

# GLASKLARE SACHE

LANGER STEL, KURZER STEL, BAUCHIG ODER SCHLANK, MIT ODER OHNE KAMIN – DIE AUSWAHL AN UNTERSCHIEDLICHEN WEINGLÄSERN IST GROSS. DAS MACHT DIE WAHL ZWAR NICHT IMMER EINFACH, SORGT ABER FÜR ABWECHSLUNG AUF DEM TISCH. HIER DIE NEUESTEN TRENDS.

## SPIEGELAU

### HYBRID

Ein Hybrid ist laut Definition eine Bündelung mehrerer Elemente. Das Besondere daran: Die Vorteile der Einzelteile ergeben gemeinsam ein neues, besseres Ganzes. Diese Eigenschaften hat sich Spiegelau für die Glasserie Hybrid zu Nutzen gemacht und auf zwei Ausgangsserien zurückgegriffen: die Serie Willsberger und die weltweit erfolgreiche Spiegelau-Serie Authentis. Bisher konnten beide Serien nur in Handarbeit hergestellt werden. Mit einer preiswerteren Maschinenfertigung ist die Serie Hybrid für die Gastronomie eine ideale Lösung. Die Serie gibt es in vier Ausführungen.

### CHAMPAGNER

Die Glasform sorgt dafür, dass sich das Bukett voll entfalten kann, das Mousseux an der Zungenspitze prickelt und sich im Abgang die weinige Komponente zeigt.

### WEISSWEIN

Universell für sämtliche weißen Rebsorten, bis hin zu edelstüßen Weinen. Alle Feinheiten, alle Details, alle Finessen eines guten, erst recht eines großen Weißweines werden erlebbar und genießbar.



### BORDEAUX

Das Glas für die Weine aus Bordeaux ebenso wie für die Spanier, die Piemonteser und Toskaner, die Kalifornier, die Highlights aus Australien, Neuseeland und Südafrika.

### BURGUND

Nicht nur die großen roten Pinots – ob aus dem Burgund oder einem anderen Anbaugebiet – erleben ihre Sternstunde in diesem Glas, sondern auch die weißen Burgunder. Ein Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder zeigt die volle Opulenz seiner Frucht.



**3 FRAGEN AN FRANK LINGL**  
**VERTRIEBSLEITUNG**  
**GASTRONOMIE,**  
**HOTELLERIE UND WEIN-**  
**HANDEL DEUTSCHLAND**

**1. Sie sind Sponsorpartner der Sommelier-Union. Warum ist der enge Kontakt zur Sommelier für Spiegelau so wichtig?**

Seit Jahren unterstützen wir die Arbeit der Sommelier-Union, im speziellen auch die des Sommelier Colleges. Den jungen Nachwuchskräften spezielles Glas-Fachwissen nahezubringen, das ihnen in ihrer späteren Tätigkeit nützlich sein wird, liegt uns sehr am Herzen. Darüber hinaus hat der Informationsaustausch mit den Mitgliedern der Sommelier-Union für unsere tägliche Arbeit

enorme Bedeutung. Das reicht bis zur Mitentwicklung von Neuheiten.

**2. Was unterscheidet Spiegelau-Gläser für die Gastronomie von Gläsern für zuhause?**

Für einen Gastronomen zählen Faktoren wie Bruchfestigkeit und Spülmaschinentauglichkeit. So führen wir zum Beispiel die Serie Soiree, die auch den Anforderungen im Bankettgeschäft gerecht wird. Entscheidend ist jedoch: Das Glas ist das Werkzeug für den perfekten Weingenuß. Diesen Anspruch erfüllen all unsere Gläser.

**3. Wie viele verschiedene Gläser Typen halten Sie in der Gastronomie für ideal?**

Vier Glasgrößen sind ausreichend. Bordeaux-, Burgunder-, Weißweinglas plus Champagnerkelch. Dazu bietet sich an, auch das Wasserglas aus der gleichen Serie zu wählen.

## ZALTO DENK'ART

Viele Verkostungen, Inspiration und die Mitarbeit von Pfarrer Hans Denk sind die Grundlage der Zalto-Serie Denk'Art. Daraus entstehen Weingläser aus bleifreiem Glas, die mundgeblasen und dadurch sehr dünnwandig und dennoch spülmaschinentauglich sind. Außerdem spielen die Winkelmaße 24°, 48° und 72° eine Rolle bei der Gestaltung der Gläser (siehe Interview Martin Hinterleitner). Die Linie umfasst sechs Weingläser, außerdem Gläser für Digestif, Wasser und Bier.

### BURGUNDER

Für kraftvolle und ausdrucksstarke Weine über 13% Alkohol. Integriert die Säure, verstärkt das Bouquet und süße Komponenten. Empfohlen für: Pinot Noir, Nebbiolo, Barbera, Barolo, Chardonnay und Grüne Veltliner.

### BORDEAUX

Für charaktervolle und tanninreiche Rotweine. Betont Kraft, Dichte, Extrakt und Tannin. Empfohlen für: Bordeaux, Rioja, Brunello, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Blaufränkisch und Zweigelt.

### UNIVERSAL

Für mittelkräftige bis kräftige Weine, die ausdrucksstark aber auch fein sind. Betont die Vielschichtigkeit und Raffinesse. Empfohlen für: Chardonnay, Chianti, Riesling, Grüner Veltliner und Smaragd-Weine der Wachau.

**3 FRAGEN AN MARTIN HINTERLEITNER**  
**INHABER ZALTO GLASMANUFAKTUR**

**1. Welche Bedeutung haben die Winkelmaße 24°, 48° und 72° für die Gläser von Zalto?**

Diese Winkelmaße leiten sich vom Erdwinkel ab. Überlieferungen zufolge wurden diese Winkel u.a. im Altertum auch für Karaffen eingesetzt, um Geschmack und Haltbarkeit zu optimieren.

Wenn sie den Kelch unserer Gläser um 180 Grad drehen, ist die Karaffenform gut erkennbar. Die angesprochenen Winkelmaße machen einen Teil der Einzigartigkeit von Zalto-Gläsern aus. Wie natürlich auch die Bleifreiheit des Glases, ihre Dünnwandigkeit, Spülmaschinentauglichkeit und viele andere Komponenten.



### WEISSWEIN

Für elegante, fruchtbezogene Weißweine, aber auch mitteltgewichtige Rotweine ohne Barriqueausbau. Empfohlen für: Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller, Frizzante, Sangiovese, St. Laurent und Blaufränkisch.

### SÜSSWEIN

Unterstreicht Eleganz und Feinheit. Balanciert Kraft und Süße. Empfohlen für: Sauternes, Auslese, Eiswein, Port, Sherry, Madeira und Single Malt Whisky.

### CHAMPAGNER

Verleiht den Schaumweinen der Welt Feinheit und Noblesse, wobei Mineralik und Rasse verstärkt werden. Empfohlen für: Champagner, Sekt, Prosecco, Spumante und Cava.

### 2. Welche Vorteile bieten mundgeblasene Gläser gegenüber industriell hergestellten?

Mundgeblasene Gläser können den vielschichtigen Anforderungen an ein optimales Weinglas deutlich besser angepasst (z. B. dünner Glasrand) und filigraner und dünner hergestellt werden. Mundgeblasene Gläser sind dadurch meist besser ausbalanciert und erhöhen den Trinkgenuss.

### 3. Sind die Gläser trotz ihrer filigranen Art auch in der Gastronomie einsetzbar?

Zalto-Gläser werden in vielen gastronomischen Betrieben und auf Weingütern erfolgreich eingesetzt. Die Gläser sind ohne Zusatz von Blei hergestellt, spülmaschinetauglich und müssen bei gut eingestellten Spülgeräten nicht mehr poliert werden. Der Gast schätzt die filigranen Gläser und behandelt sie entsprechend respektvoll.

## STÖLZLE LAUSITZ

Die beiden für die Gastronomie attraktivsten Linien aus dem Hause Stölzle Lausitz heißen Experience und Quatrophil. Erstere entstand aus der gleichnamigen Rieslingserie und erhält durch eine tief angesetzte größte Ausdehnung des Kelchs eine markante Formgebung. Insgesamt stehen sechs verschiedene Gläser bereit: Neben Bordeaux- und Rotweinkelch bietet „Experience“ einen Weißweinkelch und ein Weißweinglas sowie einen Süßwein- und einen Sektkelch.

Die Serie Quatrophil zeichnet sich optisch durch einen besonders hohen, filigranen Stiel und die kubische Formgebung aus. Die akzentuierte Taille der Gläser verleiht ihnen eine besondere Ausdruckstärke. Gleichzeitig sorgt die sich dadurch ergebende Form für ein Höchstmaß an Geschmacksentfaltung. Quatrophil gibt es als Burgunder- und Bordeauxglas, als Rotwein- und Weißwein- sowie Champagner- und Likörglas. Beim Burgunderglas wird der größte Durchmesser in der breiten Taille ungefähr nach einem Drittel des Kelches erreicht. Das Glas bietet an dieser



Stelle eine extra große Oberfläche, so dass der Wein einen besonders guten Luftaustausch hat. Das Bordeauxglas mit einem tief angesetzten größten Durchmesser verfügt über einen extra langen Kamin, der das Bouquet des Weines besonders zur Geltung bringt. Das Rotweinglas wartet bei leicht reduziertem Volumen und Höhe mit einem weicherem Übergang von Kelch und Stiel auf. Das Weißweinglas zeigt durch die Länge des Kamins und den fließenden Übergang von Stiel und Kelch harmonische Proportionen.



### 3 FRAGEN AN KLAUS VÖLKNER

VERTRIEBSLEITUNG  
DEUTSCHLAND

#### 1. Das Design spielt bei Stölzle eine wichtige Rolle. Wie wirkt sich das

auf die Wahrnehmung des Weines aus?

Bei den meisten Serien unterliegt die Form immer der Getränkegerechtigkeit der Gläser. Es geht also weniger nur um reines Design, sondern um eine Formensprache, die auf Funktionalität ausgelegt ist, um dem Wein eine Bühne zu bieten, auf der er sich optimal präsentieren kann.

#### 2. Mit wem arbeiten Sie bei der Entwicklung eines neuen Designs für Weingläser vor allem zusammen?

Stölzle Lausitz arbeitet mit renommierten Sommeliers und Fachleuten aus der Getränkeindustrie zusammen, mit denen wir Prototypen von neuen Gläsern immer wieder verkosten, verbessern, wieder verkosten, wieder verbessern – so lange, bis wir das Optimum gefunden haben.

#### 3. Welche Rolle spielen formschöne und gute Gläser für die Tischkultur?

Gute, also funktionelle Gläser sind für die Tischkultur ein unbedingtes Muss! Nur sie lassen den Weintrinker einen Wein in all seinen Facetten und seiner ganzen Geschmackstiefe wahrnehmen, sowohl in der Nase als auch auf der Zunge und am Gaumen. Ein schlechtes Glas ist wie ein stumpfes Messer oder wie ein lauwarmer Espresso, es macht einfach keinen Spaß! Gleichzeitig sollte eine gutes Glas aber auch formschön und ästhetisch sein, den Tisch optisch bereichern. Deshalb müssen die Proportionen eines Glases auch diesbezüglich ausgewogen, Kelch, Stiel und Bodenplatte harmonisch aufeinander abgestimmt sein. Gleichzeitig muss ein Glas aber auch gut in der Hand liegen und sich gut anfassen. Hier punkten wir mit den haptischen Vorteilen unserer gezogenen Gläser. Denn die besondere Technik des Ziehverfahrens, das dem Mundblasverfahren am nächsten kommt, erlaubt es, Gläser mit einem harmonischen Übergang von Kelch und Stiel herzustellen. Dies zeigt sich nicht allein in der Optik, sondern auch bei der Haptik.

**RASTAL**

BALLAGIO und SIRMIONE heißen die beiden Linien, mit denen Rastal nun auch den Markt der gehobenen Weinglasserien erobert. Die neue Premiumlinie kommt in zwei edlen Designs: SIRMIONE gefällt durch den edlen Schwung, während BELLAGIO mit gerader Form überzeugt. Beides sind anmutige Gläser mit dünner Wandung, hohem, schlankem Stiel und extravaganter Kuppelform, gefertigt in mundgeblasener Kristallglasqualität mit geschliffenem Mundrand. Die Edellinie kommt als komplette Serie jeweils als Burgunder-, Bordeaux-, Rotwein-, Weißwein-, Sekt- und Spirituosenkelch.

Eine weitere Spezialität bei Rastal sind die Regionengläser. MONREAL heißt der Glas-typus, der kreiert wurde, um die Besonderheiten von Weinen aus Rheinland-Pfalz zur Geltung zu bringen. Knackige, fruchtige Rieslinge und Sauvignon blancs profitieren vom Glas MONREAL 35 besonders. Würzige Rivaner und Muskateller zeigen sich elegant im Aroma. Das Rotweinglas MONREAL 46 wurde für die Weine des „Cool climate“ kreiert und unterstreicht die fruchtbetonte Note der leichten Rot- und Roséweine. Das CAPE-Weinglas ist für Weine aus Südafrika gedacht, um das Bouquet südafrikanischer Weine zu zeigen.



**3 FRAGEN AN STEFAN SAHM**  
**Geschäftsführer RASTAL**

**1. Was ist das Besondere an den neuen Gläsern BELLAGIO und SIRMIONE?**

Das sehr edle und ansprechende Design, die Gläser sind aus mundgeblasenem Kristallglas und haben einen geschliffenen Mundrand.

Angesiedelt sind sie im Topsegment und von daher hervorragend für die gehobene Gastronomie geeignet.

**2. Was hat es mit den Gläsern für Weine aus verschiedenen Regionen auf sich?**

Das CAPE Weinglas ist speziell für Weine aus Südafrika. Das Glas wurde zusammen mit dem südafrikanischen Weinexperten John Platter entwickelt. Dieses Glas bringt das Bouquet südafrikanischer Weine beson-

ders gut zur Geltung. Unser Regionenglas MONREAL speziell für Rheinland-Pfälzer Weine ist auf die geschmacklichen Besonderheiten dieser Weinregion abgestimmt. Das bestätigt auch eine unabhängige Sensorikstudie.

**3. Wird es noch mehr Regionengläser geben?**

Sobald das MONREAL Weinglas, das auf der diesjährigen ProWein vorgestellt wurde, sich im Markt behauptet hat, werden wir über weitere Regionengläser nachdenken.

**GLASHÜTTE EISCH**

Die Glashütte Eisch geht mit ihren Kollektionen *Leander* und *Vivre* neue Wege. Die Idee dahinter sind Weingläser, die von der Form her modernen Ansprüchen an Optik und optimalen Einfluss auf den Geschmack und die Wahrnehmung des Weins genügen, gleichzeitig aber auch wieder auf traditionelles Glasveredelungshandwerk zurückgreifen. Die Gläser werden nach neuestem Stand der Technik in bleifreier Kristallglas-Qualität automatisch produziert und mit der Sensisplus-Technik

verfeinert. Der dekorative Schliff wird dagegen in reiner Handarbeit gefertigt, Stück für Stück in genau der gleichen Weise, wie sie seit Jahrhunderten von Handwerks-Meistern ausgeführt wird. Dazu werden die Motive auf jedem einzelnen Glas vorgezeichnet, bevor sie per Hand geschliffen werden. Daraus entstehen in den beiden Serien *Leander* und *Vivre* individuelle Gläser mit hervorragenden sensorischen Eigenschaften und gleichzeitig klassisch-modernem Design.



**3 FRAGEN AN EBERHARD EISCH**  
**Geschäftsführer GLASHÜTTE EISCH**

**1. Was hat es mit dem Sensisplus-Prinzip für Eisch-Gläser auf sich?**

Sensisplus-Gläser erschließen das volle Geschmackspotenzial von Wein. Der ursprüngliche Charakter des Weines und seine Struktur bleiben dabei erhalten. Eisch fertigt Sensisplus-Gläser nicht nur für Wein,

sondern auch für Spirituosen, Fruchtsäfte, Mineralwasser. Experten wie Weinliebhaber haben die Gläser getestet und haben uns danach viele begeisterte Berichte zur Verfügung gestellt.

**2. Wie setzen Sie ihren Slogan „inspired by nature“ für Weingläser um?**

Wein ist ein Naturprodukt und bestimmt als solches bereits die Form unserer Gläser. Desweiteren wählen wir eine Glaszusammensetzung, die kein Blei enthält und damit dem natürlichen Anspruch des Weines entgegen-

kommt. Schließlich orientieren sich unsere Gravuren und Dekorationen an natürlichen Motiven und lassen so ein weiteres Stück Natur auf Glas lebendig werden.

**3. Warum ist das passende Glas Ihrer Meinung nach wichtig für guten Weingenuss?**

Weingenuss ist Genuss und Kultur zugleich. Und nicht nur für den rein „stofflichen“ Genuss bedarf es eines geeigneten Weinglases, sondern auch der kulturelle Anspruch des Weingenusses muss sich in einem anspruchsvollen Glas widerspiegeln.

**ZWIESEL KRISTALLGLAS**

CRU Classic ist eine Spezialglasserie in getränkerechter Formensprache und zeitlos elegantem Design. Die Stiellängen sind der Kupa gegenüber etwas zurückgenommen und schaffen eine besonders handliche Größe. Die großvolumigen Kelchformen sind klassisch gehalten und zielen auf eine perfekte Darstellung verschiedener sensorischer Grundmuster: Burgunder und Chardonnay kommen hier ebenso zur Geltung wie ein feiner Riesling oder ein fruchtiger Rosé.

CRU Classic bietet elf getränkerechte Größen: drei Rotweingläser (ein Allround-Rotweinglas, sowie Gläser für Burgunder und Bordeaux), zwei Weißweingläser (für Riesling und Chardonnay), ein Glas für Rosé, um dem aktuellen Rosétrend zu folgen, zwei Gläser für Schaumweine (Champagner und Sekt) sowie zwei Digestifgläser (für Grappa und Cognac). Zwei großvolumige Rotweindekan-



ter runden das Bild der Serie harmonisch ab – sie vereinen perfekte Dekantiereigenschaften und hervorragendes Ausgießverhalten. Die CRU Classic Serie bietet mit der international patentierten Tritan®-Technologie ein Kristallglas, das in hohem Maße bruch- und kratzfest sowie spülmaschinenfest ist.

**3 FRAGEN AN  
SABINE WEISS**

**LEITERIN VERTRIEB  
FACHHANDEL  
DEUTSCHLAND**

**1. Welchen Stellenwert haben Weinglasserien in der Kollektion von ZWIESEL Kristallglas?**

Der hohe Anspruch, den wir an jedes einzelne Produkt stellen, basiert auf der beständigen Auseinandersetzung mit den speziellen Anforderungen der professionellen Gastronomie. Weingläser, oder Gourmetglasserien, wie wir sie bezeichnen, bilden im Sortiment der Marken SCHOTT ZWIESEL und ZWIESEL 1872 einen elementaren Bestandteil. Hier gelingt es, modernste Produktionstechnik auf der einen mit traditioneller Handwerkskunst auf der anderen Seite zu vereinen. Die Kombination von Funktionalität, natürlichen Materialien, lang anhaltender Brillanz und zeitloser Ästhetik stellt sicher, den individuellen Charakter und die Aromastrukturen unterschiedlichster Reb- und Weinsorten voll zur Entfaltung zu bringen.

**2. Wie wichtig ist die Qualität des Glases für die optimale Wahrnehmung des Weins?**

Wein aus dem richtigen Glas zu trinken bringt Genuss erst perfekt zum Ausdruck. Um den großen Reichtum an Geschmacksnuancen und Aromen unverfälscht zu erle-

ben, sind sensibel auf den Charakter des Weines abgestimmte Kelchformen erforderlich. Daneben spielen die feine Verarbeitung des Mundrandes und die Brillanz des Materials eine entscheidende Rolle.

**3. Wie hat sich die Bedeutung von unterschiedlichen Gläsern für den perfekten Weingenuss verändert?**

Der Wandel in der Lebenskultur unserer Kunden bringt natürlich auch einen Wandel im Bereich der Gourmetglasserien mit sich. Z.B. gibt es eine steigende Nachfrage nach Roséweinen – die Verbraucher möchten natürlich aus entsprechenden Gläsern trinken, die diesem Weintypen entsprechen. Hier spüren wir eine deutliche Nachfrage. Vor allem das Thema Dekantieren von Weinen wird immer bedeutsamer. War man früher der Meinung, nur „gereifte“ Weine dekantieren zu dürfen, geht man heute demokratischer mit diesem Thema um, kurz, man dekantiert deutlich mehr, weil viele Weine dadurch geschmacklich gewinnen! Auch die Präsentation des Weins spielt dabei eine große Rolle. „Entschleunigung“ ist, ebenso wie das Design des Dekanters, entscheidend – der Preis spielt dann eine untergeordnete Rolle. Auch an dieser Stelle können wir eine Besonderheit bieten. DROP PROTECT, unser neuer Anti-Tropf-Effekt für Dekanter, der einen zuverlässigen Schutz gegen Tropfen beim Ausschütten bietet.