



Ein Tandem in Sachen Glas. Links im Bild René Gabriel, der dem derzeit leichtesten Glas der Welt seinen Namen gab. Neben ihm Sigg Seidl, der das Glas mit hohem Sachverstand produziert. Die „Allround“-Eigenschaften des Gabriel-Glases, das sich zum Genuss von Weißwein und Rotwein gleichermaßen eignet, erfüllt viele Wünsche der Winzer bei ihren Degustationen.

Millimeterarbeit: Trinken aus dem Gabriel-Glas

Salzburg/Zürich. Weil er mit dem Angebot an Degustiergläsern nicht zufrieden war, entwickelte der als „Bordeaux-Wein-Papst“ bekannte René Gabriel (Zürich) zusammen mit dem Glasdesigner Siegfried Seidl (Bad Vigaun) ein einzigartiges Allroundglas von bisher ungekannter Leichtigkeit. Die maschinell hergestellte Version wiegt nur 160 Gramm, die mundeblasene gerade einmal 80 Gramm. Beide Versionen standen im Mittelpunkt der Diskussion eines Expertenforums, zu dem MEXpress Mitte August dieses Jahres in die Räume des Edelcaterers Frey (Willstatt/Baden) eingeladen hatte.

René Gabriel hat bei der Entwicklung seines Glases allergrößten Wert auf jede Einzelheit gelegt: Sein Credo: „Beim Weingenuss zählt jedes noch so kleine Detail, jeder Millimeter. Das Geheimnis des perfekten Genusses liegt im „Drive des Bouquets“, der sich beim sanften Schwingen des Glases ergibt.“

Der Fuß, flach gestaltet, gibt dem neuen „Gabriel-Glas“ Standfestigkeit und verleiht ihm Eleganz. Das Gewicht des Weinglas-Fußes entscheidet im Allgemeinen, ob das Glas in der Hand die richtige Balance erhält. Der Fuß des Gabriel-Glases ermöglicht in Verbindung mit der Länge des Stiels, der in einer kaum wahrnehmbaren X-Form gehalten ist, ein elegantes Halten.

Der Glaskelch vereint verschiedene, extrem wichtige Merkmale. Der unterste Kelchteil ist in einer leicht nach außen geschwungenen V-Form gehalten. Damit erreicht man selbst mit einer kleinen Weinmenge in Form eines „Push-Up“ bereits die breiteste Fläche im Glas. Dies gilt als ideal für Raritätenproben, für Winzer, die Kostproben ausschenken, für Gastronomen, die Flaschenweine in Form eines Achtels oder Deziliters anbieten, weil so auch im fast leeren Glas immer noch viel Duft absorbiert wird. In der Mitte des untersten Glasteils bietet das V-Dreieck ein Maximum an Farbdichte. (Oft verlieren Weine in zu flachen Weingläsern viel der ursprünglichen Farbe und scheinen dann optisch ziemlich dünn.) Die größte Breite von 95 Millimetern beim „Gabriel-Glas“ ermöglicht einen gewissen Instant-Dekantiereffekt, indem der just eingeschenkte Wein viel Luft bekommt. Diese genau berechnete Breite lässt auch zu, dass sich nicht nur die leichtflüchtigen Substanzen schnell verbreiten, sondern dass sich auch die „langsamen“ Aromen entwickeln können.

eine facettenreiche Spirale kreisförmig nach oben schweben.

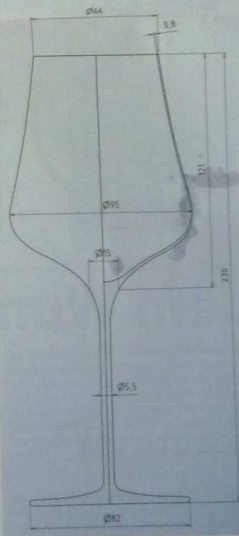
Die Glasform zwischen Bauch und Öffnung ist dezent konisch nach innen geschwungen. Das ermöglicht eine optimale Bündelung des Bouquets. Die sanft konische Form entspricht – ähnlich einem Trichter – genau der Verlängerung der beiden Nasenkanäle. So kommt keine falsche Luft zum Bouquet und die freigesetzten Aromen werden ohne jeglichen Verlust direkt 1:1 dem Riechorgan zugeführt. Der Wein liegt bei diesem Akt besonders nahe an der Nase.

Die Glasöffnung von genau 66 Millimetern spielt eine entscheidende Rolle. Bei bauchigen Gläsern bildet sich über dem Bouquet eine Art Fettschicht, die die Aromen blockiert. Ist die Glasöffnung zu groß, verlieren sich die Aromen, das Bouquet bekommt Risse, wirkt trocken oder zerfällt ganz. Beim Genießen selbst hat die ganze Nase im „Gabriel-Glas“ reichlich Platz und ist ganz nah dran am Bouquet.

Siegfried (Sigg) Seidl:

Natürlich bedarf es zur Herstellung von derart dünnwandigen und leichten Gläsern einer speziellen Zusammensetzung aus hochwertigem Kristallglas. Die eigentliche Kunst der Herstellung liegt aber bei den Glasmachern, welche in der Lage sein müssen, das Glas in absolutem Grenzbereich zu verarbeiten, um derart dünne Oberteile zu erhalten. Die Gläser sind gerade wegen der Dünnwandigkeit hochelastisch und sowohl an den Ober- als auch an den Stielen äußerst biegsam. Die Härte der Glaszusammensetzung wird durch die Dünnwandigkeit und Leichtigkeit der Gläser neutralisiert, weshalb die Gläser äußerst bruchfest und widerstandsfähig sind.

Die Position der breitesten Fläche des Kelches ist nur 90 Millimeter von der Glasöffnung entfernt. Somit soll laut Gabriel ein Maximum



Ausgekugelt, abgezikelt und auf den Millimeter genau vermessen: das neue „Allround“-Glas von René Gabriel

von Konversation mit dem Wein möglich sein und es findet kein Aromenverlust in Folge einer zu großen Distanz statt. Im „Gabriel-Glas“ soll sich beim Schwenken eine fein gefächerte Turbine bilden, bei der die freigesetzten Aromen wie