



Kurt Josef Zalto

© [Josephinehütte](#)

Zalto, die Josephine-Serie

Welche Rolle spielt das Glas in der Verkostung eines Weins? Gibt es effektiv solche Unterschiede von einem Glas zum nächsten? Was diesbezüglich für einen Weinliebhaber gilt, wird bestimmt durch andere in Frage gestellt, die einen sind glücklich mit einem universellen Glas, andere werden sich eine kleine Sammlung der vier besten Gläser aufgrund der Rebsorten oder Weintypen, die sie am meisten trinken, zusammenstellen. Es stellt sich eben die Frage, ob Standardgläser reichen und ob sie überhaupt alle organoleptischen Eigenschaften eines Weins ideal widerspiegeln. Ausserdem stellt sich eine weitere Frage: diejenige, ob ein Konsument ein Glas für jeden einzelnen Weintyp braucht, den er trinkt. Eine Marke wie Riedel bietet ein unwahrscheinliches Sortiment an Gläsern, jedes für jedes Bedürfnis... Last but not least gilt der Wein heute ausserdem nicht selten als Luxusgut. Man positioniert sich in der Gesellschaft mit seinem Auto, mit seinem Outfit, heute noch mit den Weinen, die man ausschenkt. In der Waffensammlung dürfen zwei Utensilien nicht fehlen: Der entsprechende Korkenzieher wie z. B. The Durand, Coravin oder einer des Unternehmens Le Creuset und die beste Glasware. Zalto hat im obersten Segment mit seiner DENK'ART-Serie einen privilegierten Platz errungen. Mit der Josephine-Serie gelingt Kurt Josef Zalto mit seiner Glasmanufaktur Josephinenhütte ein Geniestreich.

Wussten Sie, dass fünf der sieben wichtigsten Weinglasproduzenten auf der Welt uns im deutschsprachigen Raum nicht bekannt sind? Riedel, Bormioli Rocco, Libbey, Crate & Barrel, Owens Illinois, Şişecam, HIG (Nadir) heissen sie und ein einziger Name in dieser Liste ist den Weinliebhabern geläufig. Şişecam ist der zweitgrösste Produzent in Europa sowie auf der Welt, und ich frage mich sogar, wer den Gläsern dieses Unternehmens schon begegnet ist. Dafür kennt jeder fortgeschrittene Weinliebhaber Marken wie Zalto ([Link](#)) mit seiner DENK'ART-Serie oder Riedel mit der Sommelier-Serie, um nur diese zwei prestigeträchtigen Namen zu nennen. Wohlgermerkt, in der Vinum-Ausgabe vom Dezember 2021 ([Link](#)) wurde ein Profipanel-Bericht veröffentlicht, der sich auf Gläser fokussierte. Winner des Panels wurde das Josephine N° 2, also das Universalglas von Zalto mit 55 cl Inhalt. Dabei wurde klargestellt, dass die mundgeblasenen Gläser im High-End-Bereich auf eklatante Art ihre Überlegenheit unter Beweis gestellt haben, das wahre Profil der Weine wird authentisch widerspiegelt.

Das ideale Glas

Die Summe der einzelnen Bestandteile?

Welche Merkmale besitzt das ideale Glas? Um diese Frage zu beantworten, weisen wir gerne darauf hin, was ein Wein ist bzw. was seine organoleptischen Eigenschaften sind. Kann ein Wein in der Summe seiner Aromen, seiner Textur, seines Geschmacks und seines Nachhalls zusammengefasst werden? Wenn die Behauptung stimmte, dass die Einschätzung eines Weins bis zu 80 Prozent nach dem Bouquet erfolge, würde dies die Bedeutung des Glases entscheidend einschränken. Grundsätzlich würde ein Reagenzglas ausreichen, um sich eine Meinung über jegliches Erzeugnis zu bilden. Oder gerade ein Tastevin, da Farbe, Reintönigkeit, Düfte und Alter des Weins in diesem Fall perfekt zur Geltung kommen. In welchem Glas kommt ein Wein also am besten zur Geltung?

Jeder Weinliebhaber ist sich darüber klar, dass ein Wein deutlich mehr als die Summe seiner Bestandteile ist. Es würde auch keinem einfallen, Wein in edlen Wassergläsern zu verkosten. Von Standard-Wassergläsern ganz zu schweigen. Beide Betrachtungsgegenstände, also das Glas und der Wein, können nicht voneinander getrennt werden. Ein Hermitage von Jean Louis Chave wird sich in einem Weissweinglas nie ausdrücken können, ein Burgunder Grand Cru in einem Bordeaux-Glas ebenso wenig. Ob anschliessend ein Champagner oder ein Schaumwein aus einer Champagner-Flute oder aus einem Weissweinglas getrunken werden sollte, ist jedem selbst überlassen. Wir werden später sehen: Zalto bietet hier mit dem Josephine N° 4 eine hervorragende Lösung.

Drei Komponenten scheinen uns heute massgebend zu sein, um das beste Glas, unabhängig dieses Mal vom Wein, auszuwählen:

- Die Temperatur bzw. die Fähigkeit des Glases, den Austausch des Weins mit seiner räumlichen Umgebung zu fördern.
- Das Licht. Das Auge und das Gehirn des Menschen – oder des Tiers – nehmen die Farben auf und interpretieren sie – siehe «The photoisomerization of Retinal» ([Link](#)). Zusammengefasst ist eine Farbe, die wir wahrnehmen, nicht unbedingt haargenau diejenige des angeschauten Objekts (und Brillen vereinfachen gar nichts). Wenn ein Glas weniger Licht zulässt, spielt dies also eine Rolle in der Helligkeit des Weins.
- Die Ästhetik ist bestimmt die anregendste Komponente. Schön ist nicht unbedingt praktisch, elegant für die einen ist nicht unbedingt elegant für die anderen. Nehmen wir ein Beispiel: Das Juicy Salif des Superstardesigners und -architekten Philippe Starck. Das ikonische Objekt – man darf hier von Kunstwerk sprechen –, das wie eine Zitruspresse aussieht, ist bekanntlich unbrauchbar und hat sich inzwischen als Kommunikationsmittel herauskristallisiert. Seine goldene Version geht sogar noch einen Schritt weiter. Auch wenn sie nutzbar wäre, müsste davon abgeraten werden: Gold und Zitrus saft sind antinomisch. Also, wie es Kurt Josef Zalto selber sagt: «Ästhetik ist sicherlich ein zentrales Element bei einem Glas, doch ohne Funktion ist die schönste Ästhetik wertlos.»

Das Gewicht des Glases spielt eine weitere Rolle. Mit einem Gewicht um die 100 Gramm per Glas für die Josephine-Serie gegen 141 Gramm für die Gläser von René Gabriel kann jeder Weinliebhaber entscheiden, welches spülmaschinenfeste Glas ihm am besten passt.



Heisse Runde: Unter Rotation wird das Glas feingeschliffen. ©Josephinehütte

Die Temperatur

Auch mit den besten Gläsern bleibt die Serviertemperatur eines Weins entscheidend. Gekühlt oder nicht, zu kalt oder zu warm erwartet ein Wein eine gewisse Temperatur, um genossen zu werden. Zu warm kommt der Alkohol zur Geltung und das Erzeugnis droht, schwerfällig bis plump zu wirken. Zu kalt können Fehler versteckt werden, da sich der Wein nach innen kehrt und verschliesst. Erfahrungsgemäss ist es viel besser, eine Flasche zu kühl zu entkorken. Alle fünf Minuten steigt die Temperatur des Weins um einen Grad. Also, wenn die Temperatur einer Flasche, die bei 18 Grad auf dem idealen Punkt wäre, 12 Grad beträgt, reicht es, 30 Minuten zu warten. Oder eben Gläser zu verwenden, die so dünn sind, dass der Austausch mit dem Raum, in dem der Wein genossen werden soll, erfolgt. Die besten Gläser befinden sich hier ganz klar im High-End-Segment.

Das Licht

Je dünner das Glas, desto besser die Transparenz. Ja, man darf High-End-Gläser verwenden, um Elsässer Weine zu geniessen. Keiner soll sich mehr zumuten, die klassischen, gefärbten elsässischen Weingläser zu verwenden. Die nicht nur die Übermittlung wichtiger Informationen über die Farbe eines Erzeugnisses verhindern, sondern auch die Wahrnehmung von dessen Tiefe. Dünne Gläser wirken auch viel edler, raffinierter. Sie sind die Balletttänzerinnen, die im Rhythmus des Schwanensees von Tschaikowski tanzen.

Die Ästhetik

Transparenz, Eleganz, Finesse, Form, das sind die Schlüsselargumente, die das Auge verführen und die Sinne erwecken. Die Ästhetik bleibt aber subjektiv. Was unterscheidet ein Werk von Picasso von einem von Braque? Was unterscheidet ein Bild von Monnet von einem von Sisley? Ein Glas kann ein Objekt der Begierde werden, der Weinliebhaber bleibt nicht gleichgültig, dem Wein wird die volle Aufmerksamkeit geschenkt. Genauso wie es François Mauss, der Präsident vor Grand Jury Européen, bereits über das DENK'ART- Glas sagte: «Ich habe nicht geglaubt, dass es auf dem Glasmarkt noch etwas Besseres geben könnte... Dieses Glas ist es. Zudem hat es etwas Erotisches...» Was ein gewöhnliches Glas auf keinen Fall fördert. Zur Ästhetik passt auch die Berücksichtigung der Spezifität der Rebsorten und/oder der Anbauggebiete. Die klassischen Rebsorten des Bordelais sind viel weniger anstrengend als der burgundische Pinot Noir, die ersten entfalten sich in schmalen und hohen Gläsern, der zweite beansprucht solche mit einer Tulpenform.



©[josephinehütte](#)



©[josephinehütte](#)



Glanz und Präzision

©[Josephinehütte](#)

Die Josephine-Serie

Die Josephine-Serie besteht aus vier mundgeblasenen Gläsern, die alle die Voraussetzungen des idealen Glases erfüllen. Bereits beim ersten Blick und bei der ersten Berührung fällt die äusserst hochkarätige Qualität jedes einzelnen Glases auf.

Der Name Josephine

1842 gründete der Graf Leopold von Schaffgotsch im Riesengebirge eine Glashütte; die ehemalige Josephinenhütte. Er gab ihr 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.

Die Gläser

Jedes Glas der Josephine-Serie kostet € 49.- bzw. CHF 52.- im [Shop](#) der Josephinenhütte sowie in spezialisierten Geschäften.

Josephine N° 1 – Das Glas für die Weissweine

Höhe 24 cm, Durchmesser 8.2 cm, Inhalt 450 ml

Josephine N° 2 – Universal

Höhe 24 cm, Durchmesser 8.6 cm, Inhalt 550 ml

Wir haben beide Gläser zusammen verglichen. Und zwar mit dem Petite Arvine Perles du Soleil 2019 von Claudy Clavier, den Falstaff mit 88/100 Punkten bewertet. In den Stories ([Link](#)), die die Josephinenhütte auf der eigenen Website veröffentlicht hat, erfährt man, dass sich der deutsche Kultwinzer Markus Molitor ([Link](#)) für das Universalglas entschieden hat. Seine Meinung? «Spannend, anders, großzügig. Ein hervorragendes Glas, das die subtilen Aromen und die Feinheit unserer Weine bestens betont.» Doch

wirkte die Nase des Petite Arvine von Claudy Clavier viel fokussierter im Josephine N° 1. Zwei Gläser auf einem sehr hohen Niveau, die wir zukünftig für unsere Verkostungen gerne verwenden werden. Wir haben das Josephine N° 1 auch mit Weissweinen aus dem Mâconnais, wie zum Beispiel dem Saint-Véran En Pommards 2015 der Domaine de la Croix Senaillet ([Link](#)) verkostet. Insbesondere dieser ist uns noch nie so ausgewogen und konzentriert vorgekommen.



Josephine N° 3 – Das Glas für Rotwein

Höhe 24 cm, Durchmesser 11 cm, Inhalt 800 ml

Spannender Vergleich zwischen dem klassischen Glas, das bei jeder Veranstaltung im Burgund verteilt wird, einem Burgunderglas der französischen Glasfabrik Cristal d'Arques (das ich seit 30 Jahren besitze) und dem Joséphine N° 4.

Gemäss Arvi ([Link](#)) kommt der beste Pinot Noir Südamerikas vom einflussreichsten Weingut am Río Negro, der Bodega Chacra ([Link](#)). Das patagonische Weingut widmet sich auf seiner 24 Hektar grossen Parzelle im Tal der Erzeugung von drei Pinot-Noir-Sorten – Barda, Cincuenta y Cinco und Treinta y Tres. Der Eigentümer, Piero Incisa della Rocchetta (Enkel von Mario, dem Erfinder des Sassicaia), erwarb das Weingut im Jahr 2004 und verliess damit seine italienische Winzerfamilie, die aus mehreren Generationen besteht, um Neuland zu betreten. Mit dem Ziel, den besten Pinot Noir der Welt zu erzeugen, liess sich Piero Incisa im Río-Negro-Tal nieder. Heute setzt das Weingut auf seinen kargen Kies- und Schwemmlandböden biodynamische und biologische Anbaumethoden ein, was zu intensiven, fruchtbetonten Weinen führt, die zu einem Markenzeichen der argentinisch geprägten Pinot Noirs geworden sind.

Wie befürchtet, hält das erste Glas dem Vergleich nicht stand. Der Wein fühlt sich eingeengt, wirkt zurückhaltend, es fehlt ihm an Tiefe und an Komplexität. Die Düfte kommen zwar zur Geltung, insbesondere die Mineralität und etwas unpräzise Frucht. Am Gaumen vollmundig, süsslich, doch überzeugender als im Bouquet, das Glas für Schnellschussverkostungen junger Weine im ersten Trinkfenster. Das Format des Barda 2020 geht aber verloren. Ausser dem langen Abgang. Macht keinen Spass, dieses Glas ist disqualifiziert.



Im zweiten Glas verändert sich das Bild. Wir verkosten einen sehr schönen, filigranen Wein mit klassischer Pinot-Typizität. Reintönig, mit einer guten Tiefe, frisch, mineralisch, wobei die rote Frucht, mit Kirschen, Pflaumen und Erdbeeren, sehr gut zum Vorschein kommt. Edelholz rundet das Bild ab. Die Düfte entfalten sich, der Wein hat in diesem Glas buchstäblich freien Lauf, das macht Spass. Alles ist sehr gut ineinander verwoben. Der Gaumen ist vollmundig, die Tannine feingliedrig, die rote Frucht wirkt sehr gut und wird durch Lakritze begleitet. Der Haken an diesem Glas ist die fehlende Struktur des Weins, er nimmt den ganzen Platz im Glas ein und verliert seine Konzentration. Schade.

Das Josephine N° 3 erweist sich, wie erwartet, als Grandseigneur. Die plastische, leicht nach innen gewölbte Form des Glases verursacht die gewünschte Reaktion. In den Stories ([Link](#)), die die Josephinenhütte auf ihrer eigenen Website veröffentlicht hat, sagt Nils Lackner ([Link](#)), Sommelier für Wein und Champagner, Botschafter des Weinmarketing Sylt, Dozent, Trainer und Weinprobenleiter: «Die Josephine ist brachial ehrlich. Wenn der Wein Schrott ist, wird sie dir das auch zeigen.» Genau das kommt dem Weinliebhaber in den Sinn. Die Düfte wirken authentisch, ehrlich, konzentriert, breit und sehr frisch. Gegenüber dem vorherigen Glas erreicht der Wein hier eine zusätzliche Präzision und die Komplexität kommt voll zur Geltung. Auch am Gaumen weiss er noch besser zu überzeugen, der Fluss ist vollmundig, konzentriert und verführerisch. Bemerkenswert ist auch, dass man nun gewahr wird, dass dieser Wein nicht für eine lange Lagerfähigkeit produziert wurde. Der Abgang wirkt genauso lang wie im vorherigen Glas. Hier verdient dieses Erzeugnis problemlos **17.5-17.75/20** (91-92/100).



©Josephinehütte

Josephine N° 4 – Das Glas für Champagner

Höhe 24 cm, Durchmesser 8.5 cm, Inhalt 300 ml

Spannender Vergleich zwischen einer klassischen Champagner-Flute der französischen Glasfabrik Cristal d'Arques (das ich seit 30 Jahren besitze), dem Josephine N° 1 und dem Josephine N° 4.

Sophie Lehmann, Multitalentfrau, Musikliebhaberin, Jägerkind von der Ostsee – wie sie Rolling Pin nennt ([Link](#)) – und mit ihrem Mann Inhaberin des renommierten Hamburger Restaurants 100/200 Kitchen ([Link](#)), in dem sie ausserdem die Funktion der Sommelière ausübt, sagt in den bereits erwähnten Stories ([Link](#)) der Josephinenhütte: «Der Wein präsentiert sich einfach herausragend. Der Wein zeigt alles, was er hat, aber er wird nicht schroff; denn das Glas splittert die Aromen nicht auf. Das Gegenteil

ist der Fall.» So entstand die Idee, das Josephine N° 1 in den Vergleich miteinzubeziehen, nachdem der Oudeis Brut 2016, Alta Langha Metodo Classico, von Enrico Serafino, den Wine Advocate mit 92/100, Vinifera-Mundi mit 90/100 ([Link](#)) Punkten bewertet haben, sein wahres Gesicht nicht zeigen konnte. Kurzen gesagt, kam die Bitterkeit zur Geltung. Erst am zweiten Tag offenbarte sich ein eleganter Champagner mit allen Eigenschaften, die von einem solchen erwartet werden. Tiefinnig, frisch, komplex, ein Wein «wie nach einem sommerlichen Platzregen auf einen schönen Steingarten». Ein Cham-

pagner, der es verdient, karaffiert zu werden, um im Josephine N° 4 sein wahres Format zu zeigen. Dafür kam der Prosecco Superiore Extra Brut, Valdobbiadene DOCG, von Bortolomiol in diesem Glas hervorragend zur Geltung. Am ersten Tag deckte die Perlage den Boden des Glases auf faszinierende Art, während sie in der klassischen Flute schlechthin langweilig wirkte. Ein Wein wird auch mit den Augen verkostet. Da war und ist der Vergleich kaum möglich. Das Josephine N° 4 würde sich bei mir zum unbestrittenen Champagner-Glas entwickeln, wenn ich öfter als ein paar Mal im Jahr einen Champagner trinken würde.

Der visuelle Aspekt des Flute-Glases ist eindeutig seine grosse Schwäche. Dennoch ein Glas, das sich verteidigen konnte. Eine schöne, harmonische, rundum schlanke Nase bietet der Oudeis 2016 mit klaren Noten von Äpfeln und süsslichen Himbeeren. Während sich der Gaumen harmonisch und konzentriert zeigt, entfaltet sich dieser Schaumwein nicht wirklich. Ein Glas also eher für die Erzeugnisse der Mittelklasse.

Im Josephine N° 1 kommt der Oudeis 2016 von Enrico Serafino perfekt zur Geltung. Es ist definitiv eine Frage des persönlichen Geschmacks, ob die N° 1 oder die N° 4 das bessere Glas ist.



Autor: Jean François Guyard
28. Februar 2022

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschließenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.



©Josephinehütte

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.