

## Finnisches Unternehmen patentiert ein Glas, das die Whiskyverkostung revolutioniert

Die Wölbung am oberen Rand des Glases und die sanduhrartige Form bringen zusammen die Aromen von Whisky zur Geltung und sind in der Lage, die betäubende Wirkung von Ethanol in der Nase zu verhindern, erklärt der Erfinder des Chemikers Jari Tuominen.



SAVU Whiskyglas. Foto: Levälämpi Photography

Überraschend und erstaunlich, aber dennoch wahr.

Die Finnen haben ein Glas entwickelt, das der traditionellen und weit verbreiteten Whiskyverkostung eine ganz neue Dimension verleiht.

Die Leisten an der Oberseite des Glases und die sanduhrartige Form verhindern die betäubende Wirkung von Ethanol und ermöglichen den Zugang zum Aroma des Getränks. Dies ermöglicht ein optimales Aromaerlebnis.

"Hundert Prozent unserer Kunden sagen, dass sie einen deutlichen Unterschied zwischen herkömmlichen Gläsern und SAVU bemerken", sagt der Erfinder und Chemiker **Jari Tuominen**.

**Whisky enthält eine Vielzahl von Aromen**

Die Geschichte von SAVU begann im Hochsommer 2019, als Tuominen mit Freunden Whiskys probierte. Die Diskussion drehte sich um ein Problem, das dem Fachmann gut bekannt ist: die brennende Wirkung von Ethanol in der Nase und die Frage, wie das Aromaerlebnis verbessert werden kann.

Für Whisky-Liebhaber ist dies eine lebenslange Frage und eine Herausforderung. Whisky-Anfänger konzentrieren sich oft auf den Geschmack, erfahrenere Whiskyaromen.

"Ein fortgeschrittener Whisky-Enthusiast kann fast so viel Aroma von Whisky wie von Wein unterscheiden", sagt Tuominen.

Ein normales Whiskyglas gibt das Ethanol in einem stetigen Strom direkt in die Nase des Verkomers. Verschiedene Aromaglaser, wie z.B. das Glencairn-Glas, das sich zu einem Klassiker unter Whisky-Verkostern entwickelt hat, werden bereits als besser empfunden, aber Tuominen findet, dass die Aufgabe auch nicht gut genug erledigt wird. Die meisten Aromen bleiben unter starken Alkoholdämpfen verborgen.

Tuominen, mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Chemie und Aromaforschung, glaubte, dass die Lösung des Problems in Form von Glas liegen könnte. Er begann mit der Entwicklung von Glas in Zusammenarbeit mit der Glaskünstlerin **Kari Alakoski** und den Universitäten Helsinki und Turku.

Der fünfte Prototyp war bereits marktfähig. Alakoski formte den unteren Teil des Glases so, dass er sich nach oben verjüngte, und den oberen Teil nach hinten, was dem Glas seine starke und erkennbare sanduhrartige Form verleiht.

Der Hals des Glases begrenzt das Aufsteigen von Ethanol nach oben und in die Nase. Die Wölbung am oberen Rand des Glases ahmen den Prozess der Whisky-Destillation nach. Aus der kleinen Menge Whisky in den Regalen verdampft das Ethanol schnell, woraufhin der Genießer freien Zugang hat, um die Aromen des Whiskys zu spüren. Darüber hinaus kommen die Aromastoffe entsprechend ihren chemischen und physikalischen Eigenschaften aus dem Glas, so dass jeder unterschiedliche Düfte wahrnehmen kann, von fruchtig und blumig bis hin zu Vanille.

### **Tausende von Gläser wurden bereits verkauft**

SAVU-Glas hat bei Enthusiasten in diesem Bereich bereits an Popularität gewonnen. Mehrere tausend Glasstücke wurden verkauft, bisher vor allem nach Deutschland und

Finnland. Schweden fängt jetzt an und wir haben auch ein sehr aktives Team in Australien.

Das Ziel des Unternehmens liegt jedoch auf dem internationalen Markt. Noble Glass Oy, der Hersteller von SAVU, hat Patente für die Erfindung in Nordamerika, den EU-Ländern, Japan und China erhalten.

**Janne Savolainen**, der für die Geschäftsentwicklung, das Marketing und den Vertrieb des Unternehmens verantwortlich ist, sagt, dass das Interesse an Glas vor allem bei Whisky-Hobbyisten in Mitteleuropa und bei Fachleuten in der Getränkeindustrie zu beobachten ist.

## Kontakt



**Janne Savolainen, PhD**

Inhaber, Business Development, Marketing und Vertrieb

Telefon: [+491754067965](tel:+491754067965)

E-Mail: [janne.savolainen@nobleglass.fi](mailto:janne.savolainen@nobleglass.fi)

^