

Wein als Geschenk

Wein ist nicht nur ein wunderbares Naturprodukt, Wein ist auch ein perfektes Geschenk. Man kann Wein anlässlich einer Einladung, eines Geburtstagsfestes oder gar einer Geburt schenken. Auch die bevorstehenden Festtage sind eine ideale Zeit, um Wein zu verschenken.

Text: Chandra Kurt Fotos: Gian Vaitl

Wenn ich Wein verschenke, befolge ich immer eine Grundregel – egal zu welchem Anlass: Ich verschenke nie einen Wein, den ich nicht auch selber gerne trinken würde. Das hat übrigens nichts mit dem Preis der einzelnen Flaschen zu tun. Der Preis sollte auch nicht das ausschlaggebende Kaufkriterium sein, wichtig ist vielmehr die Überlegung, warum man gerade diese und nicht eine andere Flasche mitbringt. Persönlich freue ich mich sehr, wenn mir jemand eine Flasche Wein schenkt, weil die Weinswahl viel über die Schenkende oder den Schenkenden aussagt.

Preis nicht ausschlaggebend

Welchen Wein bringt man als Geschenk mit? Für ein Nachtessen oder einen Brunch ist der Schaumwein ein sicherer Wert. Schaumwein kommt gut an, da er etwas «Festliches» ausstrahlt. Bringt man Rot- oder Weisswein mit, empfiehlt es sich, nicht nur eine Flasche (ausser sie ist etwas teuer), sondern zwei einzupacken. Erstens besteht immer die Gefahr des Korkfehlers, zweitens tischt man einen Wein lieber auf, wenn man mehrere Flaschen davon hat.

Obwohl für die Wahl des Geschenkweins der Preis nicht ausschlaggebend ist, stellt sich die Frage nach seiner Höhe. Darf man einen qualitativ guten Wein schenken, der weniger als zehn Franken kostet? Diese Frage stellt sich vor allem dann, wenn der Wein im Grossverteiler erhältlich ist. Natürlich, man darf günstige Weine verschenken – und könnte beispielsweise anstelle von zwei Flaschen einen Sechserkarton mitbringen mit dem Vermerk: «Dieses Schnäppchen will ich



Wie wählt man einen Geschenkwein aus?

- Wein aus der Region, in der man wohnt.
- Wein von einem Winzer, den man persönlich kennt und über den man etwas erzählen kann.
- Wein, der perfekt zu einem bestimmten Gericht passt (Wild, Käse, Fisch und so weiter).
- Süsswein macht immer Freude.
- Schaumwein ist festlich.
- Den ersten Jahrgang eines neu kreierten Weines mitbringen.
- Jede Weinregion hat ihre Klassiker, sie sind ein sicherer Wert.
- Zwei Jahrgänge vom gleichen Wein: der Vergleich ist spannend.



euch nicht verheimlichen.» Schön ist, wenn man eine Geschichte zur Flasche erzählen kann, möglicherweise auch ein Erlebnis nach dem Genuss dieses Weines.

Originelle und lustige Geschenke

Weine mit alten Jahrgängen sind auch immer wieder lustige Geschenke. Man verzeiht es dem Inhalt problemlos, wenn er gar nicht mehr so gut ist, zumal es einfach Spass macht zu erleben, wie ein 20- oder 30-jähriger Wein aussieht, riecht und schliesslich auch schmeckt. Ganz zu schweigen von seinem Etikett. Schweizer Wein ist nicht der Meister des Älterwerdens, aber man findet noch alte Jahrgänge und ich staune immer wieder, wie gut sie sind. Es lohnt sich beispielsweise, bei der benachbarten Weinkellerei einmal anzufragen, ob sie noch alte Jahrgänge im Keller haben. Zum Beispiel den Jahrgang des Gastgebers oder eines seiner Kinder.

Erhält man einen Wein, sollte er nicht am Abend der Einladung selber getrunken werden (ausser es wurde so vereinbart). Rechnen Sie also nicht damit, dass Sie in den Genuss der mitgebrachten Flasche kommen. Als Gastgeber sollte man auf erhaltenen Flaschen vermerken, von wem und wann man die Flasche bekommen hat (auf dem Etikett oder auf einem Kleber). Man verhindert so, geschenkte Flaschen weiterzuschicken, und weiss beim Öffnen der Flasche zudem, wie lange sie schon im Keller lagert.

Ein sicherer Wert sind auch grössere Flaschenformate – also eine Magnum-Flasche (1,5 Liter). In der Schweiz sind solche Formate nicht überall vorhanden, aber es gibt doch den einen oder anderen Winzer, der einen Teil seiner Ernte in Magnumflaschen abfüllt.

Fragen rund um den Wein beantwortet Chandra Kurt gerne.
E-Mail: chandra@chandrakurt.com

Die gesammelten Weinrubriken sind
abrufbar unter www.lemenu.ch/wein



34.50

Ribera del Duero DO
Reserva Legaris, 75 cl

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.
Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und unter www.coopathome.ch

Für einen Tempranillo der Spitzenklasse.

Dieser hervorragend komponierte Tempranillo zeichnet sich durch ein kräftiges, aromareiches Bouquet nach eingemachten Beeren, Nelken, Leder und Röstaromatik aus. Im Gaumen überzeugt er mit sehr gut integrierter Säure und reifem, samtigem Tannin. Ein schmelziger und druckvoller Wein mit einem saftigen und punktgenauen Abgang. Passt besonders gut zu Lammracks, Dorade vom Grill oder vegetarischer Paella.

**Für jeden Anlass
den passenden Wein.**

coop

Für mich und dich.