



Für die gehobene Gastronomie

SAVU: Das Glas, das Whisky veredelt

Die Auswahl an Whiskygläsern ist so umfangreich wie das Angebot an Whiskys selber. Tumbler und Nosinggläser sind weit verbreitet, sie sollen die Aromen und Farbe des Whiskys optimal zur Geltung bringen. Was sie aber nicht verhindern können ist, dass der Bloom stark von Alkoholdämpfen dominiert wird. Eine Tatsache, die viele vom Probieren abhält. Anders verhält es sich mit der Weltneuheit, dem SAVU Whiskyglas, welches durch sein spezielles Design störende Ethanol-Gerüche in kürzester Zeit eliminiert.

Ein Glas für Genießer entwickelt von Wissenschaftlern und Ärzten

Jari Tuominen ist Aromaforscher und weiß, dass bei einer Verkostung der Geruchssinn von entscheidender Bedeutung ist. Ein gängiges Whiskyglas leitet Ethanol in einem steten Strom direkt in die Nase. Verschiedene Aromagläser, wie das unter Whisky-Verkostern zum Klassiker avancierte Glencairn-Glas, bringen eine Verbesserung, dennoch bleiben die meisten Aromen unter starken Alkoholdämpfen verborgen. Kein Wunder. Besteht Whisky überwiegend aus Alkohol und Wasser. Die wichtigen Aromen machen weniger als 1% des Inhalts aus. Eine Herausforderung für die Nase und den Gaumen.

Zusammen mit Experten der Universitäten Helsinki und Turku, Ärzten und Hirnforschern tüftelte Tuominen an dem „perfekten“ Glas. Für die Herstellung eines Prototypen konnte Glasbläsermeister Kari Alakoski gewonnen werden. Das erste Glas gelang nach mehreren Versuchen, allerdings war es 16 cm hoch und wog ein stattliches halbes Kilo. Aber Tuominens Theorie, dass die Form ihre Funktion erfüllt, nämlich den Alkoholgeruch stark zu reduzieren, bestätigte sich. Glas Nummer 10 erfüllte schließlich alle Anforderungen, um die Whiskywelt zu erobern.

Form follows function: über Wölbungen und Destillationsstufen

Das vollständig in Handarbeit gefertigte SAVU-Glas besticht durch regalartige Ablagen am Glasrand, den Wölbungen, im Fachjargon Destillationsstufen. Der Hals des Glases begrenzt den Anstieg des Ethanols nach oben und zur Nase. Die Handhabung erfordert ein bisschen Feingefühl: über die Wölbungen wird der Whisky langsam ins Glas gegossen, ungefähr bis zur Hälfte des unteren Teils. Ein erstaunlicher Effekt tritt ein: freier Aromenentfaltung des Whiskys nach nur wenigen Sekunden! Fruchtige, blumige oder auch vanilleartige Düfte können selbst von Whisky-Neulingen ungetrübt wahrgenommen werden. Und das wissenschaftlich nachgewiesen und patentiert.

Von Experten hoch geschätzt

Mittlerweile wurden über 5.000 Gläser in Finnland verkauft. Das gegründete Unternehmen Noble Glass Oy hat jedoch höhere Ziele, Patente liegen auch für Nordamerika, Japan, China und die Europäische Union vor.

Spirituosenexperten in Deutschland wie Bernhard Schäfer, Master of the Quaich und Chefredakteur des Whisky-Botschafters, bestätigen den Erfolg des Konzeptes: „Das Savu Glas ist eine echte Innovation, alles andere als ein „me-too“ Produkt. Nach einer kurzen Eingewöhnungsphase kommt man gut mit dem Glas zu Recht. Die sensorische Erfahrung ist eine andere, bessere, als mit üblichen Whiskygläsern. Das hat natürlich seinen Preis, aber das Glas ist sehr haltbar und stabil. Ich nutze es gerne!“

Auch Whisky Autor Udo Sonntag bestätigt: „Der Effekt ist erstaunlich!“

Das SAVU Glas ist zudem auf der diesjährigen „The Village“ – Deutschlands größter Whiskymesse am 9. und 10. März in Nürnberg – offizielles VIP-Glas.

Das SAVU-Glas ist im Direktvertrieb erhältlich, Information und Angebot unter janne.savolainen@nobleglass.fi

www.savuglass.com/de

Instagram, Facebook und YouTube @savuglass

Köln, im Januar 2024

Kontakt:

Dr. Janne Savolainen, CMO

janne.savolainen@nobleglass.fi

0175 406 7965

Noble Glass Oy

Koblenzer Straße 54

50968 Köln