(11) EP 1 159 903 A2

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag: **05.12.2001 Patentblatt 2001/49**

(51) Int Cl.⁷: **A47G 19/22**

(21) Anmeldenummer: 01890157.9

(22) Anmeldetag: 23.05.2001

(84) Benannte Vertragsstaaten:

AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU MC NL PT SE TR
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL LT LV MK RO SI

(30) Priorität: 29.05.2000 AT 9372000

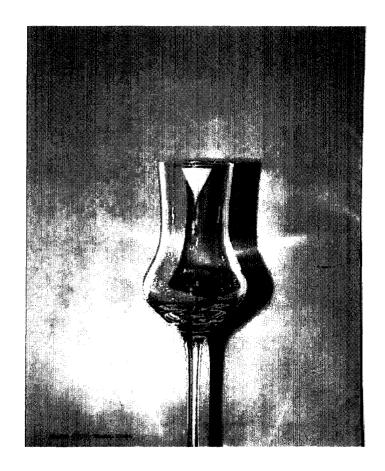
(71) Anmelder: Willibald, Ewald 8570 Voitsberg (AT) (72) Erfinder: Willibald, Ewald 8570 Voitsberg (AT)

(74) Vertreter: Pawloy, Peter Michael, Dipl.-Ing. et al Patentanwälte Sonn, Pawloy, Weinzinger & Köhler-Pavlik Riemergasse 14 1010 Wien (AT)

- (54) Verkostungsglas für alkoholische Destillate
- (57) Verkostungsglas für alkoholische Destillate,

wobei an der Innenseite des Glases ein begrenzter Bereich mit vergrößerter Oberfläche vorgesehen ist.

Fig. 1:



EP 1 159 903 A2

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft ein Verkostungsglas für alkoholische Destillate.

[0002] Derartige Verkostungsgläser finden im Besonderen bei der Verkostung von hochprozentigen Destillaten, wie Schnaps, zum Beispiel Obst- und Weinbrand, Grappa und andere Spirituosen Verwendung. Diese sind allgemein schwieriger zu verkosten als andere alkoholische und alkoholfreie Getränke. Der Alkohol ist zwar ein charakteristisches Merkmal dieser Produkte, stört aber die Wahrnehmung der typischen Aromen, im Speziellen der fruchtkennzeichnenden Aromen, und der Fehler, die solche Destillate stören.

[0003] In der FR 2 641 960 A wird ein Degustationsglas offenbart, welches an einer Seite des Glases eine Einbuchtung aufweist, die auf mittlerer Höhe des Glasbauches ausgebildet ist. Diese Einbuchtung verursacht beim Einfüllen von diversen alkoholischen Getränken, insbesondere Wein, eine verstärkte Turbulenz der Flüssigkeit im Glas. Durch diesen Wirbeleffekt erhält der Wein einen deutlich erhöhten Kontakt mit dem Sauerstoff der Luft und kann dadurch sein Aroma intensiver freisetzen und demgemäß stärker entfalten. Allerdings betrifft diese Schrift nur die Intensivierung der Aromen durch die Förderung des Wein-Sauerstoff-Kontaktes im Allgemeinen und die Aromastoffe haben keine Möglichkeit sich durch ein zeitliches Aufteilen zu entwickeln.

[0004] Ein zusätzlicher Zweck der Einbuchtung ist dadurch gewährt, dass sie für eine angenehme Handhabung des Glases verwendet werden kann, indem beim Halten des Glases der Daumen in der ausgebildeten Einbuchtung liegt und der Stiel zwischen Zeigefinger und Mittelfinger gehalten wird. Diese Eigenschaft des genannten Gegenstandes entspricht jedoch nicht im Entferntesten den Merkmalen der vorliegenden Erfindung.

[0005] In der GB 315 539 ist ein Gefäß, insbesondere Glas, beschrieben, wobei eine raue Bodenfläche und Spalten an der Innenseite des Gefäßes ein Freiwerden des Gases aus kohlensäurehältigen Getränken bewirkt. Dadurch wird eine intensive Schaumbildung, beispielsweise bei Bier, gefördert, sodass an der Flüssigkeitsoberfläche des Getränkes eine deutlich verstärkte Haube entsteht, die dann für einen relativ längeren Zeitraum hinweg erhalten bleibt. Die aufgeraute Bodeninnenfläche und die an der Innenseite angebrachten Spalten dienen jedoch nicht der Entfaltung von Aromastoffen.

[0006] Aus der DE 4 015 188 A1 ist auch ein Behälter für kohlensäurehältige Getränke bekannt, der am innenseitigen Gefäßboden und/oder an den Seitenwänden Poren aufweist, die die Blasenbildung unterstützen. Diese Poren sind mit Luft gefüllt und beim Einfüllen einer kohlensäurehältigen Flüssigkeit erfolgt die Umwandlung des gelösten Kohlendioxids in den Gaszustand, der ein Emporsteigen der Gasblasen an die Oberfläche bewirkt. Durch die Poren wird eine zeitliche Verzögerung des Blasenaufstiegs verursacht und verlängert das

Aussehen und den Geschmack des Getränkes.

[0007] Eine ähnliche Funktion soll der Gegenstand der GB 1 421 680 erfüllen. Dort werden Trinkgläser für Sekt oder Champagner beschrieben, deren Boden eine konische Vertiefung mit runder Basis aufweist, die in den Stiel hineinragt. Die Oberfläche dieses Glasbodens ist aufgeraut und ermöglicht das Emporsteigen der Kohlensäure in Form von Röhren oder Säulen, was den optischen Effekt durch seine Attraktivität erhöht.

[0008] Eine vergleichbare Schrift ist die US 4 322 008, in der ein Behälter mit aufgerauter runden Stelle am innenseitigen Boden ausgestattet ist, welche durch Schleifen, Sandblasen oder Ätzen hergestellt wird. Dieses soll ein Erhöhen der Blasenmenge und eine Verkleinerung der Blasengröße erzielen und somit eine geschmacksverbessernde Wirkung des Getränkes erreichen

[0009] Diese genannten Schriften sind jedoch gegenüber der vorliegenden Erfindung nicht naheliegend, da sie einerseits nur eine Unterstützung der Blasenbildung, andererseits die optische Attraktivität des Getränkes erhöhen sollen.

[0010] Ziel der Erfindung ist es, ein Verkostungsglas zu schaffen, bei welchem die in alkoholischen Destillaten enthaltenen Aromastoffe entfaltet werden und zwar derart, dass sie zeitlich nacheinander freigegeben werden und somit eine qualitative Verbesserung der Verkostung gewährleistet wird.

[0011] Dieses Ziel wird bei dem Gegenstand der eingangs angeführten Art erfindungsgemäß durch einen an der Innenseite des Glases begrenzten Bereiches mit vergrößerter Oberfläche erreicht. Mittels einer solchen Ausbildung wird die innenseitige Glasoberfläche bereichsweise vergrößert und so eine Aromazone geschaffen. Ein Benetzen dieses Bereiches gewährleistet ein leichtes Hängenbleiben der Destillattropfen. Aufgrund der demgemäß großen Oberfläche verdunsten der Alkohol und die leicht flüchtigen Komponenten, wie Acetaldehyd, Ethylacetat und Schwefelverbindungen. Die maßgebenden Aromastoffe sind unmittelbar danach gut wahrnehmbar.

[0012] Um eine besonders effektive Verkostung gewährleisten zu können, ist es vorteilhaft, wenn der begrenzte Bereich mit vergrößerter Oberfläche oberhalb des gegebenen Füllbereiches des Glases vorgesehen ist. Demgemäß wird ein ständiger Kontakt mit dem Destillat verhindert und somit ein Verfälschen der entfaltenen Duftstoffe durch nachträgliches Inkontakttreten der neu hinzugekommenen unverdampften Alkohole mit der Aromazone hintangehalten.

[0013] Für eine günstige und wirksame Konstruktion ist es von Vorteil, wenn die aufgeraute Oberfläche innerhalb des begrenzten Bereiches durch Sand- und/ oder Kugelstrahlen des Glases vorgesehen ist. Ein anderes Herstellungsverfahren ist dabei durch Ätzen oder Schleifen ebenso zweckmäßig, wie beispielsweise einfaches Wetzen.

[0014] Vorzugsweise weist das erfindungsgemäße

20

Verkostungsglas eingeätzte, eingekerbte bzw. geschliffene, gegebenenfalls einander kreuzende Rillen im Glas auf. Solche Ausführungsformen der Aromazone ermöglichen eine verstärkt vergößerte Oberfläche, in der Alkohol noch leichter verdampfen kann und eine zeitliche Entfaltung der erwünschten Duftstoffe gesteigert, sowie intensiviert wird. Auch ist es möglich, Glasperlen, -kugeln, oder ähnliche Formgestaltungen separat auf einen nachfolgend beschriebenen erfindungsgemäßen Ein- bzw. Aufsatz anzubringen, wobei derartige Ausführungsformen gleichzeitig das attraktive Aussehen erhöhen.

[0015] Um ein nachträgliches Aufbringen des erfindungsgemäß begrenzten Bereichs mit vergrößerter Oberfläche zu ermöglichen, ist es günstig, wenn ein Einbzw. Aufsatz aus einem geeigneten Material, vorzugsweise Sinterglas, vorgesehen ist. Während der Herstellung kann ein erfindungsgemäßer Aufsatz nachträglich angebracht werden oder aber auch ein entsprechender Einsatz mit oben genannten Eigenschaften in eine ausgesparte Stelle eingefügt werden. Ein nachfolgendes Aufsetzen ermöglicht auch herkömmliche Gläser mit einer solchen Konstruktion auszustatten, ohne eine spezielle Herstellungsmethode in Anspruch zu nehmen.

[0016] Gemäß der bevorzugten Ausführungsform kann der erfindungsgemäße Ein- bzw. Aufsatz aufgeklebt oder angeschmolzen sein.

[0017] Weiters ist es von Vorteil, wenn der begrenzte Bereich mit vergrößerter Oberfläche rund, elliptisch, rechteckig, quadratisch, dreieckig, sternförmig oder achterförmig ausgebildet ist, wodurch ein sehr vielfältiges, variables optisches Design ermöglicht wird. Rechteckige oder quadratische Ausbildungen ermöglichen ferner eine einfache und kostengünstige Herstellung. Ein dreieckiger vergrößerter Bereich ermöglicht eine verbesserte Aufnahme der Duftstoffe, insbesondere wenn das Dreieck mit seiner Spitze gegen den Glasboden gerichtet ausgebildet ist. Durch die nach unten hin zugespitzte Form wird die Ausbreitung des Destillats bei einem nachträglich ungewollten Wiederbefeuchten der Aromazone minimiert. Hingegen erlaubt ein verbreiterter Aufnahmebereich zum Glasrand, der durch eine Dreiecksseite gegeben ist, dem Verkoster ein effektiveres Prüfen des Buketts des Destillats. Diese Vorteile der qualitativen Erfassung und Wahrnehmung der Duftkomponenten werden besonders auch durch eine achterförmige oder sternförmige Ausgestaltung des aufgerauten Bereiches erreicht, da beispielsweise eine Achterform der Gestalt von menschlichen Nasenöffnungen sehr ähnlich ist und somit ein erleichterter Zugang zu emporsteigenden Aromastoffen eine verbesserte Wahrnehmung seitens des Verkosters gewährleistet wird. Insbesondere der Ästhetik ist durch die Vielfalt der vieleckigen Ausbildungsformen keine Grenzen gesetzt.

[0018] Es ist ferner äußerst zweckmäßig, wenn der begrenzte Bereich mit vergrößerter Oberfläche eine Fläche von 50 bis 1000mm² aufweist. Dadurch wird die Möglichkeit geschaffen, die Aromazone in einem be-

grenzten Bereich zu halten und die konventionelle Art des Trinkgenusses durch Nichtbenutzung der Aromazone zu gewährleisten.

[0019] Um die Vorteile und Mannigfaltigkeiten des erfindungsgemäßen begrenzten Bereiches mit vergrößerter Oberfläche effektiv auszunutzen, ist es günstig, wenn der genannte Bereich von der Oberkante vorzugsweise bis zu 3 cm unterhalb der Oberkante des Glases vorgesehen ist. Besonders hinsichtlich einer verbesserten Aufnahme der Aromakomponenten ist es günstig, die Aromazone nahe des Glasrandes auszugestalten, da eine Handhabung seitens des Verkosters erheblich erleichtert wird.

[0020] Die Erfindung wird nachstehend anhand eines in der Zeichnung dargestellten bevorzugten Ausführungsbeispiels, auf das sie jedoch nicht beschränkt sein soll, noch weiter erläutert. Im Einzelnen zeigen in der Zeichnung:

Figur 1 eine Seitenansicht eines erfindungsgemäßen Verkostungsglases mit einer dreieckigen Form des begrenzten Bereiches mit vergrößerter Oberfläche:

Figur 2 eine vergrößerte Ansicht der Figur 1, die den begrenzten Bereich mit vergrößerter Oberfläche von außen zeigt;

Figur 3 eine vergrößerte Ansicht des erfindungsgemäßen begrenzten Bereiches mit vergrößerter Oberfläche in Form eines Dreieckes, auf die Glasinnenseite; und

Figur 4 eine vergrößerte Ansicht des erfindungsgemäßen begrenzten Bereiches mit vergrößerter Oberfläche in Form eines Rechteckes, auf die Glasinnenseite.

[0021] Figur 1 stellt ein erfindungsgemäßes Verkostungsglas in der Seitenansicht dar, das unmittelbar unterhalb der Glasoberkante einen dreieckigen begrenzten Bereich mit vergrößerter Oberfläche aufweist, die mit der Dreiecksspitze nach unten hin gerichtet ist.

[0022] Figur 2 zeigt ein erfindungsgemäßes Verkostungsglas, welches in einer vergrößerten Ansicht zu sehen ist. Der begrenzte Bereich mit vergrößerter Oberfläche ist in dreieckiger Form ausgestaltet und liegt nahe der Oberkante des Glases. Eine Dreiecksseite ist nach oben hin ausgerichtet.

[0023] Figur 3 weist ein erfindungsgemäßes Verkostungsglas in vergrößerter Ansicht auf, welches einen Blick in das Innere des Glases gewährt, indem nahe des oberen Glasrandes der begrenzte Bereich mit vergrößerter Oberfläche in dreieckiger Ausbildung gezeigt ist. [0024] Figur 4 zeigt den Ausschnitt des begrenzten Bereiches mit vergrößerter Oberfläche an der Innenseite des Glases, wobei die Form des begrenzten Bereiches ein Rechteck darstellt und in einem angemessenen Abstand von der Glasoberkante ausgebildet ist.

[0025] Insgesamt wird ein Verkostungsglas erhalten, welches eine effektivere und effizientere Degustation-

5

möglichkeit bietet und herkömmliche Verkostungsmethoden, die entweder mittels Benetzen von Riechstreifen, oder durch einfaches Befeuchten des Handrückens mit dem Verkostungsmittel durchgeführt werden, können demgemäß umgangen werden.

reich von der Oberkante bis zu 3 cm unterhalb der Oberkante des Glases vorgesehen ist.

Patentansprüche

- Verkostungsglas für alkoholische Destillate, dadurch gekennzeichnet, dass an der Innenseite des Glases ein begrenzter Bereich mit vergrößerter Oberfläche vorgesehen ist.
- 2. Verkostungsglas nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der begrenzte Bereich mit vergrößerter Oberfläche oberhalb des gegebenen Füllbereichs des Glases vorgesehen ist.
- Verkostungsglas nach Anspruch 1 oder 2, dadurch
 gekennzeichnet, dass die vergrößerte Oberfläche
 innerhalb des begrenzten Bereichs durch Aufrauhen mittels Sand- und/oder Kugelstrahlen des Glases vorgesehen ist.
- 4. Verkostungsglas nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass die vergrößerte Oberfläche innerhalb des begrenzten Bereichs durch eingeätzte, eingekerbte bzw. eingeschliffene, gegebenenfalls einander kreuzende Rillen im Glas vorgesehen ist.
- 5. Verkostungsglas nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass die vergrößerte Oberfläche innerhalb des begrenzten Bereichs durch einen Ein- bzw. Aufsatz aus einem geeigneten Material, vorzugsweise Sinterglas, vorgesehen ist.
- 6. Verkostungsglas nach Anspruch 1, 2 oder 5, dadurch gekennzeichnet, dass der begrenzte Bereich mit vergrößerter Oberfläche auf die Innenseite des Glases aufgebracht, vorzugsweise aufgeklebt oder aufgeschmolzen, ist.
- Verkostungsglas nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass der begrenzte Bereich mit vergrößerter Oberfläche rund, elliptisch, rechteckig, quadratisch, dreieckig, sternförmig oder achterförmig ausgebildet ist.
- 8. Verkostungsglas nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass der begrenzte Bereich mit vergrößerter Oberfläche eine Fläche von 50 bis 1000 mm² aufweist.
- Verkostungsglas nach einem der Ansprüche 1 bis
 dadurch gekennzeichnet, dass der begrenzte
 Bereich mit vergrößerter Oberfläche in einem Be-

50

Fig. 1:

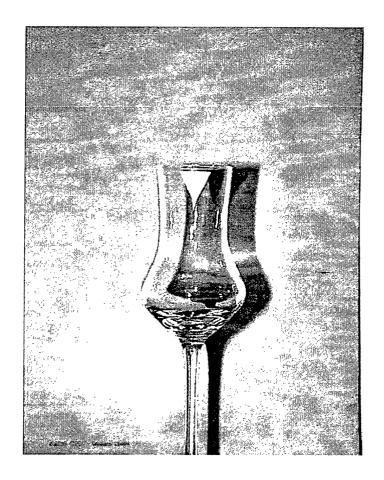


Fig. 2:

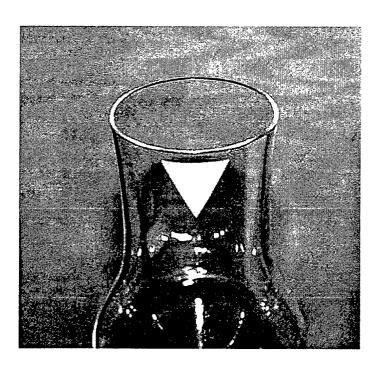


Fig. 3:

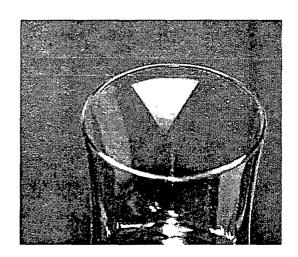


Fig. 4:

