



Ein Glas für alle Fälle

Es ist das perfekte Weihnachtsgeschenk für Geniesser: das Universalglas, in dem (fast) jeder Wein seine besten Eigenschaften entfaltet. Das VINUM-Profipanel hat zwölf verschiedene Universalgläser mit sechs verschiedenen Weinen – von moussierend über weiss und rot bis edelsüß – getestet. Das klar am besten bewertete Glas ist eine Neuheit von einem bestens bekannten Glasdesigner. Es ist das «Josephine No. 2» vom Hersteller Josephinenhütte, gestaltet von Kurt Josef Zalto.

Text: Thomas Vaterlaus, Fotos: Linda Pollari

VINUM-PROFIPANEL

Universalgläser



VINUM-PROFIPANEL

Universalgläser



In einem Punkt war das Fazit dieser Probe von Universalweingläsern eindeutig beziehungsweise «glasklar». Die fünf mundgeblasenen, damit entsprechend teureren Gläser klassierten sich allesamt vor den sieben maschinengefertigten, dafür aber deutlich preisgünstigeren Gläsern, und dies obwohl die Verkosterinnen und Verkoster angehalten wurden, einzig und allein die sensorischen Qualitäten der Gläser zu bewerten und nicht deren Design und deren Haptik. Der Hauptgrund für die schlechtere Bewertung der maschinengefertigten Gläser war der deutlich dickere Glasrand, der es schwierig macht, die Oberfläche der Zunge gleichmässig zu benetzen und den Wein in kleinen Schlucken an den Gaumen zu nehmen.

Die klar beste Durchschnittsbewertung über alle sechs Weine und alle sieben Verkoster hinweg erhielt das Universalglas «Josephine No. 2» von Kurt Josef Zalto. Der 60-Jährige repräsentiert die sechste Generation einer traditionellen Glasmacherfamilie aus dem Waldviertel im Nordwesten von Niederösterreich. Der innovative Glasdesigner hat schon vor rund 20 Jahren die Wein-Genusskultur revolutioniert, als er das sogenannte Zalto-Glas kreierte, das bei dieser Panel-Verkostung den zweiten Platz erreichte. Somit haben die Gläser von Kurt Josef Zalto diese Probe ganz klar dominiert. Die neuen Gläser, die Zalto zusammen mit dem Josephinenhütte-Team geschaffen hat, sind gewissermassen eine Weiterentwicklung des Zalto-Glases. Das auffälligste Merkmal des neuen Glases ist der Knick beim Übergang vom Bauch in den «Kamin». Wird der Wein im Glas bewegt, bricht der Knick diese Bewegung und lässt den Wein in einer Spiralbewegung in den Bauch zurückfliessen. Dabei nimmt er zusätzlichen Sauerstoff auf und offenbart damit die Qualitäten eines Weines in einer fast schon prägnanten Art.

80

Centiliter, also eine ganze Flasche Wein, fasst der Kelch von grossen Rotwein- und Burgunder-Gläsern. Demgegenüber finden in kleinen Weisswein-Gläsern nur 25 Centiliter Platz. Universalgläser haben ein durchschnittliches Fassungsvermögen von rund 50 Centilitern.

2660

bis 2160 v. Chr. sind erste Trinkgefässe für einen konkreten Zweck aufgekomen. Erste Glasformen für bestimmte Weintypen wurden aber erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelt.

180

Gramm kann ein schweres, maschinengefertigtes Universalglas wiegen, mundgeblasene Universalgläser sind dagegen nur halb so schwer.

Die Jury

Von links nach rechts

Gabriel Tinguely Redaktionsleiter «Hotellerie Gastronomie Zeitung» in Luzern.
Sein Favorit: Zalto denk'art Universal, 53 cl

Thomas Vaterlaus Chefredaktor VINUM in Zürich.
Sein Favorit: Josephinenhütte «Josephine No. 2»-Universalglas, 55 cl

Markus Hans Inhaber der Markus Hans Gruppe in Sempach Station.
Sein Favorit: Josephinenhütte «Josephine No. 2» Universalglas, 55 cl

Timothy Magnus Weinhändler in Zürich.
Sein Favorit: Vinoble by Berndorf Verre à Vin, 66 cl

Nicole Harreisser Redaktion VINUM in Zürich.
Ihr Favorit: Josephinenhütte «Josephine No. 2» Universalglas, 55 cl

Nicole Vaculik Sommelière in Meersburg.
Ihr Favorit: Zalto denk'art Universal, 53 cl

Lidwina Weh Sommelière in Wohlen.
Ihr Favorit: Josephinenhütte «Josephine No. 2» Universalglas, 55 cl

Das VINUM-Profipanel

Bei diesem VINUM-Profipanel haben Weinexperten zusammen mit der VINUM-Redaktion zwölf vorselektionierte Universalweingläser getestet. Um die Vielseitigkeit der ausgewählten Gläser zu eruieren, wurden aus jedem einzelnen Glas sechs verschiedene Weine verkostet, wobei jeder Wein einen besonderen Weintyp repräsentierte, nämlich Schaumwein, mineralisch-geradlinigen Weisswein, primärfruchtig-aromaintensiven Weisswein, fruchtbetonten Rotwein, konzentrierten und gereiften Rotwein sowie Süsswein. Die Verkosterinnen und Verkoster waren angehalten, einzig die sensorische Qualität der Weine in den verschiedenen Gläsern zu bewerten, wodurch sich schlussendlich das Rating der zwölf Gläser ergab. Benotet wurde nach dem 20-Punkte-System. Die Noten werden auf halbe Punkte gerundet. Die Rangliste (1 bis 5) wurde aufgrund der exakten Ergebnisse (Zehntelpunkte) erstellt. Das Profipanel «Universalgläser» fand am Donnerstag, den 21. Oktober 2021, im Restaurant «Smith and de Lum» in Zürich statt.



17 Punkte

Chef & Sommelier Reveal' Up Verre à Vin, 50 cl

Das relativ hohe, formschöne, sich oben leicht öffnende Glas zeigt gute Allround-Eigenschaften. Gut zur Geltung brachte es den vollmundig reifen Rioja sowie den Süsswein (Sauternes). Weniger geeignet scheint es für mineralisch-geradlinige Weissweine (z. B. Chablis) zu sein.

Preis: 7.60 Franken
www.victor-meyer.ch

17 Punkte

Berndorf Sensus Verre à Vin, 50,2 cl

Modern anmutendes, schlichtes Glas mit ausgeprägtem «Kamin». Zeigte sich als gutes Schaumweinglas. Auch der gereifte Rotwein (Rioja) konnte seine Eigenschaften gut entfalten. Erreichte die beste Platzierung unter den maschinengefertigten Gläsern.

Preis: 9.35 Franken
www.victor-meyer.ch

16.5 Punkte

Luigi Bormioli Talismano Verre à Vin C499, 55 cl

Sehr reduziert wirkendes, fast schon minimalistisches und eher nieder gehaltenes Weinglas, das seine maximale Breite fast schon am Boden des Kelches erreicht. Am meisten überzeugen konnte es beim Schaumwein sowie bei dem fruchtbetonten Rotwein.

Preis: 7.95 Franken
www.victor-meyer.ch

18 Punkte

Vinoble by Berndorf Verre à Vin, 66 cl

Das mundgeblasene Glas besticht mit klassischer Eleganz und einem langen, filigranen Stiel. Wurde durchwegs gut bewertet, erzielte aber klar die höchste Bewertung beim fruchtbetonten Rotwein (Gamay), konnte aber auch beim Rioja überzeugen (Platz 2).

Preis: 23.50 Franken
www.berndorf.ch

«Es lohnt sich, Wert auf ein gutes Glas zu legen, das den Wein richtig in Szene setzt. Es gab in dieser Probe Gläser, die das schafften, in anderen schien der Wein dagegen komplett verloren. Beim Champagner war die Suche nach dem richtigen Glas am schwierigsten, bei den Rotweinen spürte ich die deutlichsten Unterschiede. Klar ist für mich auch: Ein sehr feines Glas mit Komfort erhöht die Wachsamkeit und schärft die Sinne.»

Lidwina Weh Sommelière, Wohlen





17.5 Punkte

Gabriel-Glas Gold-Edition Verre à Vin, 51 cl

Das Gabriel-Glas vereint modernes Design mit einer sanften Formgebung. Erzielte in allen Kategorien gute Werte, was für seine Allround-Qualitäten spricht. Die beste Platzierung erreichte es bei den aromatischen Weissweinen (Sauvignon Blanc).

Preis: 45 Franken
www.gabriel-glas.com

16 Punkte

Zwiesel Verbelle Chardonnay 1, 48,7 cl

Wirkt für ein maschinengefertigtes Glas ansprechend elegant, mit wenig Bauch und hochgezogenem «Kamin». Ein schnörkelloses Universalglas mit Stil. Zeigte seine Eigenschaften am ehesten beim Schaumwein und beim würzig-vollmundigen Rotwein (Rioja).

Preis: 8.50 Franken
www.victor-meyer.ch

17.5 Punkte

Grassl Glass Versatile, 42 cl

Mit seiner vergleichsweise geringen Höhe und eher wenig Inhalt fassend wirkt dieses mundgeblasene Glas fast schon als Understatement. Das Glas zeigte aber seine Qualitäten bei allen Weintypen (Platz 3 bis Platz 4), mit Ausnahme des Riojas (Platz 8).

Preis: 22 Franken
www.magnusvinum.ch

18 Punkte

Zalto denk'art Universal, 53 cl

Filigran, ja fast schon feingliedrig in der Haptik bewies das Zalto-Glas auf eindrückliche Art seine Allround-Fähigkeiten. Landete bei allen sechs Weinen in der Top 3, beim Schaumwein (Champagner) und dem mineralischen Weisswein (Chablis) war es gar das beste.

Preis: 37.90 Franken
www.berndorf.ch



«Man kann nicht genug betonen, wie entscheidend die Wahl des Glases für den grösstmöglichen Weingenuss ist. Tatsächlich gab es in dieser Panelverkostung einige Gläser, die es weitaus besser als andere schafften, die unterschiedlichen Weine bestmöglich in Szene zu setzen. Es wäre zu wünschen, dass sich jeder Weingeniesser die Zeit nimmt, um in einer ähnlichen Vergleichsprobe jenes Glas zu finden, das ihm am besten entspricht.»

Timothy Magnus Weinhändler, Zürich

VINUM-PROFIPANEL

Universalgläser



18 Punkte

Josephinenhütte
«Josephine No. 2»

Universalglas, 55,cl

Das neue Glas mit dem Knick von Kurt Josef Zalto ist der klare Sieger dieses Panels. Für vier der sieben Verkoster war es das beste Glas. Kein anderes Glas zeigt die Stärken, aber auch die Schwächen eines Weins so klar auf.

Preis: 49 Franken
www.globus.ch

16.5 Punkte

Zwiesel Sensa
Fruchtig & Fein, 53,5 cl

Trotz seiner beachtlichen Grösse ein ästhetisch hochwertiges, aufs Wesentliche reduziert wirkendes, leicht kantig anmutendes Glas. Erzielte besonders beim mineralisch-geradlinigen Weisswein (Chablis) sowie dem jugendlich frischen Rotwein (Gamay) gute Noten.

Preis: 6.40 Franken
www.victor-meyer.ch

16 Punkte

Stölzle Lausitz Vulcano
Universal, 48,5 cl

Der sogenannte «Aromakegel» auf dem Boden des Kelches soll den Luftkontakt intensivieren und so zur Entfaltung des Weines beitragen. Das relativ klein wirkende Glas erreichte seine beste Bewertung bei den mineralisch-geradlinigen Weissweinen (Chablis).

Preis: 12.75 Franken
www.techstudio.ch

16 Punkte

Stölzle Lausitz Power
Weissweinkelch, 40 cl

Sehr klar konzipiertes, fast schon geometrisch erscheinendes, aber ungewöhnlich schwer wirkendes Glas. Vom Volumen her das Modell mit dem kleinsten Kelch in dieser Probe. Vor allem geeignet für Schaumweine und aromatische Weissweine (Sauvignon Blanc).

Preis: 7.20 Franken
www.microspot.ch

«Klar ging es in dieser Probe vor allem darum, jene Gläser zu eruieren, in denen sich die Weine sensorisch am besten präsentieren. Aber man kann dabei die Haptik und die Optik nicht ausblenden. Und schon gar nicht die grossen Gewichtsunterschiede. Einige der maschinengefertigten Gläser wirkten im Vergleich zu den mundgeblasenen extrem plump und schwer. Das Fazit ist klar: Weinliebhaber sollten in mundgeblasene Gläser investieren.»

Nicole Vaculik Sommelière, Meersburg



VINUM-PROFIPANEL

Die sechs Testweine des Panels



Schaumwein

Pierre Gimmonnet, Cuis Champagne, Frankreich
Cuis 1er Cru Brut Blanc de Blancs

Frische Aromen von Zitrusfrüchten, florale und mineralische Noten, dazu ein Anflug von Birnen und Äpfeln, auch dezente Brioche-Noten. Am Gaumen sehr geradlinig, mit viel Zug und Finesse. Getragen von einer präsenten, animierenden Säure. Sehr erfrischend. 2021 bis 2024.

Preis: 36 Franken
www.magnusvinum.ch

Mineralischer Weisswein

Domaine Laroche, Chablis, Chablis (Burgund), Frankreich
1er Cru Les Vaudevey 2018

Vornehme Aromen von Limetten und Grapefruit, dazu florale und ausgeprägt mineralische Noten. Auch ein Anflug von edler Salzigkeit. Am Gaumen fest gebaut und geradlinig. Herrlich belebend dank der saftigen Säure. 2021 bis 2028.

Preis: 39.90 Franken
www.drinks-and-style.ch

Aromatischer Weisswein

Weingut Tement, Zielegg, Südsteiermark, Österreich
Sauvignon Blanc DAC 2020

Charaktervoller Sauvignon Blanc mit Stachelbeeren und Cassis, dazu Zitrusfrüchte, aber auch mineralisch-kreidewürzige Aromen. Am Gaumen gut gebaut, getragen von einer temperamentvollen Säure. 2021 bis 2025.

Preis: 23 Franken
www.moevenpick-wein.com

Fruchtbetonter Rotwein

Domaine Les Hutins, Dardagny, Genf, Schweiz
Gamay La Briva Vieilles Vignes 2019

Toller Gamay mit frisch wirkender Beerenfrucht, besonders Himbeeren und Blaubeeren, dazu florale Noten und eine dezente Würze. Am Gaumen ausgesprochen fruchtbetont, gestützt von weichem Gerbstoff und einer angepassten Säure. 2021 bis 2025.

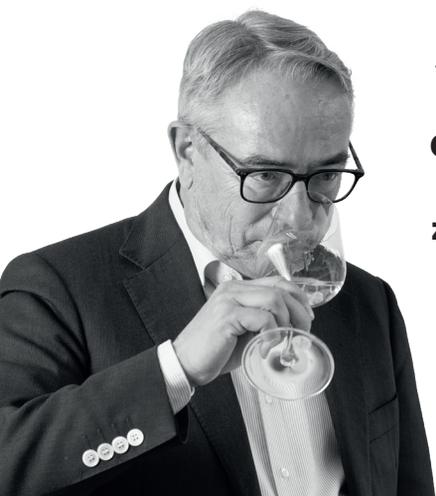
Preis: 19.80 Franken
www.moevenpick-wein.com

Gehaltvoller, reifer Rotwein

Bodegas Ramón Bilbao, Haro, Rioja, Spanien
Mirto 2015

Reinsortiger Tempranillo von über 70-jährigen Reben. Aromen von Brombeeren und Waldbeeren, vornehme Würznoten, auch florale und erdige Komponenten. Am Gaumen konzentriert und fest gebaut. Feinkörniges Tannin und eine angepasste Säure. 2021 bis 2030

Preis: 44.90 Franken
www.drinks-and-style.ch



«Einmal mehr zeigte sich, wie unterschiedlich sich Weine in verschiedenen Gläsern zeigen, von der Aromatik bis in den Abgang. Es waren nicht alle Gläser gleichermassen für alle Weine geeignet. Beim Süsswein, dem Sauternes, kamen die unterschiedlichen Qualitäten der Gläser am wenigsten zum Vorschein. Das Universalglas, das wirklich für jeden Wein funktioniert, gibt es trotz aller Fortschritte noch immer nicht.»

Markus Hans Inhaber der Markus Hans Gruppe in Sempach Station



Süsswein

Château de Cosse,
Fargues, Sauternes,
Frankreich

Château de Cosse 2017

Der Zweitwein von Château Rieussec zeigt sich in hellem Goldgelb. In der Nase edle Botrytisaromen, dazu ein Anflug von Aprikosen und etwas Pfirsich, auch Akazienhonig und erdige Noten. Am Gaumen sehr ausgewogen, bei guter Fülle und angepasster Säure. 2021 bis 2030.

Preis: 36.50 Franken

www.coop.ch

Ohne Rating

Die sechs Weine, mit denen wir in diesem Profipanel die Universalgläser testeten, präsentieren wir ohne Bewertung. Es handelt sich aber durchwegs um sehr gute bis exzellente Weine, die im Guide VINUM zwischen 16.5 und 17.5 Punkte erreichen würden.

Interview mit Markus Hans Inhaber der Markus Hans Group in Sempach Station

«Kein Glas kann alles»

Er beliefert Gastronomie und Fachhandel mit einer grossen Auswahl an Table Top. Dazu gehören auch Weingläser, die er, teilweise in eigener Regie, herstellen lässt. Daneben produziert der 65-jährige Markus Hans eigene Weine in der spanischen Region Toro. «Das Universalglas, das alles kann, gibt es trotz aller Fortschritte noch immer nicht», lautet sein Fazit.

Herr Hans, Sie beschäftigen sich seit Jahrzehnten mit Weingläsern. Wie viele verschiedene Gläser haben Sie persönlich zu Hause im Schrank?

Das sind natürlich berufsbedingt sehr viele. Jedoch benötigt man tatsächlich vier unterschiedliche Stielgläser: das grosse klassische Rotweinglas, das kugelförmige Burgunderglas zu Ehren des Sonderfalls Pinot Noir, ein wesentlich kleineres Weissweinglas und ein Champagnerglas.

Nun haben bei unserem Panel doch einige Gläser bewiesen, dass sie verschiedene Weintypen optimal zur Geltung bringen können. Allerdings sind die maschinengefertigten Gläser im Vergleich zu den mundgeblasenen doch stark abgefallen...

Ja, das ist leider noch immer so. Ein maschinell gefertigtes, grobes Glas kann den Weingenuss spürbar reduzieren, im Extremfall kann es den Wein geradezu kaputtmachen.

Erwarten Sie weitere Fortschritte bei der maschinellen Fertigung von Weingläsern?

Ja, ich bin überzeugt, dass es bald «Automatengläser» geben wird, die nur noch der Fachmann von mundgeblasenen Gläsern unterscheiden kann. Im High-End-Bereich der mundgeblasenen Weingläser sehe ich nur noch wenig Potenzial für Verbesserungen am Glas selbst. An der Bruchfestigkeit könnte man noch mehr feilen.

Was waren die wichtigsten Trends in den letzten Jahren?

Die Kelche wurden grösser, die Stiele dagegen kürzer und filigraner. Zudem kommen meist nur noch Kurzserien mit kaum mehr als fünf verschiedenen Gläsern auf den Markt. Kurios ist, dass die alte Schaumweinschale, wie man sie

von alten «James Bond»-Filmen kennt, offenbar wieder salonfähig wird. Der Trend entstand in Spanien und hat nun bereits Italien erreicht...

Wie beurteilen Sie die Entwicklung bezüglich des Verhältnisses von Glasqualität und Preis?

In den letzten Jahren gab es immer bessere Gläser für weniger Geld. Doch das ändert sich nun, vor allem wegen der Energiekosten. Für die Glasproduktion wird Gas benötigt, wo sich der Preis vervierfacht hat. Zudem haben Covid-bedingte Einschränkungen in der Produktion und dem Transport dazu geführt, dass einzelne Weingläser nur noch beschränkt im Markt zu finden sind.

Waschen Sie Ihre mundgeblasenen Gläser im Geschirrspüler?

Ja, auch filigrane Weingläser sind heute spülmaschinenfest. Doch man sollte sie niemals über 60 Grad Celsius waschen. Moderne Maschinen verfügen heute über ein Gläserspülprogramm. Das lohnt sich. Und natürlich sollte man seine Gläser immer separat spülen, also nicht zusammen mit schmutzigem Geschirr oder Pfannen.

Bleibt noch das Problem, dass viele saubere Weingläser stinken...

Es gibt zwei Gründe für stinkende Gläser: Sie werden mit falsch dosiertem Spül- oder Glanzmittel in der Maschine gespült oder sie lagerten in Holzschränken, die mit Schutzpolituren behandelt worden sind. In diesem Fall lohnt es sich, die Gläser stehend aufzubewahren und nicht auf dem Mundrand. Stinkende Gläser können problemlos mit Wasser ohne Seife gereinigt werden. Oft hilft ein einfacher Trick: Man hält das Glas fest in der Hand und schwingt es über die Schulter, wie wenn man einen Ball werfen würde. Danach ist der Fehlgeruch oft weg...