

Gabriel - Quatron

Der österreichische Hersteller Quatron, in Person des Glasdesigners Sigfried Seidl und der Schweizer Weinkritiker Rene Gabriel entwickelten und produzieren zusammen das Gabriel-Glas. Die dünnwandige Verarbeitung dieses modernen Glases lässt noble Eleganz erstrahlen. Der Glaskelch selbst vereint verschiedene, extrem wichtige Merkmale, die sich von einem konventionellen Weinglas deutlich unterscheiden! Der unterste Kelchteil ist in einer leicht nach außen geschwungenen V-Form gehalten. Damit erreicht man mit einer kleinen Weinmenge in Form eines Push-Up bereits die breiteste Fläche im Glas. Dies ist ideal für Raritätenproben, für Winzer, die Kostproben ausschenken, für Gastronomen, die Flaschenweine in Form eines Achtels oder Deziliters anbieten und für den privaten Genuss, 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 leider viele Weine in wesentlich teureren, zu flachen Weingläsern viel der ursprünglichen Farbe und scheinen dann optisch ziemlich dünn, was den ersten, wichtigen Eindruck weniger attraktiv erscheinen lässt. Die größte Breite von 95 Millimetern 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 schnellen, leichtflüchtigen Substanzen verbreiten, sondern dass sich die langsamen Aromen entwickeln können. Denn wie bei Spirituosen besteht das Nasenbild eines Weines aus einer Kopf-, Herz und Basisnote. Die gewählte Breite garantiert sogar den Genuss von Pinot, Chardonnay und klassischen Syrahs. Das kann kein anderes Universal-Glas! Die Position der breitesten Fläche ist nur 90 Millimeter von der Glasöffnung entfernt. Somit ist ein Maximum von Konversation mit dem Wein möglich und es findet kein Aromenverlust in Folge einer zu großen Distanz statt. Die untere, spezielle Glasform ergibt beim sanften Schwingen des Glases einen unglaublichen Bouquet-Drive! Während sich der Wein in normal bauchigen Gläsern wie bei einem dicklichen Armreif zentrifugal bewegt und sich dabei die Aromen wie bei einem Hamster im Rad gefangen unten drehen, bildet sich im Gabriel-Glas eine fein gefächerte Turbine, bei der die frei gesetzten Aromen wie eine facettenreiche Spirale kreisförmig nach oben schweben und so dem Wein ein noch nie erlebtes Parfüm entlocken. Die Glasform zwischen Bauch und Öffnung ist dezent konisch nach innen geschwungen. Das ermöglicht eine optimale Bündelung des Bouquets. Beim Trinken des Weines werden wieder die schwer flüchtigen Substanzen mit den leichteren Düften vermischt, weil diese wie bei einer Wellen-

TIPP



Rene Gabriel

brechung beim Ansetzen überdreht werden. Dieses Phänomen ist bei einem bauchigen Glas nie möglich. 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 selbst ist bei diesem Akt viel näher an der Nase und liegt dabei breiter als bei vergleichbaren Gläsern. Auch das ist wiederum ein weiteres, unschlagbares Aromen-Plus. Entscheidend ist vor allem die gewählte Glasöffnung von genau 66 Millimetern. Bei zu kleiner Öffnung (vor allem bei bauchigen Gläsern) bildet sich über dem Bouquet eine Art Fettfilm, der die Aromen blockiert, respektive zudeckt. Ist die Glasöffnung zu groß, verlieren sich die Aromen und das Bouquet bekommt Risse, wirkt trocken oder zerfällt ganz. Genau bei diesem Punkt zeigt das Gabriel-Glas die größtmögliche Komplexität des Weines und der hauchdünne Film über dem Nasenspiel bindet alle auch noch so feinen Aromen ins Traumbouquet ein. Beim Genießen selbst hat die ganze Nase im Glas Platz und so trinkt es sich leichter, weil man nicht den ganzen Kopf nach hinten anheben muss, um den Wein in den Gaumen fließen zu lassen. Zudem ist man kurz vor dem erwartungsvollen Schluck nochmals ganz, ganz nah am Bouquet dran. Das Glas ist äußerst strapazierfähig und spülmaschinenfest. Der erfrischend erschwingliche Preis dieser Neuentwicklung wird dafür sorgen, dass das Gabriel-Glas private Haushalte und Gastronomen mit hohen Ansprüchen für Ihren Weingenuss gleichermaßen im Sturm erobern wird.

Das Gabriel-Glas mundgeblasen

Ein einziges, geniales Glas für Ihren persönlichen Weingenuss? Egal ob Rot-, Weiß- oder Süßweine. Ob Riesling oder Bordeaux, Burgunder oder Californier. 25 Jahre hat Rene Gabriel daran getüftelt. Die Kunst des modernen Weingenießens liegt darin, dass man auch mit einer kleineren Menge den intensivsten Genuss erreichen kann. Voraussetzung ist immer, dass der im Glas befindliche Wein alle Chancen zur bestmöglichen Entfaltung und Präsentation bekommt. In intensiver Zusammenarbeit mit dem Glasdesigner Siegfried Seidl (Quatron) hat der bekannteste Weingustator des deutschsprachigen Raums, Rene Gabriel, nun dieses einzigartige Glas entwickelt: mittelgross, nobel und erschwinglich. Leicht und filigran in mundgeblasener Form, in gleicher Form etwas schwerer als Maschinenglas. Beide spülmaschinenfest! Führende Glaskompetenz trifft hier langjähriges Genuss-Know-How. Weingenuss pur! Sie werden begeistert sein.

25 Euro / Glas

