



# Partyweine

Es gibt sie tatsächlich – die Partyweine. Sie sind unkompliziert, süffig, können schäumen oder still sein, und sie kosten meist nicht so viel. Es sind keine Weine der grossen Worte, also ideal für Momente, in denen nicht der Wein im Mittelpunkt steht.

Text: Chandra Kurt Foto: Gian Vaitl

Es kommt schon mal vor, dass an einer Party relativ schlechte Weine serviert werden. Etwa nach dem Motto: Es wird eh alles durcheinandergetrunken, da spielt es gar keine Rolle, welche Weine entkorkt werden. Sehe ich das, ärgere ich mich sehr, zumal heute das Angebot an preisgünstigen Basisweinen grösser ist als je. Ich erinnere mich sehr gut an Einladungen, nach denen ich mit schrecklichem Kopfweh erwacht bin. Ein schlechter Wein bleibt also ebenso negativ in Erinnerung wie Gäste, die nicht zusammenpassen.

Wenn ich ein Fest organisiere, dann weiss ich: Jeder Gast hat seine eigenen Trinkvorstellungen. Die einen wollen ein

Bier, die anderen Wasser (vor allem die, die mit dem Auto fahren müssen), wieder andere lieben Weine. Auch wenn es auf einer Party etwas lockerer zu- und hergeht als an einem Dinner, sollten nur Weine eingekauft und aufgetischt werden, die man auch selber gerne hat. Erstens könnte es sein, dass die eine oder andere Flasche übrig bleibt, und zweitens sollte man seine Gäste nicht schlechter behandeln als sich selbst. Das heisst aber nicht, dass der Wein speziell teuer sein muss. Wirklich nicht. Im Bereich der Alltagsweine findet man heute ein breites Angebot an guten Tropfen.

Interessante Weissweine sind Chasselas, Sauvignon blanc, Riesling × Sylvaner, Riesling oder gar eine in der Schweiz neu

anzutreffende Sorte Namens Solaris. Sie haben alle eine anregende Frische (wobei wichtig ist, dass sie auch gekühlt serviert werden) und eine zugängliche Aromatik. Achten sollte man darauf, dass der Weisswein nicht zu schwer in der Art ist, also keine heftigen Barriqueweine mit 14 Prozent Alkoholgehalt auftischen.

## Es muss kein Einheitswein sein

Vorsicht bei Schaumweinen: Sie können schnell ins Geld gehen, da eine Flasche meist über 20 Franken kostet. Auch werden sie sehr schnell, meist schneller als Weissweine, getrunken.

Darf man verschiedene Weine servieren? Aber natürlich. Es macht gar nichts,

wenn das Weinangebot aus verschiedenen Weinen besteht. Wer sagt denn, dass nur ein Weiss- und nur ein Rotwein ausgeschenkt werden darf? An einer Party brauche ich beispielsweise immer wieder Kellerbestände auf. Bei den Rotweinen achte ich wie bei den Weissweinen darauf, dass sie nicht zu schwer und tanninreich sind. Es sollten Weine sein, deren Frucht verführt und die auch ohne Essensbegleitung Freude machen. Das könnten zum Beispiel ein Gamay, ein Pinot noir (ohne Barrique), ein Dôle, ein Salvagnin oder auch ein fruchtiger Merlot sein.

## Mit den Weinen der Gäste

Manchmal bitte ich bei meinen Einladungen jeden Gast, eine spezielle Weinflasche mitzubringen – eine, die ihm oder ihr besonders gut gefällt. Dies ist vor allem dann interessant, wenn man neue Weine entdecken will. Auch wird jeder Gast etwas zu seinem Wein erzählen wollen, was zur allgemeinen Unterhaltung beitragen kann.

Einen etwas zwiespältigen Tipp habe ich letzten Herbst bekommen, als ich in England an einem Fest eingeladen war. Der Mann der Gastgeberin erklärte mir, dass er jeweils eine Flasche eines sehr günstigen Weines nehme, sie ausleere und sie anschliessend mit seinem Lieblingswein (den er nicht zwingend teilen wolle) wieder auffülle. So könne er sicherstellen, dass er den ganzen Abend ungestört von anderen Interessenten seinen Wein geniessen könne. Na ja...

Die gesammelten Weinrubriken sind abrufbar unter [www.lemenu.ch/wein](http://www.lemenu.ch/wein)

### Der Verschluss-Tipp

Ein «Partywein» sollte ein unkomplizierter, guter Wein sein, der nicht zwei, drei Stunden vor Genuss geöffnet oder gar dekantiert werden muss. Idealerweise kann man ihn öffnen und gleich ausschenken.

Weine mit synthetischen Verschlüssen (Drehverschluss, Silikonkorken) sind in der Regel gute Partyweine. Diese Verschlüsse sind ein Zeichen für die unkomplizierte Art des Weins.

NEU  
**OHNE  
KÜNSTLICHE  
AROMEN UND  
FARBSTOFFE**

