

Wein-Knigge: So verwöhnen Sie Ihre Gäste gut

Negative Erlebnisse im Zusammenhang mit Wein bleiben lange im Gedächtnis und auf der Zunge. Dazu gehören zum Beispiel Einladungen, bei denen Wein der übelsten Sorte kredenzt wird und man als Gast dennoch höflich trinken und ihm «gute Qualität» attestieren muss. Schade um die Vorfreude, schade um das gute Essen! Gastgeber können sich solche Pannen ersparen, wenn sie ein paar Regeln beherzigen:

1. Keine Billigsteine offerieren.
2. Keine Weinleichen – überlagerte Weine, die «endlich mal aus dem Keller müssen» – anbieten.
3. Exoten- und Experimentier- Weine nur Gästen servieren, welche dafür offen sind. Gefallen die Weine nur mässig oder gar nicht, andere (als Ersatz bereits vorgesehene) Gewächse einschenken.
4. Das Gleiche gilt für extreme Weine, z.B. stark säurebetonte, ungewöhnlich süsse oder besonders herbe, also gerbstofflastige. Solche sind zudem speziell gut auf die jeweiligen Speisen abzustimmen.
5. Generell darauf achten, dass die Weine zum Essen passen.
6. Den Wein nicht selber im Voraus loben. Gäste müssen sich sonst anstandshalber dem Urteil anschliessen, auch wenn ihnen nicht danach ist.
7. Mainstream-Weine, bekannte, gut eingeführte, für ein breites Publikum konzipierte Tropfen kommen immer gut an.

