

# FWP Jänner 2011

## Das Gabriel Glas

Organisation: Andrea Krenner und WB Ing. Georg Wolff

*Restaurant Josef*



Diplom-Sommelier Bruno Simianer gestaltet diesen Abend mit den besten Empfehlungen von Rene Gabriel. Das Glas <http://www.gabriel-glas.com/16601.html> gibt es in zwei Versionen – mund- und maschinengeblasen. Die Form ist bis auf Details bei beiden gleich: das maschinelle wiegt 148 g und weist einen leicht wulstigen Bodenrand auf. Das mundgeblasene Glas hat einen glatten Boden und wiegt 84 g – das leichteste Weinglas überhaupt am Markt. In beiden Fällen ist der Stiel in einem mitgeformt. Durch den Einzug des Bodens zum Stiel hin soll der Luftkontakt verbessert werden, und der Geschmack bei Verkostungen auch mit kleinen Mengen ausreichend intensiv sein.

Zudem ist die innere Oberfläche im mundgeblasenen Glase (MuG) glatter als im Maschinenglas, was Folgendes bewirkt: das mundgeblasene hält den Wein eher im süßen und reifen Bereich, während das Maschinenglas (MaG) mehr aufrauend, Tannine und Säure freisetzend wirkt. Im klassischen Bordeauxglas kommt es vor, daß beim "Aromadrive" das Aroma unten im Glas bleibt, mit einer u. U. brandig wirkenden Alkoholhaube oben drauf, während die Aerodynamik im



Gabriel-Glas dafür sorgt, daß die Aromen bis an die Nase gelangen. Bei Weinen, die von Haus aus etwas Oxidationstöne haben, können diese im Maschinenglas durchaus unterdrückt werden, was Altweine munterer machen kann.

Kein Bleikristall, keine Korrosion; Herstellung in der Slowakei durch Glasbläser, die Rene Gabriel davor durch hunderte Änderungswünsche oft nur im Millimeterbereich angeblich bis an den Rand des Wahnsinns gebracht hat – nun ja, über dessen Rand hat er sie jedenfalls nicht getrieben, und die Produktion läuft inzwischen im Wortsinne gleichförmig und zuverlässig.

Zum Vergleich habe ich das übliche, in der Form etwa dem klassischen Riedel-Sommelierglas 400/0 entsprechende Maschinenglas, das im „Josef“ bei Verkostungen zum Einsatz kommt (JG), herangezogen.

### **2009 Riesling Steinriegl, Prager, Weissenkirchen, Wachau**

V: helleres Strohgelb, im mundgeblasenen dünnere Abrinner als im Maschinenglas.

N: pfeffrige Würze, im MuG feinziseliertes und lüftiger, leichter, aber genauso intensiv; im MaG dunkler, karameliger.

G: fruchtig säuerlich, im MuG betonter, im MaG runder und fetter

P: 17

### **2009 Grüner Veltliner Smaragd M, F. X. Pichler, Oberloiben, Wachau**

V: leicht grünliches Strohgelb; auch hier wieder die Abrinner im MuG dünner als im MaG sowie im JG.

N: Bazooka-Kaugummi im JG, eher blass im MuG, sehr intensiv würzig-blumig im MaG.

G: im MuG fein, aber nicht sehr intensiv. MaG reif, saftig, lange, JG ähnlich

P: 19

**Waller auf zweierlei Art Kartoffeln** (gebraten auf Rösti, mit Wurzelgemüse und Kren auf Mousseline) perfekt, 19+ P

**2009 Riesling Singerriedl, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau**

V: sattes Strohgelb, Abrinner fast gleich in allen Gläsern

N: MuG zart, blumig, abgerundet; MaG hat mehr Druck in der Nase, fast ein bisserl ins Phenolische gehend, Grapefruit; JG ähnlich MaG, aber mit weniger Druck, mehr Kräuterwürze

G: MuG sehr cremig, zarte Agrumen; im MaG intensiver, länger, süßer, auch hier Zitrustöne, um ein Haucherl bitterer; JG ähnlich.

P: 19 – 20.

**2006 Riesling Scharzhofberger Pergentskopp, Van Volxem, Wiltigen/Saar**

V: Goldgelb, die Abrinner im MaG und MuG fast gleich, im JG fast völlig fehlend.

N: leise Petroltöne, im MaG und MuG fast gleich, im MuG angedeutet (und vorübergehend) tranig, am süßesten im JG, am "erwachsensten" und strukturierstesten im MaG.

G: im MuG etwas verhuscht, im MaG etwas weicher als in der Nase, im JG sehr saftig und rund.

P: 18



**1977 Riesling Spätlese Kellermeister Reserve, WG Krems, Krems, Kremstal**

T: Peter Tischler hat seinerzeit eine ganze Löß-Kellerbox bei den Winzern Krems gemietet und einen für (seine) damalige(n) Verhältnisse großen Einkauf dort eingelagert (was Bedingung der Vermietung war); erfreulicherweise läßt er uns als wahrer Weinbruder an seinen Schätzen teilhaben,

V: dunkles Goldgelb mit Kupferreflexen, Abrinner eher zart, in allen Gläsern

N: Ananas, Bisquit und Brotrinde, sehr aniswürzig im MuG; im MaG saftiger, mineralischer, die Rösttöne kommen nicht so gut heraus wie im ersten, sind weicher. Im JG dominiert die Mineralik mit sehr wenig Gebäck-Untergrund.

G: im MuG große, karamelige gelbe, sehr reife Frucht, in Richtung eines Ringlottenkompottes, dabei mit sehr schön strukturiertem Rückgrat und zartem, aber sehr nachhaltigem Abgang und Nachklang. Das MaG gibt einen weit weniger vielschichtigen, eher leicht säuerlichen, deutlich kürzeren Eindruck. Der Geschmack im JG geht in Richtung Wermut, nicht sehr attraktiv.

P: 17 – 20 !!! Hier das MuG definitiv vorne.

**2007 Cervaro della Salla, Antinori – Castello della Sala, Umbria**

V: helleres Goldgelb, in allen gleich dichte Abrinner

N: MuG Anklänge von Teer, Mango; MaG gelbfruchtig, weniger charaktervoll, JG relativ intensiv, recht reif fruchtig, Macchiatöne.

G: MuG trocken, fast sherryartig, mittellang; MaG etwas fruchtiger, JG ditto

P: 17

*Sehr schön zu einer toll zarten, saftigen und geschmackigen **braisierten Lammschulter mit Rotweinzwiebeln und Bohnenkraut-Rollgerste** – 19+++!!*

**2000 Blaufränkisch Reihburg, Uwe Schiefer, Weilgerstorf am Eisenberg, Südburgenland**

V: schönes sattes Granatrot, Abrinner wieder deutlich differenziert, im MuG am dünnsten

N: MuG sehr deutliche Maraskakirschen, zarte Nelken, MaG eher (Zwetschgen)Kompottöne, etwas marmeladig; im JG dies noch stärker.

G: MuG anfänglich Graphit und Lakritze, dann doch eher Säurespitzerl; im MaG etwas abgerundeter, samtiger; JG dazwischen.

P: 17+



**2005 Pinot Noir**, WG  
Schloß Halbturn, Jois,  
Neusiedlersee

V: sehr helles  
Violetterubin, alle  
Gläser zeigen dichte  
Abrinner

N: im MuG sehr grazil  
und fein gewebt,  
Walderdbeeren mit  
einem Hauch grünem  
Pfeffer, zarte  
Mokkanoten, leicht  
animalisch; MaG zeigt  
angedeutet Knoblauch  
im Untergrund, aber  
auch viel Frucht und  
Kräuter, weniger  
Röstnoten, insgesamt  
etwas weniger  
feingliedrig als im  
ersten Glas; JG  
fleischig strukturiert,  
nicht elegant, aber  
ganz gut.

G: MuG sehr klassisch  
burgundisch, Erdbeer-  
und Himbeerfrucht,

feingliedrig, zarte Fruchtsäure mittellang; im MaG kommt die Säure etwas früher, aber kein Klasseunterschied zum ersten; im JG ist die Säure recht vordergründig, deutlich weniger Frucht.

P: 18 – 19

**2000 Fontalloro**, Fèlsina, Berardenga, Toscana

V: Violettgranat, Abrinner mittel

N: MuG erdig, fleischig, Lakritze, Minze; MaG weicher, fülliger,  
rote Früchte, aber ein bissl ungenauer und alkoholischer; JG  
gibt eher wenig her.

G: MuG sehr schöne rote Beeren, aber hintennach doch ein  
bissl säurebetont; MaG fehlt die Frucht, bleibt die Säure; JG  
recht einfach bäuerlich chiantihaft

P: 16 – 17

*Ein fast flaumig-weiches **Rindsfilet in der Thymiankruste mit aromatisch-süßler Paprikacrème und Erdäpfelstroh** (18 P) bezeugte erneut das große Können von Rudi Grabner, der nun schon drei Jahre Wunderdinge in der Josef-Küche vollbringt.*



**2005 Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Laurence“**, Domaine du Pegau, Châteauneuf-du-Pape, Rhône

V: leicht bräunliches Granat, Abrinner im MuG dichter als in den anderen.

N: intensiver im MuG, angedeutet Leder, Datteln, Thymian und Rosmarin; weicher und weniger dicht, etwas süßer im MaG; JG wenig überzeugend.

G: MuG fast likörig, Himbeeren und Rumtopf Früchte, schlank und mittellang; MaG eher Teenoten, deutlich Tannin, dunkelrote Frucht; kantiger im JG.

P: 19



### 2006 Château Phélan Segur, St-Estèphe, Bordelais

V: Violettgranat, sehr dichte Abrinner

N: etwas kratzige rote Beeren im MuG, mit Vanilleuntertönen; MaG Hauch Sojasauce, eher fleischig; JG eher etwas flach

G: MuG etwas flach, wenig auslotbar; MaG ebenfalls eher wässrig, nicht sehr aussagekräftig, JG flach

P: 16 dzt.; wohl ungünstiger Zeitpunkt.

### 1997 Château Margaux, Margaux, Bordelais

T: gastronomisches Jahr, Chât. Margaux war einer der besten.

V: bräunliches Granat, in allen Gläsern kräftige Abrinner

N: MuG sehr kräuterwürzig, rote Beeren, heller Tabak; MaG deutlicheres Leder, süßere rote Frucht; JG leicht rauchig, Anklänge an Rumtopf, aber klassisch reif bordelaisisch.

G: im MuG feingliedriger, trocken himbeerfruchtig, kräuterig, sehr langer Abgang; im MaG wirkt er männlicher, käftiger, mehr Rückgrat, Tannine, Zukunft... JG ähnlich, aber kratziger.

P: 18 – 20

### 2004 Shiraz Struie, Torbreck, Marananga, Barossa Valley

V: dunkelviolett, färbende Abrinner

N: MuG wenig ausdrucksstark, MaG zarte duftige Heidelbeeren; das JG hier bei weitem am intensivsten und saftigsten.

G: MuG süß, aber doch recht marmeladig; MaG vielschichtiger, würziger, aber doch auch eher kurz;

P: 17 – 18

*Ein aromatischer **Besoffener Kapuziner auf heißer Süßweinsuppe** beschloß den großartigen Beitrag, den die Küche des Josef zum gelungenen Abend leistete. Die „schwarze Brigade“ (nicht mehr so recht gültige Unterscheidung, nachdem die Küche auch Schwarz trägt) servierte diese Köstlichkeiten ebenso diskret wie flink – Günther Hager, der Chef kann auf sein Personal stolz sein!*



### 2001 TBA, Velich, Apetlon, Neusiedlersee

V: cognacbraun, zarte Abrinner

N: reifst-gelbfruchtige, aber etwas gebrannte, Töne, wie manche italienische Aperitifs (MuG); schwächer und weniger charaktervoll im MaG; fruchtiger im JG.

G: MuG wenig intensiv, weich; MaG gut balanciert, der Wein wird aber nicht wuchtiger; am besten im JG, wo er am frischesten und zugänglichsten wirkt.

P: 17 – 18 (im JG)

### 2001 Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes

V: dunkles Goldgelb, mittlere Abrinner

N: MuG reife gelbe Früchte, ein Haucherl pfeffriger und frischer als im MaG; im JG wenig Persönlichkeit.

G: alle etwa gleich süß fruchtig, ziemlich lang, leichte Tabaktöne, im Abgang Hauch Tintenblei...

P: 18 ++

Wieder einmal ein Abend, der viele sehr gute und mitunter verblüffende Weine brachte (besonders herzlichen Dank an WB Peter Tischler für den tollen 1977er Kremser Riesling!!), aber der uns auch Verblüffendes über die mitunter massiven sensorischen Auswirkungen minimaler physikalischer Differenzen der Trinkgefäße darlegte – bisweilen wurde man an den Flügelschlag des Schmetterlings im Amazonasurwald, der am anderen Ende der Welt einen Orkan auslöst, erinnert.

Nicht nur mein Eindruck war, daß im Schnitt Weißweine und jüngere Weine im Maschinenglas besser wirkten, optimal reife und rote Weine hingegen eher im mundgeblasenen. Ob ein Wein, der schon „over the top“ ist, doch vom Maschinenglas profitieren könnte, wie eingangs erwähnt, konnten wir nicht zuverlässig eruieren, da der fast 34 Jahre alte aus Krems vor Leben förmlich noch strotzte.

Ing. Simianer verstand es zudem, nicht nur das Glas in allen Facetten der Entwicklung und der technischen Details unterhaltsam vorzustellen (interessant zu machen brauchte er es nicht, dafür sorgten alleine schon unsere Wahrnehmungen bei der Verkostung!), sondern konnte mit seinen reichen Erfahrungen als Sommelier und Berater der gehobenen Gastronomie auch einiges an Wissenswertem zu den präsentierten Weinen beisteuern.

Herzlichen Dank an Ing. Georg Wolff, Andrea Krenner, unseren Gast, Bruno Simianer, und an das Josef-Team!

H. Huber

PS: Rene Gabriel bewirbt sein Glas mit der Aussage, man benötige nur mehr eins für alle Weine; nun, zumindest zwei Gabriel-Gläser sollten es schon sein: ein mund- und ein maschinengeblasenes...