

Wein-Knigge: Weinservice ist (k)eine Kunst – Achtung beim Gläserfüllen

Mit Familie, Freunden und Bekannten ein gutes Glas Wein zu teilen, macht Spass. Vorausgesetzt, man nimmt dabei Mund und Glas nicht zu voll ...

Nachdem eine Flasche Wein fachgerecht geöffnet, degustiert und für gut befunden wurde, gehts ans Einschenken – was dank inzwischen erlerntem Knowhow und Hilfsmitteln auch korrekt und pannenfrei gelingt. Kein Grund, übermütig zu werden, denn es gilt, das Einschenken rechtzeitig zu stoppen. Bis zum Rand mit Wein gefüllte Gläser sind nämlich ... ein Graus!

Was eigentlich grosszügig wirken könnte, ist beim Wein schlicht daneben. Mit zu voll eingeschenkten Gläsern erweist sich ein Gastgeber nicht als generös, er wirkt vielmehr achtlos und grossspurig. Es sieht aus, als scheine er den Rebensaft geringschätzig anzusehen und weder Freund noch Kenner zu sein. Gleichzeitig erhält auch der Wein selber den Anstrich von simpel und günstig – obwohl er dies möglicherweise gar nicht ist. Die optimale Füllhöhe in einem tulpenförmigen, sich nach oben verjüngenden Kelchglas ist dort, wo der Durchmesser am grössten ist. In der Regel wird damit maximal ein Drittel des gesamten Fassungsvermögens ausgefüllt. Diese Einschenkmenge lässt dem Wein genügend Raum, sich zu entfalten. Und dem Geniesser bleibt die Möglichkeit, den Wein im Glas kreisen zu lassen und an ihm zu schnuppern, ohne dass die Nase baden geht.

