

Wein-Knigge: So organisieren Sie eine Degustation im privaten Kreis

- Personengruppen zwischen vier und maximal fünfzehn Personen machen Sinn. So kommt man mit einer einzigen Flasche pro Weinsorte aus.
- Ein Degustationsmotto erleichtert die Weinwahl. Zum Beispiel: ein bestimmtes Weinbaugebiet, eine bestimmte Rebsorte etc.
- Der Gastgeber muss nicht zwingend für alle Weine selber aufkommen. Man kann sich durchaus darauf einigen, dass jeder Gast eine oder mehrere Flaschen mitbringt.
- Pro Anlass sind acht bis zehn verschiedene Weine ausreichend. Eingeschenkt wird je nur etwa daumenbreit.
- Die Weine können einzeln nacheinander oder in Kleinserien, zwei bis drei gleichzeitig, serviert werden.
- Die Reihenfolge richtet sich meistens nach dem Gehalt: Leichtere Gewächse zuerst, schwerere am Schluss. Trockene Weine kommen zudem vor süssen, jüngere vor reifen.
- Die Weine sollten angemessen temperiert werden. Eine etwas zu tiefe Temperatur ist besser als eine zu hohe, da sich die Weine im Glas rasch erwärmen.
- Keine Angst vor Blindverkostungen: Wer nicht genau weiss, was er probiert, ist unbefangener und ehrlicher in seinem Urteil.
- An Material und Utensilien benötigen Sie: Genügend geeignete Gläser (mindestens ein gutes Wein- und ein Wasserglas pro Person); Behälter zum Ausleeren von Resten bzw. allenfalls zum Spucken; Korkenzieher und Drop Stops; Servietten; evtl. Notizpapier; frisches Leitungs- oder Mineralwasser; Brot. Ein weiss gedeckter Tisch (Papier oder Vlies reichen vollkommen) und eine gute Beleuchtung sind von Vorteil.

