

## Wein-Knigge: Muss es zum Apéro immer Weisswein sein?

Ein runder Geburtstag steht an, und man plant eine lockere Apéro-Stehparty mit Fingerfood. Was für Weine passen dazu?

Eine Einladung «zum Apéro» klingt stets verdächtig nach Weisswein, bestenfalls ergänzt durch Schaumwein. Dabei gibt es überhaupt kein Gesetz, nach dem ein solcher Anlass ausschliesslich Weiss- oder Schaumweinen vorbehalten ist. Gerade wenn der Apéro auch gleich das Fest an sich darstellt und nicht (im klassischen Sinn) den Auftakt zu einem Essen macht, ist man in der Weinwahl völlig frei. Das sollte man nutzen und mehrere Gewächse gleichzeitig anbieten. Je nach Gästezahl und erforderlicher Weinmenge kann man zum Beispiel einen Schaumwein und zwei verschiedene stille Weissweine bereithalten, dazu eventuell einen Rosé sowie einen fruchtig-leichten und einen etwas gehaltvolleren Rotwein. Je fantasievoller und vielfältiger das Buffet, desto spezieller und ausgefallener dürfen die Weinsorten sein. Wer etwa auf pikante asiatische Snacks setzt, kann einen trockenen Gewürztraminer ausschenken. Sind die Häppchen eher mediterran oder gibt es Leckerbissen im Tapas-Stil, wählt man als Weissweine Sauvignon blanc und Chardonnay, als Rotweine Pinot noir oder Merlot. Aus der Schweiz, wohlgemerkt! Die Vielfalt an Schweizer Weinen ist heute immens und die Qualität der Gewächse so ansprechend, dass sich für jedes kulinarische Thema der passende Begleiter finden lässt. Sie werden staunen, wie bunt ein «simpler Apéro» sein kann.

