

IS THERE A UNIVERSAL WINE GLASS ?

RVF tested a dozen commercial wine glasses, from major producers, in search of a tasting glass capable of revealing the qualities of any wine with the same precision.

Authentis 02 The most versatile of all

Manufactured in Germany by Spiegelau, this crystal glass has great brilliance and is highly shock resistant due to its flexibility.

Slightly heavy to hold, it remains, non-the-less, an ideal choice for professionals and private consumers - especially due to its guarantee of 1500 dishwasher cycles without breakage.

This model is the big brother of the slightly smaller Expert Tasting glass, also from Spiegelau.

At tastings, this glass performs well with virtually all wines; though some sparkling wines lose some finesse of the bubbles. As for the whites; it was with a Burgundian Chardonnay where the glass won many votes, as it presented the wine with great cleanness, both on the nose and the palate. Its size is an asset for reds such as the North Rhone, placing fruit in the front not the alcohol.



RVF's
opinion
18
20
**Lead free
crystal or
crystalline
420 ml**

Weight, grip and
aesthetics : **8/10**

The glass from the
wines' perspective : **9/10**

White Wines : ★★ ★
Red Wines : ★★ ★

Daily use (durability,
dishwasher safety) : **8/10**

" The most versatile of all,
...in our eyes the perfect glass"

AUF DEM PRÜFSTAND GIBT ES DAS UNIVERSELLE WEINGLAS?

Auf der Suche nach einem Glas, das bei der Weinprobe mit gleicher Genauigkeit und derselben Präzision die Qualitäten eines jeden beliebigen Weines zu offenbaren vermag, hat die RVF („La Revue du Vin de France“, die Wein-Revue Frankreichs) zehn verschiedene Gläsertypen, die von den wichtigsten Herstellern auf den Markt gebracht wurden, getestet. *Text: Caroline Furstoss. Fotos: Régis Grman*

Ein einziger Blick auf die Gläserregale eines beliebigen Haushaltswarengeschäftes reicht aus, um jeden Weinliebhaber in größte Ratlosigkeit zu stürzen. Die Vielfalt an Größe, Form, Material und Preis hat in den letzten Jahren explosionsartig zugenommen, sodass einige Hersteller - wie z.B. Riedel - sogar so weit gegangen sind, rebsortenspezifische Gläser zu entwickeln.

Heutzutage verdrängen die Gläser für Weinverkostung (Degustationsgläser) die rein dekorativen Gläser von unseren Tischen. Liebhaber und professionelle Kenner erwarten nun von ihren Gläsern zunehmend Vielseitigkeit und größere Präzision, um die großartige Vielfalt der Weine am besten zur Geltung zu bringen. Doch nicht nur das: Die Gläser müssen sich auch als robust erweisen. In der Gastronomie ist die Widerstandsfähigkeit des Glases bei Erschütterungen und zahlreichen Geschirrspülgängen eine grundlegende Voraussetzung. Die Hersteller haben dies gut verstanden und bieten solide Gläser an, die dank neuer Materialien wie z.B. des von Chef & Sommelier entwickelten Kwarx, gleichzeitig immer feiner werden. Um Ihnen bei der Wahl zu helfen, hat die RVF eine Jury eingeladen, die aus professionellen Sommeliers (Weinkellnern) besteht (Caroline Furstoss und Marion Couchet (Jean-François Piège), Olivier Possier), in der aber auch Journalisten als Weinverkoster sitzen (Alexis Goujard und Roberto Petronio). Diese Jury hat zehn verschiedene so genannte „universelle“ Gläser bei der Weinprobe getestet, die unter den wichtigsten Herstellern ausgewählt wurden (Riedel, Baccarat, Spiegelau...), sowie auch ein in der breiten Öffentlichkeit weit verbreitetes Weinglas von Ikea. Die Aufgabe dieser Jury war es herauszufinden, welches das vielseitigste Weinglas ist: das Glas, das Sie mit gutem Gewissen zuhause in den Schrank stellen können und das die verschiedenen Weinsorten am besten zur Geltung bringt.

Für diesen Test haben wir jedes Glas mit zwei Schaumweinen, zwei Weißweinen und drei Rotweinen beurteilt. Als Schaumweine wurden der Crémant Loire Dom Nature ohne Dosage von Damien und Didier Richon und der Champagne Brut von Leclerc-Briant ausgewählt. Mit ihnen konnten wir prüfen, ob die Perle und die subtilen Aromen dieser Art von Wein gut zur Geltung gebracht werden. Die Weißweine Riesling Grand Cru Kitterle 2012 von Dirlor-Cadé mit mineralischem Ausdruck und der Chassagne-Montrachet 2011 von Olivier Leflaive, der etwas fülliger ist, ermöglichten es, die Leistung der verschiedenen Gläser gut zu unterscheiden. Drei Rotweine vervollständigten die Auswahl: Ein Chambolle-Muzigny „Les Drazeyes 2010“ aus dem Hause Louis Jadot, fruchtig und geschmeidig, ein Pessac-Léognan 2011 vom Château Carbonnieux mit mittlerer Tanninstruktur und ein Gigondas Ventabren 2011 von Moulin de la Gardette, kräftig und fleischig.

- C.F.
2.
Das Vinum von Riedel:
ideal für Rotweine.
9.
Das Château de Baccarat:
luxuriös, aber wenig effizient.
7.
Das Schott Zwiesel:
Seine „Aromen“ passen zu den Chardonnays.
1.
Das Authentis 02 von Spiegelau:
In unseren Augen das perfekte Weinglas!
8.
Im Exploreur Classic (dem „klassischen Entdecker“) von L'Atelier du Vin können sich
die Weine nur wenig ausdrücken.
3.
Der italienische Glashersteller Zalto erreicht mit seinem „Universal“ höchste Eleganz.
5.
Das Tivoli von Leonardo:
Sein Preis-Leistungs-Verhältnis ist unschlagbar.
10.
Das Ivrig von Ikea:
zwar nicht teuer, aber sehr enttäuschend
4.
In diesem Glas „In Vino Veritas 02“ von Glass&Co kann der Wein seine ganze Perle
entfalten.
6.
Arom'Up Fruity von Chef&Sommelier:
das Glas für jeden Tag.

1. SPIEGELAU Weinglas „Authentis 02“ 8,75€

Das vielseitigste Glas von allen

Das Kristall dieses Weinglases, das in den deutschen Spiegelau-Fabriken gefertigt wird, ist von großem Glanz und besonders erschütterungsverträglich. Wenn es auch etwas schwer in der Hand liegt, so bleibt es trotzdem das ideale Glas für Gastwirte und Privatpersonen, nicht zuletzt dank der Garantie von 1500 Spülmaschinengängen ohne Bruch.

Das Modell ist nichts anderes als der große Bruder des so genannten „Expert“, das ein wenig kompakter war. Bei der Weinprobe erreicht das Glas einheitlich positive Beurteilungen bei so gut wie allen Weinen. Nur die Schaumweine verlieren an Feinheit der Perlen. Was die Weißweine angeht, so liegt der Chardonnay Bourguignon beim Test eindeutig vorne – sowohl in der Nase als auch im Mund. Die Größe des Glases ist von Vorteil bei Rotweinen wie z.B. denen des nördlichen Rhône-Tals. Denn hier wird die Fruchtigkeit und nicht der Alkohol in den Vordergrund gerückt.

Zu finden unter: www.ravinetdarc.fr

Die Beurteilung von RVF 18/20

Kristallglas ohne Bleianteil oder Kristallin 42 cl

Gewicht, Lage in der Hand und Ästhetik 8/10

Bei der Weinprobe 9/10

Schaumweine: *

Weißweine: ***

Rotweine: ***

Täglicher Gebrauch (Festigkeit, Geschirrspüler): 8/10

2. RIEDEL Weinglas Vinum 25€

Es bevorzugt Rotweine

Dieses österreichische Familienunternehmen gilt als Referenz in Sachen Weinprobe, war es doch unter den ersten, die eine Reihe von verschiedenen Gläsern jeweils passend zur aromatischen Vielseitigkeit der Rebsorten anbieten. Auch wenn das hier geprüfte Modell das vielseitigste aus der Produktpalette ist, beansprucht das Haus Riedel keine Universalität für seine Gläser.

Die Größe und das Gewicht des Vinum sind höchst angenehm. Bei der Weinprobe erweist es sich als guter Kompromiss für die Schaumweine, indem es eine schnelle Entfaltung der verschiedenen Aromen erlaubt und den Wein fein perlen lässt. Bei den Weißweinen reagiert der Riesling gut und entfaltet sich sofort mit viel Freimut. Dennoch sind es die Rotweine, durch die dieses Glas sich hervorhebt: Wenn auch die Tannine des Gigondas etwas verstärkt werden, so behält er doch seinen schönen fruchtigen Ausdruck.

Zu finden unter: www.riedel.com

Die Beurteilung von RVF 17/20

Bleikristall 35 cl

Gewicht, Lage in der Hand und Ästhetik 10/10

Bei der Weinprobe 8/10

Schaumweine: **

Weißweine: *

Rotweine: ***

Täglicher Gebrauch (Festigkeit, Geschirrspüler): 6/10

3. ZALTO Weinglas „Universal“ 30€

Es offenbart die Mineralität

Die Marke Zalto kommt ursprünglich aus Italien, ist aber heute in Österreich ansässig. Das Design der Serie Denk'Art ist von unserem Planeten inspiriert: Die Rundungen des Kelches folgen nach Aussage des Herstellers den Neigungswinkeln der Erde, nämlich 24°, 48° und 72°.

Die Leichtigkeit und schlanke Anmut dieses Universalglases haben uns beeindruckt. Zugleich drückt diese verblüffende Schlankeheit aber auch eine hohe Zerbrechlichkeit aus. Vorsicht beim Waschen in der Spülmaschine!

Bei der Degustation der Schaumweine blieb das Glas ausdruckslos, erwies dann aber seine Qualität beim Riesling Grand Cru. Das „Universal“ ist ein sehr gutes Werkzeug, um Weine mit starker Mineralität zu entschlüsseln.

Rotweine wirken verfeinert und zeigen einen immer frischen Charakter. Der Gigondas zeigt sich feiner als in den anderen Gläsern. Nur der Pinot Noir scheint sich weniger wohl zu fühlen, man erlebt ihn als trocken im Abgang.

Zu finden unter: www.oenotropie.com

Die Beurteilung von RVF 15/20

Gebblasen aus Kristallglas ohne Bleianteil 53 cl
Gewicht, Lage in der Hand und Ästhetik 10/10

Bei der Weinprobe 8/10

Schaumweine: **

Weißweine: ***

Rotweine: **

Täglicher Gebrauch (Festigkeit, Geschirrspüler): 4/10

4. GLASS&CO Weinglas In Vino Veritas 02 6,00€

Nach oben zugespitzt liebt es die Perle

Die österreichische Marke Glass&Co, gegründet 2001, wird erst seit kurzem in Frankreich vertrieben. Ihre Gläser, die für eine professionelle Klientel entworfen wurden, sind elegant und sehr resistent. Der Typ In Vino Veritas liebt den Champagner. Er unterstreicht seine Finesse und respektiert seine Perle. Der Riesling reagiert besser als der Chardonnay mit einem schönen aromatischen Ausdruck und ist leichtflüssig im Mund. Auch ist der Mundansatz dank des feinen Glasrandes sehr angenehm. Der Pinot Noir drückt sich vollständig und ohne Zurückhaltung aus. Für die Rotweine ist es hingegen komplizierter: Beim Gigondas und Pessac-Léognan wirkt die Oppulenz plötzlich sehr ausgeprägt.

Zu finden unter: www.contact@papillespupilles.com

Die Beurteilung von RVF 15/20

Kristallglas ohne mechanische Bleizusätze 37 cl

Gewicht, Lage in der Hand und Ästhetik 8/10

Bei der Weinprobe 7/10

Schaumweine: ***

Weißweine: **

Rotweine: *

Täglicher Gebrauch (Festigkeit, Geschirrspüler): 8/10

5. LEONARDO Weinglas Tivoli 6,95€

Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis

Diese Marke ist in Deutschland sehr beliebt und es wäre von Vorteil, sie auch in Frankreich bekannter zu machen, denn ihre resistenten und zugleich eleganten Degustationsgläser bieten ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Dennoch kaufen nur wenige französische Weinkenner bei diesem Hersteller auf der anderen Seite des Rheins ein.

Bei der Weinprobe überzeugt das Tivoli zunächst durch seine sehr angenehme Handhabung. Es punktet auch bei den Schaumweinen, deren Perle es zu bewahren weiß, sowie bei den Weißweinen, die sich langsam entfalten und im Mund immer angenehm und leichtflüssig wirken.

Bei den Rotweinen stößt das Tivoli dann jedoch an seine Grenzen. Nicht einer der drei servierten Weine (Chambolle-Musigny, Pessac-Léongan und Gigondas) konnte sich angemessen ausdrücken. Alle waren im Mund disharmonisch.

Zu finden unter: www.leonardo.de

Die Beurteilung von RVF 14/20

Transparentes Kristallin Teqton-Qualität 71 cl
Gewicht, Lage in der Hand und Ästhetik 8/10

Bei der Weinprobe 6/10

Schaumweine: ***

Weißweine: *

Rotweine: *

Täglicher Gebrauch (Festigkeit, Geschirrspüler): 8/10

6. CHEF&SOMMELIER Weinglas Arom'up Fruity 7,60€

Seine Stärke: Es ist besonders solide.

Der Glashersteller Chef&Sommelier mit Sitz in der Region Nord-Pas-de-Calais hat ein sehr widerstandsfähiges Material entwickelt: das Kwarx. Dieses Material macht aus dem Modell Arom'up Fruity ein Glas, das breite Zustimmung im professionellen Milieu gefunden hat. Auch schätzt man dort sehr seinen feinen Rand, der für ein Glas dieser Größe selten ist.

Bei der Verkostung lässt sich die Perle des Champagners angenehm fühlen, aber das Arom'up Fruity entfaltet auch etwas reifere und mehr entwickelte Geschmacksnoten als die anderen getesteten Gläser.

Auch mit den Weißweinen, besonders dem Riesling, kommt es gut zurecht. Bei den Rotweinen sieht es dahingegen etwas trauriger aus, sie finden nur schwer ihren Platz. Im Mund entfalten sie sich nicht und die Tannine haben es schwer sich zu integrieren.

zu finden unter: www.chefsommelier.com

Die Beurteilung von RVF 13/20

Automatisches Kwarx 35 cl

Gewicht, Lage in der Hand und Ästhetik 6/10

Bei der Weinprobe 6/10

Schaumweine: **

Weißweine: **

Rotweine: *

Täglicher Gebrauch (Festigkeit, Geschirrspüler): 10/10

7. SCHOTT ZWIESEL Weinglas Aromen 6,66€

Präzision ist nicht seine Stärke

Diese Marke gilt als Referenz für zahlreiche französische Gastwirte. In Zusammenarbeit mit der Sommelierschule von Koblenz und einigen französischen Sommeliers hat sie gerade ihre neue Produktreihe „Aromen“ auf den Markt gebracht.

Wenig überzeugend bei der Verkostung und weit kleiner als seine Vorgänger, fehlt es diesem Glas an Schwung, Feinheit und Präzision. Nur der Chassagne-Montrachet zeigte sich offen und frisch mit gut integriertem waldigem Duft und einem ausgewogenen Geschmack im Mund. In diesem Weinglas wirken die Schaumweine überreif und ihre Perle verschwindet schnell. Auch bei den Rotweinen macht man schlechte Erfahrungen: Der Alkoholgeruch steigt in die Nase und ein holziger Geschmack trocknet beim Pessac-Léognan den Mund aus.

zu finden unter: www.zwiesel-kristallglas.com

Die Beurteilung von RVF 12/20

Bleikristall 31 cl

Gewicht, Lage in der Hand und Ästhetik 4/10

Bei der Weinprobe 5/10

Schaumweine: *

Weißweine: **

Rotweine: *

Täglicher Gebrauch (Festigkeit, Geschirrspüler): 8/10

8. L'ATELIER DU VIN Weinglas L'Exploreur Classic 15,50€

Es spricht sehr wenig

Im Jahr 2003 hat das Atelier du Vin sein Weinglas „Exploreur“ herausgebracht, das mit einer Aromakamm ausgestattet ist. In der Praxis ist dieser allerdings nicht wirklich effektiv. Die Rotweine erscheinen streng, die Weißweine verlieren ihre Intensität und Präzision und die Perle des Champagners und des Crémant ist gebrochen. Eine Enttäuschung für ein Glas, das eigentlich aromatische Entfaltung des Weins versprechen sollte.

zu finden unter: www.latelierduvin.com

Die Meinung von RVF 10/20

Gebblasen aus Glas ohne Bleianteil 45 cl

Gewicht, Lage in der Hand und Ästhetik 4/10

Bei der Weinprobe 4/10

Schaumweine: *

Weißweine: *

Rotweine: *

Täglicher Gebrauch (Festigkeit, Geschirrspüler): 8/10

9. BACCARAT Weinglas Château Baccarat 80€

Schwer und teuer

Baccarat ist seit 250 Jahren ein französischer Spezialist für dekorative Luxusgläser und hat diesen Weinglastyp der Degustation gewidmet. Das Glas ist so schwer wie teuer und nur wenig interessant. Sein breiter Boden ist bei Schaumweinen nicht von Vorteil. Der Pinot Noir ist die Rebsorte, die noch am besten in diesem Glas reagiert.

zu finden unter: www.baccarat.fr

Die Beurteilung von RVF 8/20

Klares Kristall 38 cl

Gewicht, Lage in der Hand und Ästhetik 2/10

Bei der Weinprobe 5/10

Schaumweine: *

Weißweine: *

Rotweine: **

Täglicher Gebrauch (Festigkeit, Geschirrspüler): 4/10

10. IKEA Weinglas Ivrig 2,99

Es erstickt den Wein

Ikea ist der wichtigste Lieferant für Privatpersonen und bietet in diesem Rahmen das Ivrig an, ein Glas mit Stiel, das nach und nach das runde Glas (den so genannten „petit ballon“ d.h. kleine Kugel) in den französischen Schränken ersetzt. Aber das robuste Ivrig ist weit davon entfernt ein ideales Degustationsglas zu sein. Sein Rand ist noch zu dick, um Genuss zu bereiten. Die Weine haben es hier sehr schwer, sich auszudrücken. Schaumweine erscheinen fade, Weißweine verlieren ihre Struktur und Rotweine fühlen sich im Mund zusammenhangslos an.

zu finden unter: www.ikea.com

Die Meinung von RVF 7/20

Glas ohne Bleianteil 48 cl

Gewicht, Lage in der Hand und Ästhetik 4/10

Bei der Weinprobe 1/10

Schaumweine: *

Weißweine: *

Rotweine: *

Täglicher Gebrauch (Festigkeit, Geschirrspüler): 3,5/10