oder nur auf ein Glasunternehmen fokussiert sind.

Diese Umstände haben mich dazu bewegt über das Thema Universalglas und die Verwendung von Gläsern in der Gastronomie allgemein zu schreiben. Die Motivation hinter der Arbeit ist nicht das beste Glas zu finden sondern um darauf hinzuweisen das das richtige Glas von größter Bedeutung ist um die Weine optimal zur Entfaltung zu bringen.

2. FRAGESTELLUNG UND ZIELSETZUNG

Arbeitsziel war die wichtigsten Glasmanufakturen im deutschsprachigen Raum zu ergründen, die Philosophie hinter der Architektur der verschiedenen Unternehmen herauszufinden und die produzierten Gläser im Vergleich für sich sprechen zu lassen.

Das Ziel der Arbeit war nicht einen Glashersteller zu finden der die besten Gläser produziert sondern einen Kontext zu schaffen wie viele Gläser braucht man nun wirklich in der Gastronomie oder ist ein Glas genug für alle Weinstile dieser Welt.

Fragestellungen:

Sind teure mundgeblasene Gläser besser als maschinell gefertigte oder ist das nur ein Mehrwert von Profit der Glashersteller?

Ist ein Universalglas genug für den vollendeten Trinkgenuss eines Weines?

Warum bietet beinah jeder mittlere gastronomische Betrieb nur mehr ein Glas an?

Ist es vielleicht nur eine Preis Frage oder gar Mitarbeitermangel?

3. METHODIK & INHALT

Die Arbeit soll einen grundlegenden Überblick über Glas bieten, von der Herstellung, Geschichte, die so oft angepriesene Form des Glases bis hin zur Verwendung in verschiedensten Bereichen der Weinbranche mit Hauptaugenmerk Gastronomie.

Die meisten Unterlagen und Informationen kamen von persönlichen Gesprächen mit Experten der Glasbranche, Sommeliers, Weinhändler und Gastronomen. Desweiteren wurde viel Information über das Internet, Sommelier Magazine, Fachzeitschriften sowie einige Bücher gesammelt.

Praxistest:

Im sehr aufwendigen und komplexen Praxistest wurden 4 Probanden eingeladen, die jeweils für 45 Minuten einen Wein aus 10 verschiedenen Gläsern zu 10 verschiedenen Faktoren beurteilen mussten. Es wurde ein Sauvignon Blanc aus der Loire sowie ein Sankt Laurent aus Österreich ausgesucht. Der Sauvignon zwecks dem Terroir Gedanken und wegen der Feuerstein und Rauch Aromatik die ihn weltweit so bekannt macht. Der Sankt Laurent wegen der Verwandtschaft zum Burgunder und vor allem dessen hoher Säure sowie niedrigen Tannin Struktur. Die Weine erwiesen sich als ideal um im falschen oder richtigen Glas behandelt zu werden. Die Faktoren waren unter anderem Farbintensität, Frucht, Intensität, Säurestruktur, Mineralität, Süße, Alkoholgehalt, Holzeinsatz, Finesse (Eleganz, Trinkfluß) und Komplexität. Auf den Testbögen waren für die Probanden jeweils 3 Punkte zum ausfüllen, diese wurden danach ausgewertet und analysiert. Desweiteren wurden die Weine und Eigenschaften der Gläser kurz mit den Probanden besprochen.

Inhalt der Arbeit:

Die Arbeit wurde in 9 Kapiteln eingeteilt mit 4969 Wörtern, es wurden die Praxistests sowie 2 Fotos der Gläserauswahl als Anhang bereit gestellt.

Kapitel 1: Einleitung mit Thema, Zielsetzung und Methoden
Kapitel 2: Einführung ins Thema Glas, mit Herstellung, Form sowie Glasherstellern
Kapitel 3: Einsatz Glas in der Gastronomie durch Sommeliers sowie Wirtschaftlichkeit
Kapitel 4: Gläsertest, Analyse sowie Gedanken zum Glas für Sommeliers
Kapitel 5: Fazit Glas, Erkenntnis, Tücken in Gastronomie sowie positive Beispiele
Kapitel 6: Schlusswort, Persönlicher Kommentar
Kapitel 7: Danksagung
Kapitel 8: Anhang
Kapitel 9: Quellenverzeichnis

4. FAZIT

Die Praxis hat einmal mehr gezeigt das das Thema Glas von keinem Sommelier oder gastronomischen Betrieb ignoriert werden darf. Durch die durchgeführten Gläsertests wurde klar ersichtlich das Säurebetonte Weine oder filigrane aromatische Weine nicht aus einem Universalglas funktionieren wenn man dabei dem Wort Weingenuss gerecht werden will.

Wie in der Arbeit hervorgeht ist Wein zu degustieren eine sehr subjektive Wahrnehmung, ob gleich es sich nun um Weinbewertungen, Verkostungen oder auch Gläsertests handelt. Jedes Individuum hat eigens abgespeicherte Sinneswahrnehmungen sowie Erfahrungen aus seiner Lebenszeit. Bei den Gläsertests gingen die Ergebnisse allerdings alle in eine sehr ähnliche Richtung mit marginalen Unterschieden. Das beim Rotwein ein maschinell gefertigtes Glas der klare Sieger war überraschte dann doch, da sich alle Probanden einig waren das mundgeblasene Gläser wesentlich mehr Bukett, Frucht und Finesse zum Ausdruck bringen als maschinelle Gläser.

Der entscheidende und wohl wichtigste Punkt, sowie ein wichtiges Fazit dieser Arbeit ist der Genuss. Für Verkostungen, Bewertungen oder Veranstaltungen sind Universalgläser sicher eine ordentliche und preiswerte Lösung, will man aber Weine wirklich bis ins Detail ausschöpfen kommt man um eine ordentliche Glaskultur in der Gastronomie nicht herum.