



©Josephinenhütte

Brillant für besondere Weine: Kurt Josef Zalto präsentiert Dekanter von Josephinenhütte

Nach seiner erfolgreichen Weinglas-Kollektion «Josephine», über die wir in einem entsprechenden Artikel ([Link](#)) berichtet haben, präsentiert Kurt Josef Zalto nun seinen ersten Josephinenhütte-Dekanter. Minimalistisch im Design und filigran in der Struktur, entlockt der Dekanter Spitzenweinen ihr letztes geschmackliches Geheimnis. Der Glasdesigner beweist einmal mehr, warum seine Werke in der Weinwelt so geschätzt werden.



©Josephinenhütte

Design und Funktionen

Handwerkskunst

„Josephinenhütte steht für Genuss, Sinnlichkeit, die Wertigkeit eleganter Tischkultur und echte Handwerkskunst. Wir möchten besondere Genussmomente kreieren und Weine optimal zur Geltung bringen“, sagt Kurt Josef Zalto. „Ein gelungenes Design berührt den Betrachter im Unterbewusstsein. Für den Dekanter habe ich mich von einem Brillanten inspirieren lassen. Er symbolisiert für mich das Reine, Schöne und Unvergängliche.“

Dennoch geht es für Kurt Josef Zalto in erster Linie um die Sensorik und erst dann um das Design. Jedes von ihm eingesetzte Designelement erfüllt einen bestimmten Zweck. Neben dem für die Josephine-Kollektion charakteristischen Knick verfügt der Dekanter im Boden über einen Kegel. Dieses prägende Designelement sorgt schon beim Einschenken durch eine spiralförmige Verwirbelung für die optimale Belüftung des Weines.



©[Josephinenhütte](#)

Der Kegel

„Der Kegel erinnert mich an die Pyramide des Pariser Louvre. Sie wurde seinerzeit errichtet, um die Besucherströme optimal zu lenken“, sagt Zalto. „Einen ähnlichen Effekt – den Weinstrom zu lenken – erzielen wir im Dekanter mit dem Kegel. Die aus der Flüssigkeit ragende Spitze erlaubt zudem einen Blick durch den Wein und lässt die farblichen Nuancen des Weines wunderbar erkennen.“ Insbesondere bei der Verkostung des Arbosar 2013 (**18/20** – 93/100) der in Torroja del Priorat angesiedelten Bodega Terroir al Limit sind die kräutigen Düfte nach Rosmarin und Salbei im verführerischen, komplexen, entfalteten Bouquet zur Geltung gekommen, während zwei andere Verkostungen insbesondere die köstliche frische rote Frucht und die Rosen in den Vordergrund gebracht haben. Am beeindruckendsten war aber die Erfahrung mit dem Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau 2020, den Burghound mit 86/100 sehr streng bewertet hat. Das Karaffieren dieses Erzeugnisses im Josephine-Dekanter ist besonders gelungen. Sein ganzes Format mit einer finessenreichen, tiefsinnigen, reintönigen und präzisen Nase mit Düften von köstlichen, saftigen schwarzen Beeren und Kirschen sowie einem strukturierten, harmonischen, geschmackvollen Gaumen mit einer betörenden Frucht. In diesem Dekanter zeigt sich dieser Wein in seiner vollen Wucht und erweist sich als richtiger Côte de Nuits, obwohl er eigentlich ein Côte de Beaune ist. Ebenfalls **18/20** (93/100) und eigentlich ein Muss in jedem Keller. Obwohl ich persönlich bereits fünf Dekanter besitze, ergänzt das Modell der Josephinenhütte meine Sammlung sehr gut. Er dürfte sich sogar zu einem meiner *Favourites* entwickeln.

Ein Dekanter muss in erster Linie die zügige Anreicherung des Weines mit Sauerstoff ermöglichen. „Das erreichen wir durch eine grosse Oberfläche und den oben beschriebenen Kegel. Darüber hinaus wird ein Wein in einem Dekanter hochwertig inszeniert. Funktion und Design habe ich bei unserem Dekanter harmonisch in Einklang gebracht. Der filigrane Körper liegt wunderbar in der Hand und lässt den Wein perfekt ins Glas fließen.“



Leidenschaftlich von Hand gefertigt

Alle Gläser und Dekanter von Josephinenhütte werden aufwendig mundgeblasen und von Hand gefertigt. In vielen Arbeitsschritten arbeiten insgesamt vier Glasbläser und ein Veredler über die Dauer von zwei Tagen an der Fertigung eines Dekanters.

„Der Dekanter ist für mich eine Hommage an den Wert des Glashandwerks, das meine Familie nun bereits seit über zweihundert Jahren mit viel Leidenschaft ausübt!“

Der Name Josephine

1842 gründete Graf Leopold von Schaffgotsch im Riesengebirge eine Glashütte; die ehemalige Josephinenhütte. Er gab dem Betrieb den Namen seiner Frau: Josephine. Der Glasmacher Franz Pohl, Leiter der Josephinenhütte, war ein genialer Tüftler und künstlerischer Vordenker, der die Grenzen dessen auslotete, was im Glashandwerk damals als möglich galt. Es entstanden Glasobjekte von überragender technischer Finesse und vollkommener Schönheit. Sie machten die Josephinenhütte zu einer der bedeutendsten Glashütten Europas und der neuen Welt. Etwa 100 Jahre später schloss die Glashütte allerdings unwiederbringlich.

Im Jahr 2019 entschlossen sich drei Freunde aus Berlin aufgrund ihrer Faszination für den Wert echter Handwerkskunst, die Marke der Josephinenhütte wieder zum Leben zu erwecken. Mit Gläsern, die filigran sind und leicht, anspruchsvoll und ästhetisch, so exzellent wie damals.

Der fehlende Schlussstein dieser Vision? Kurt Josef Zalto, Glasmacher in der siebten Generation seit 1770, der vielleicht begnadetste Glasdesigner der Gegenwart. Er sollte der neue kreative Kopf der Josephinenhütte sein – und er ist es geworden.

Autor: Jean François Guyard

25. September 2022

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Letztlich textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.