

Wein-Knigge: Wie viel Wein verträgt der Abend?

Wenn man zu viert oder zu sechst am Tisch ist, bereitet die Berechnung der benötigten Weinmenge kaum Kopfzerbrechen. Schwieriger wird es, wenn eine Gesellschaft mit acht bis zwölf Personen erwartet wird oder eine Party mit 20 Gästen und mehr steigen soll. Wie errechnet man den jeweiligen Weinbedarf?

Dass die Konsummenge pro Person sehr individuell ist, liegt auf der Hand. Ausser der Anzahl Personen bestimmen die Art des Anlasses und dessen voraussichtliche Dauer die Kalkulation des Weinvorrates. Grundsätzlich rechnet man, dass mit einer Flasche Wein – zum Essen – zwei bis drei, maximal vier Personen bedient werden können. Im Verlauf eines Diners wird im Schnitt jeder (erwachsene) Gast zwischen zwei und drei Deziliter Wein trinken. Üben die einen, etwa die Autolenker, Zurückhaltung, legen die anderen doppelt nach. Bei ausgedehnten Festen – Grillpartys, Geburtstagsfeierlichkeiten – kalkuliert man am besten rund einen halben Liter Wein pro Nase. Werden mehrere verschiedene Weine gereicht, gilt es den errechneten Totalbedarf auf die verschiedenen Sorten zu verteilen. An Veranstaltungen ohne «richtiges» Essen, z. B. an Vernissagen, Geschäftsapéros oder Versammlungen, ist der Weinkonsum geringer. Hier reicht eine Flasche für zirka sechs Personen.

