

Die Wahrheit im Wein



Marlis Rhinow

Foto: privat

„In vino veritas - Im Wein liegt Wahrheit.“ Schon die antiken Römer wussten das. Aber wie finde ich die Wahrheit im Wein? Häufiges Trinken des edlen Rebsaftes allein hilft nicht.

Um ein Gespür für hochwertigen Wein zu entwickeln, braucht der Genießer Fachwissen. Marlis Rhinow, Farb- und Stilberaterin aus Drebkau, kann da manchen Tipp geben. Die Knigge-Beraterin bietet interessante Seminare an, beispielsweise zum Thema Persönlichkeitsentwicklung. Aber auch zum stillvollen Essen und Trinken kann sie aus ihrem Wissensschatz manchen Hinweis geben. Marlis Rhinow empfiehlt den **Besuch von Weinseminaren**, um Charakter und Qualität eines Weines richtig beurteilen zu lernen. „**Führen Sie ein Weintagebuch**“, rät sie außerdem. „Da können Sie notieren, welche Weine Sie wo gekauft haben, zu welchem Essen Sie diese getrunken haben und wie Ihr Geschmacksempfinden dabei war.“

Wichtig beim Wein sind die richtigen Gläser. „Es steht fest, dass bestimmte Glasformen unterschiedliche geschmackliche Erlebnisse fördern“, weiß die Fachfrau. „Das liegt in erster Linie an der unterschiedlichen Reizung der Geschmacksnerven auf der Zunge und in der Mundhöhle.“ So sollte man Champagner und Schaumweine aus dünnwandigen und relativ hohen, tulpenförmigen Gläsern genießen. Leichte Weißweine brauchen ein kleinvolumiges, schmales Glas, das ihre blumige Frucht zur Gel-

tung bringt. Üppige Weißweine möchten Gläser mit größerem Volumen, wo sie ihre Aromen breiter entfalten können. Dann die Rotweine: Tanninarme - wie beispielsweise der Beaujolais - wollen Gläser mit bauchiger Form und relativ großer Öffnung. Tanninreiche Weine, wie etwa der Chianti, bevorzugen die schmalere, hohe Form des Glases. „Diese konzentriert das Bouquet und stellt die Frucht des Weines in den Vordergrund“, weiß Frau Rhinow. Der schwere Rotwein präsentiert seine Fülle am besten im dickbauchigen Glas mit großer Öffnung. Gläser sollen immer groß und klarsichtig und nur bis zu Hälfte gefüllt sein.

Ist der Wein eine Idee zu kühl, mundet er am besten. Warmer Weißwein schmeckt fad und flach. Weißwein von Mosel, Saar und Ruver sollten bei 10 Grad Celsius getrunken werden, leichte und junge Rotweine bei 12 bis 14 Grad Celsius. Mittelschwere Rotweine brauchen 14 bis 16 Grad Celsius, die alten und schweren Rotweine erreichen ihre optimale Trinktemperatur bei 16 bis 18 Grad Celsius. „Letztendlich entscheiden der eigene Geschmack und die eigene Erfahrung“, meint Marlis Rhinow dazu abschließend. Um die Trinktemperatur nicht durch warme Finger zu verändern, werden übrigens die Gläser immer am Stil, nicht am Kelch, angefasst. Haben Sie jetzt Appetit bekommen? Dann bleibt mir nur, Ihnen ein „Wohl bekomm’s!“ zu wünschen. Erika Pchalek ■

Tätigkeitsfelder

Seminarangebote zum Thema „Moderne Umgangsformen“

- Umgangsformen für Schüler, Auszubildende, Studenten
- Business-Knigge für Fach- und Führungskräfte
- Stilvoll Essen

Seminarangebote zum Thema Persönlichkeitsentwicklung/Persönlichkeit

- Persönlichkeitsentwicklung und Selbsterfahrung
- Wie wirke ich auf andere

Bewerbungstraining/ Bewerberberatung

- Potentialanalyse/ Profiling
- Bewerbungstraining/Bewerbungsberatung (mit Videokamera)

Typorientierte Personaldienstleistung für Firmenkunden

- Profiling von Kandidaten und Mitarbeitern
- Teamstrukturen optimieren
- Kandidaten-Check

Stil & Etikette

Drebkauer Hauptstraße 77
03116 Drebkau
Telefon 03 56 02 - 2 09 16
Mobil 0162 - 2 65 34 41
www.knigge-cottbus.de



Foto: Marko Greitschus/pixelto.de