

Die verschiedenen Weingläser

Weißweinglas

Grundausrüstung, auch für Aperitif- und Dessertweine geeignet

■ **Die Öffnung**

ist eng. Um die in vielen Weißweinen dominierende Säure nicht noch zu betonen, wird der Wein zunächst auf die süßeempfindliche Zungenspitze geleitet und kommt erst anschließend mit den hinteren Zungenrändern in Kontakt, wo die Säure wahrgenommen wird. So ergibt sich eine angenehme Abfolge der Empfindungen: zuerst die Süße und gleich darauf die frische Säure.

■ **Der Kamin**

ist lang, so steht für die Entfaltung der Aromen genügend Raum zur Verfügung, obwohl der Durchmesser recht schmal ist.

■ **Der Durchmesser**

ist schmal, weil die leicht flüchtigen Aromen der Weißweine keine große Kontaktfläche mit der Luft benötigen.

■ **Das Volumen**

ist klein. Der Wein im Glas erwärmt sich rasch, es ist deshalb besser, wenig einzuschenken und aus der kühl gestellten Flasche öfter nachzugießen.

**Rotweinglas**

Grundausrüstung

■ **Die Öffnung**

ist weiter als bei einem Weißweinglas, der Wein soll möglichst gleichmäßig über die ganze Zunge verteilt werden, damit man viel von ihm wahrnimmt. Die Öffnung ist aber nicht so breit wie bei einem Burgunderglas, damit der Wein zuerst über die Zunge rollt und erst anschließend mit seinem Tannin die Schleimhäute attackiert.

■ **Der Kamin**

ist hoch, so bietet er großen Raum für die Entwicklung der komplexen Aromen (> S. 18) der roten Weine.

■ **Der Durchmesser**

ist weit. Die Kontaktfläche zwischen Wein und Luft ist wesentlich größer als beim Weißweinglas. Die schwerer flüchtigen Aromen der Rotweine bekommen so mehr „Startfläche“, um in die Luft abzuheben. Der Wein kann zudem besser im Glas geschwenkt werden.

■ **Das Volumen**

ist größer als beim Weißweinglas. Um den größeren Durchmesser zu füllen, braucht man auch mehr Wein.

**Burgunderglas (Rotwein-Ballon für tanninarme Rotweine)**

Zusatzausrüstung

■ **Die Öffnung**

ist größer als beim normalen Rotweinglas. Burgunder sind tanninarme Weine und dürfen daher sofort mit ihrer vollen sinnlichen Opulenz den ganzen Mund füllen. Das Tannin muss nicht zuerst noch zurückgehalten werden.

■ **Der Kamin**

ist groß. Durch den Durchmesser des Glases ergibt sich automatisch auch ein großes Volumen des Kamins. Er ist

breit und muss deshalb nicht unbedingt sehr hoch sein. Insgesamt braucht das Burgunderglas nämlich kein größeres Volumen als das normale Rotweinglas.

■ **Der Durchmesser**

muss noch größer sein als die schon große Öffnung. Dadurch wird das Burgunderglas automatisch zu einem Ballon.

■ **Das Volumen**

ist groß. Es gibt Burgundergläser die schon eher an Goldfischaquarien erinnern als an Weingläser.

**Schaumweinglas**

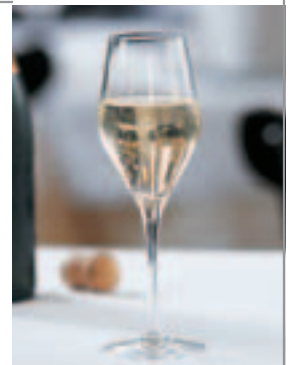
Grundausrüstung

■ **Öffnung, Kamin, Durchmesser**

müssen beim Schaumweinglas hoch und schlank sein, damit man die Perlen auf ihrer Reise möglichst lange beobachten kann. Es darf keinen großen Durchmesser haben, sonst verflüchtigt sich der vergängliche Schaum zu rasch. Man füllt ein Schaumweinglas etwa zu zwei Dritteln bis zu drei Vierteln.

■ **Das Volumen**

sollte nicht allzu groß sein, denn wie der Weißwein erwärmt sich auch der Schaumwein sehr rasch im Glas. Der aufmerksame Gastgeber muss dementsprechend für Nachschub sorgen.

**Süßweinglas**

Zusatzausrüstung, man kann aber auch ein Weißweinglas verwenden

■ **Die Öffnung**

ist klein, damit der hohe Alkoholgehalt nicht in die Nase sticht.

■ **Der Kamin**

ist hoch, damit sich die Aromen in dem relativ kleinen Glas entfalten können.

■ **Der Durchmesser**

ist schmal. Der Alkohol in der Aromawolke darf nicht dominant sein.

■ **Das Volumen**

ist klein. Man trinkt ja nur wenig davon.

