



Sommeliers Rat

Welches Weinglas braucht man wirklich?

Es passiert immer wieder, dass ein Kellner den Wein im falschen Glas serviert. Blitzschnell wechsele ich es dann aus und überrasche den Gast. Mit dem gleichen Wein, der sich aber ganz anders präsentiert. Was im Restaurant dank Glasvielfalt sehr einfach vonstattengeht, wird in den meisten Privathaushalten zur Herausforderung. Gläser sind oft Mangelware und so landet ein Amarone schon mal im Burgunderglas. Das braucht niemand. Im vinophilen Haushalt und in der gehobenen Gastronomie reichen im Grunde drei verschiedene Glasformen aus.

Fruchtige, frische Weisse, Dessert- und Portweine sowie Champagner offenbaren sich am besten im Chiantiglas, auch wenn der Name etwas irreführend ist. Das Burgunderglas eignet sich für im Holz ausgebaute Weissweine und natürlich für Pinot Noir. Gehaltvolle Rosés mit moderater Säure, Rosé-Champagner und leichte Rotweine, wie Vernatsch und St. Laurent, kommen in diesem Glas ebenfalls gut zur Geltung. Mittelschwere und schwere Rotweine schmecken am besten aus dem Bordeauxglas. Für alle, die es unkompliziert mögen, eignet sich das sogenannte Universalglas. Seine Form eignet sich für Weiss-, Rot-, Dessert- und Schaumwein. Mein persönliches Lieblingsglas ist das Gabrielglas, benannt nach dem Schweizer Weinkenner René Gabriel. Ein spezielles Produktionsverfahren macht es zum leichtesten mundgeblasenen Glas der Welt. Mein Tipp: Gläser vor Gebrauch ausspülen und trockenreiben. So lassen sich störende Putzmittelrückstände entfernen.

Thomas File ist Diplom-Sommelier und seit vielen Jahren in der Spitzengastronomie Österreichs tätig.

filethomas@gmail.com