ERSTE SCHRITTE ZUM WEINKENNER



Foto: compactcook.com (Symbolbild)

KURZ VORGESTELLT

Weine auszuwählen, die einem gut tun, die einem Freude machen, braucht seine Zeit.

INFORMATIONEN

- Weine bei einer Degustation zu küren, trügt häufig: Elegante, feine Weine können gegen üppige, alkoholreiche und süssliche Weine nicht bestehen.
- Die beste Weise, einen Wein für den Keller auszuwählen, ist, zwei oder drei Flaschen von Weinen einer ähnlichen Preislage zuhause im familiären Rahmen oder im Freundeskreis zu einem üblichen Essen zu testen. Dabei empfiehlt es sich, Weine miteinander zu vergleichen, die aus der derselben Anbauregion stammen oder die aus denselben Traubensorten gekeltert sind. Dabei fühlt man, ob einem ein Wein gut tut, und das auch am anderen Morgen. Tatsächlich ist es so, dass etwas leichtere Weine meist bekömmlicher sind als zu konzentrierte.
- Wein ist ein Essensbegleiter, kein Objekt zur Bewunderung. Vielfach macht ein einfacherer, mittelpreisiger Wein mehr Spass als ein sogenannt grosser, teurer Wein. Nachbeten der Ratings der Weinpäpste ist ein teures Hobby, das eher dem Weinhändler in die Tasche spielt, als dass es dem eigenen Genuss dient.
- Es ist lohnend, sich über die Bereitung eines Weines zu informieren. Eine möglichst naturnahe Arbeit im Rebberg und Keller tut uns und der Natur gut.
- Für den privaten Genuss von uns Normaltrinkern müssen wir die Weine nicht in eine Punkte-Skala pressen. Sinnvoll ist vorerst ein 3er-Raster:

o Macht keine Freude
o Trinkt sich gut
o Macht grosse Freude

- So macht das Verkosten von Weinen Spass, und so wird man Schritt für Schritt zu einem wirklichen Weinkenner.

DATEN