

Wein-Knigge: Weinservice ist (k)eine Kunst – mit den richtigen Tricks

Wer Besuchern feinen Wein auftischt, gibt sich grosszügig und gastfreundlich. Dies umso mehr, wenn das Ganze Stil hat.

Nimmt ein geselliger Abend seinen Lauf, wird das eine und andere Glas geleert. Das Nachschenken von Wein ist grundsätzlich Sache des Gastgebers. Er füllt sein eigenes Glas erst wieder auf, nachdem seine Gäste «versorgt» worden sind. Ob man mit dem Bedienen beim Gast zur Linken oder zur Rechten beginnt und ob die Dame konsequent vor dem Herrn berücksichtigt wird, ist Ermessenssache. Mehr und mehr ziehen gerade Frauen es vor, dass man der Sitzordnung nach einschenkt und nicht kreuz und quer. Unter Freunden darf man ohne weiteres auch mal die Flasche weiter reichen. Gewisse Flaschenformen «ziehen» Wein nach und führen beim Einschenken unweigerlich zu unschönen Klecksern. Mitunter selbst dann, wenn man wie ein Profi die Flasche mit einer eleganten Vierteldrehung wieder aufrichtet. Patente Mittel gegen das Nachtropfen sind die preisgünstigen Drop-Stopps – kreisrunde, flexible Kunststofffolien, die halb im Flaschenhals stecken – und filzgefütterte, ringförmige Tropfenfänger. Sind keine solchen Helfer verfügbar, sollte man sich bei arg tropfenden Problemflaschen mit einer Serviette behelfen. Übrigens ist es unnötig, ja sogar unerwünscht, dass der Einschenkende das Glas des Gastes in die Hand nimmt. Sensible Nasen erfassen nämlich selbst subtilste Fremdgerüche wie Reinigungsmittel-, Seifen- und Rasierwasserduft oder auch die typische Ausdünstung von Raucherhänden. Deshalb sollen Gläser besser nicht oder nur dann angefasst werden, wenn es für einen tadellosen Service gar nicht anders geht – und selbst dann ausschliesslich am Stiel.

