



Rein mit der Nase ins Riedel-Glas – schnüffeln! Moderator Gerhard Opitz (re.) mit den Gastgebern der Wein- bzw. Glasprobe: Michael Kugel und Corina Lesny-Kugel (v. li., Weinhandlung Margraf), Korinna, Heidi und Markus Hornschu (Porzellanhaus Hornschu). Foto: Jörg Lantelmé

Der Säurespoiler am Rheingau-Glas

Gehört haben wir es immer wieder mal, aber geglaubt haben wir es nie so recht: dass jeder Wein sein eigenes Glas braucht, um richtig zur Geltung zu kommen. Jaja. So lange wir unseren guten Roten nicht aus Senfgläsern trinken, haben wir gedacht, machen wir da nicht viel falsch.

Bis **Gerhard Opitz** mit seiner Riedel-Glas-Philosophie (das Gefäß als „Mittler der Weinbotschaft“) in der Weinhandlung **Margraf** aufgetaucht ist, fünf Gläser vor uns aufgebaut und – nein, nicht Wasser zu Wein gemacht hat, aber, fantastisch genug, den bissigen 99er **Böddiger Berg** in ein harmonisches

Tröpfchen verwandelt hat. Unglaublich.

Und dabei haben wir doch bloß, auf Opitz' Geheiß hin, den sauren Böddiger vom klassischen Wein- in ein Rheingau-Glas umgefüllt. „Richtig“, hat Opitz da gesagt, „aber das Rheingau-Glas hat so 'ne Art Säurespoiler, der den Wein auf eine andere Geschmackszone unserer Zunge lenkt als das klassische Glas“. Aha. (Ganz schnell für Ihre private Weinprobe: Zungenspitze = süß. Zungenende = bitter. Unter der Zunge und am Rand = Säure. Äußerer Zungenrand = salzig).

Es ist dann ein sehr fröhlicher Abend geworden mit dem

früheren hr-Moderator und praktizierenden Weinexperten Gerhard „The Voice“ Opitz. Wir haben geschnüffelt, geschmatzt und geschlürft, haben Bordeaux und Burgunder aus Bordeaux- und Burgunder-Gläsern getrunken (und, nur so zum Spaß, auch schon mal aus einem Chardonnay-Glas: schmeckt grausam!) und waren bester Dinge. Bis wir nach Hause kamen und uns unsere Weingläser, von denen keines einen Spoiler oder ähnliches aufweist, etwas genauer ansahen: Könnte es sein, dass wir noch gar nicht wissen, wie unser Lieblings-Spätbunder tatsächlich schmeckt?