## Der Einfluss des Glases auf den Wein - 4 Hypothesen im praktischen Test

### Motivation für die Arbeit

Unzählige Bücher über die Herstellung von Wein wurden bereits geschrieben. Dagegen fristet das Weinglas ein eher stiefmütterliches Dasein. Besonders ausgeprägt ist dieses Thema in der Gastronomie, der Hotellerie und speziell in Ferienwohnungen (es gibt kaum ein Airbnb das zwei gleiche Weingläser hat).

### Fragestellung/Zielsetzung

Zu Beginn der Arbeit habe ich 4 Hypothesen aufgestellt die Anhand von einer Blind Verkostung überprüft wurden. Die Idee der Blind Verkostung war drei Weine aus der gleichen Region, gleicher Traubensorte und gleicher Jahrgang (die objektive Unterschiede haben z.B. Preis, Vivino Bewertung etc.) einmal in drei verschiedenen Gläser und einmal in drei gleichen Gläser (Kontrollgläser) zu verkosten und zu bewerten. Die Erwartung war, dass die Resultate der verschiedenen Gläser zu den Kontrollgläsern unterschiedlich sein würden und daher ein statistischer Zusammenhang zwischen Glas und Weinempfinden erstellt werden kann.

Die 4 Hypothesen waren:

a. Das Weinglas hat keinen Einfluss auf die Bewertung des Weines

b. Teure Weine bekommen bessere Bewertungen

d. Verkoster mit Weinausbildung erkennen teure Weine besser als Verkoster ohne Ausbildung

e. Vivino hat recht – die Bewertungen der Blind Verkostung entspricht Vivino

Diese 3 Gläser waren in der Verkostung:

-Svalka von Ikea, 1 Franken pro Glas

-Universalglas von Stölzle, 12 Franken pro Glas

-Josephine Nummer 2 von Josephinenhütte, 80 Franken pro Glas

Und als Kontrollglas fungierte das Standard Glas von Gabriel, 22 Franken pro Glas

Die sechs Weine der Verkostung waren

| Weiss | Preis in CHF | Vivino Bewertung | Bewertung Benedikt |
|---|---|---|---|
| Tahuna | 9.00 | 3.9 | Guter Wein |
| Clos Henri | 21.00 | 4.1 | Sehr guter Wein |
| Cloudy Bay | 31.00 | 4.2 | Aussergewöhnlicher Wein |

| Rot | Preis in CHF | Vivino Bewertung | Bewertung Benedikt |
|---|---|---|---|
| Vina Mayor | 8.00 | 3.6 | Guter Wein |
| Pesquera | 27.00 | 4.1 | Sehr guter Wein |
| Aalto | 55.00 | 4.4 | Aussergewöhnlicher Wein |

**Methodik**

Um den Verkostern eine Weinprobe in nahezu kompletter „Blindheit“ zu ermöglichen, wurde ein Ansatz der doppelten Abdeckung gewählt. Zum einen waren sämtliche Flaschen komplett abgedeckt und dem Verkoster waren keine Daten wie Namen, Regionen oder Lagen zu den Weinen bekannt. Zum anderen war die Reihenfolge der Weine für jeden Verkoster unterschiedlich, sodass keine Gegenseitige Beeinflussung zwischen den beiden Verkostern möglich war.

**Durchführung**

Es wurden 2 Verkostungen durchgeführt. Eine mit den Verkostern mit Weinausbildung am 20-ten November 2025 und eine mit den Verkostern ohne Weinausbildung am 8-ten Februar 2026.

**Fazit**

Die praktische Überprüfung der 4 Hypothesen hat spannende Ergebnisse gezeigt. Besonders positiv hat mich dabei überrascht, wie klar ein statistischer Zusammenhang zwischen der Qualität des Weinglases und der Bewertung des Weines erkennbar ist. Wenn wir die Bewertung des Weines mit Weingenuss beim Trinken gleichsetzen, dann sehe ich mich in meiner Meinung bestärkt, dass allgemein mehr über das Thema Weinglas gesprochen werden muss. Dieser Zusammenhang ist viel grösser als allgemein angenommen wird und ein gutes Glas macht einen guten Wein noch besser!