

**Die Geheimnisse  
der Sommelière Paula Bosch**

# No-Gos und Fauxpas beim Weingenuss

*Beim Weintrinken kann man  
vieles falsch machen. Paula  
Bosch erklärt uns auch, welche  
Fehler unbedingt zu vermeiden  
sind, um Wein richtig geniessen  
zu können.*

Text Paula Bosch  
Illustration Sonja Berger

Vielleicht fragen Sie sich nun, was das eigentlich soll – ein Wein-Knigge, Benimmregeln und No-Gos jetzt auch noch beim Weingenuss. Der sollte doch lediglich genussreich, spassig, ja unter Umständen sogar voller Erlebnisse und lehrreich sein.

Unser Leben ist schon vollgeplastert mit Regeln und jetzt soll es auch noch welche beim Weintrinken geben? Die meisten gibt es eigentlich schon so lange, wie es Knigges Tischmanieren gibt – und leider werden sie aus verschiedenen Gründen genau wie diese auch immer seltener beachtet. Es gibt immer «Kenner», die andere, die sich nicht gut auskennen, mitleidig belächeln – das kann man verschmerzen. Die Weinregeln sind aber nicht (nur) dazu da, Manieren und Stil auszudrücken. Sie verhindern, dass man achtlos den Weingenuss schmälert und edle Tropfen nicht angemessen behandelt. Sie zu beachten nützt also in erster Linie dem Wein und dem, der ihn geniessen will. Bei der folgenden Zusammenstellung habe ich zwei Bühnen berücksichtigt – den Alltag und das Restaurant.



Man sollte die Weinflasche nicht am Boden der Flasche halten. Noch schlimmer wäre es, sie am Flaschenhals zu halten – das geht gar nicht.

## Im Alltag

### **Ein Weinglas am Kelch (Bauch) festhalten. Wozu hat es dann einen Stiel?**

Was in Hollywood-Filmen regelmässig zu sehen ist, kann ich milde lächelnd als ein absolutes No-Go bezeichnen. Ein Weintrinker mit Ahnung hält das Weinglas am Stiel, nicht am Kelch. Diesen würde er mit Resten von Handcreme oder ähnlichen Fetten unansehentlich verschmutzen und vor allem den Wein im Glas in kürzester Zeit erwärmen.

Das Glas am Boden festzuhalten, obwohl dieser als Stellfläche zum Abstellen gedacht ist, hat zwar keine negativen Auswirkungen auf den Wein, ist aber ziemlich unprofessionell.

### **Vollgefüllte Gläser. Weniger ist mehr!**

Die Zeiten mit randvoll gefüllten Gläsern und schweren Weinkelchen gross wie Goldfischbowlen sind hoffentlich endgültig vorbei. Dünnwandige Weingläser für das exklusive Trinkgefühl garantieren beim richtigen Gebrauch höchsten Weingenuss.

Wegen der schnellen Veränderung der Trinktemperatur und der Entwicklung des Duftes, zum Beispiel durch das Schwenken des Weines im Glas, dürfen sie aber nur zu einem Viertel, maximal einem Drittel gefüllt werden.

#### **Kein Flaschenhals dient dem richtigen Griff. Sicher damit aus-schenken geht gar nicht.**

Beim Einschenken der Weine hält man die Flasche so, dass der Gast das Etikett sehen und lesen kann.

Sie haben doch nichts zu verbergen und halten die Flasche niemals am Flaschenhals.

Bocksbeutel immer flachliegend auf der Hand.

#### **Cooler Sache – nicht immer.**

Wein geniessen ist in unserem Alltag längst kein feierlicher Akt, kein Hochamt mehr. Alltäglicher Weingenuss ist daher auch für viele Menschen etwas ganz Normales und da darf ein guter Rotwein nach Wunsch oder Bedarf auch leicht gekühlt getrunken werden. Aber ein absolutes No-Go ist, wenn Sie einen grossen, edlen und betagten Wein mit Eiswürfeln kühlen wollen und ihn zugleich damit verwässern.

#### **Zimmertemperatur bei Rotwein und Eiskälte für die Weissen. Weder noch!**

Die richtige Temperatur ist bei allen Weinen Grundvoraussetzung für grösstmöglichen Genuss. Zu warmer Champagner ist ebenso ungeniessbar wie handwarmer Rotwein. Die richtige Temperatur entscheidet am Ende, ob das Glas und die Flasche mit Genuss leergetrunken werden.

#### **Der Duft der grossen weiten Welt. Von Dior bis Kuba und Havanna – auf keinen Fall!**

Die Dunstglocke eines üppig aufgetragenen Parfüms, eines Aftershave oder eines tabakgeschwängerten Jacketts gilt bei Tisch wie bei Weintrinkern als rücksichtslos und unhöflich gegenüber den übrigen Teilnehmern. Auch eine Zigarette zwischendurch ist unangebracht.

#### **Üppiger, stark duftender Blumenschmuck.**

Blumen, die wenig bis gar nicht duften, sind sehr rar. Daher sollten sie insbesondere bei Weinproben vermieden werden.

#### **Kaugummi kauende Gäste, Sommeliers oder Weinjournalisten.**

Alle drei Gruppen sind mit besonderer Skepsis bei ihren Weinurteilen zu beachten.

Vertrauen Sie keinem Sommelier oder Weinautor, der Ihnen während seiner Arbeit mit Kaugummi im Mund begegnet. Er hat den falschen Beruf gewählt, weil jedes Gefühl für differenzierten Geschmackssinn damit verloren ist.

---

*«Die richtige Temperatur ist bei allen Weinen Grundvoraussetzung für grösstmöglichen Genuss.»*

#### **Hallo wach – bitte nicht.**

Mit Kaffee oder Tee die Wartezeit und Pausen bei Verkostungen zu überbrücken, ist für jeden Geschmacksnerv tödlich. Er wird vorübergehend durch deren Röstnoten, Bitterstoffe und Tannine betäubt.

#### **Rotblaue Weinzähne mit Zahncreme putzen.**

Zähne putzen vor oder während einer Verkostung ist ein ebensolches No-Go wie üppiger Knoblauchgeruch.

#### **Im Restaurant**

#### **Dicke, schwere, überdimensionierte Weinkarten, sowohl in Umfang und Gewicht wie auch im Angebot.**

Ellenlange Listen mit vielen hundert oder über tausend Weinen sind längst überholt, auch weil kein Sommelier regelmässig in kürzeren Zeitabschnitten die ganze Weinwelt bereisen kann. Deshalb fehlt ihm jegliche Aktualität in der Beschreibung zu seinen Weinen.

Wer sich spezialisiert, präsentiert in den gewählten Bereichen mehr Kompetenz.

#### **Keine oder nicht vorhandene Jahrgänge bei Weinen auf der Weinkarte präsentieren.**

Das erspart überflüssiges Nachfragen, denn der Jahrgang ist für höchsten Weingenuss von Bedeutung.

#### **Dem Gast keine Weinkarte präsentieren.**

Kommt häufig vor, um Mängel wie viele gestrichene Weine oder überhöhte

Weinpreise zu vertuschen. Aber auch, weil Ladenhüter den Besitzer wechseln sollten.

#### **Sommeliers, die mehr reden als zuhören, sind überflüssig.**

Der Gast will und muss angehört und beraten werden.

#### **Während des Weinkartenstudiums den Gast zu einer Bestellung drängeln.**

Prallgefüllte Weinkarten nehmen viel Zeit oder eine exzellente Weinberatung in Anspruch.

#### **Bei der Beratung weder auf die Speisen noch auf den Geschmack der Gäste Rücksicht nehmen und dabei null Preissensibilität gegenüber dem Geldbeutel des Gastgebers entwickeln.**

Trauen Sie keiner Weinberatung, die sich nicht nach Ihren Wünschen richtet.

#### **Wer keinen Riesling, Pinot Noir oder Orange-Wein mag, muss nicht zu selbigem genötigt werden, nur weil dieser gerade trendy ist.**

Bevor Sie den Gästen unbekannte oder gar wenig geliebte Weine servieren, fragen Sie, ob sie sie unverbindlich probieren möchten.

#### **Die Gäste mit eigenem Weinwissen am Tisch zutexten.**

Information ist alles, aber kurz und bündig. Für endlose Monologe kann der Gast auch Weinkurse besuchen oder im Internet nachsehen.



Beim ersten Anstossen kann man ruhig sagen, dass einem der Wein nicht schmeckt.

#### **Ständig Wein in halbvolle Gläser nachschenken.**

Dadurch wird die Trinktemperatur in einem ständigen Auf und Ab verändert. Nichts gegen Geschäftssinn, aber der Weingenuss geht vor.

#### **Den Probeschluck für den Gastgeber vergessen.**

Gäste dürfen bei der Vorprobe durchaus sagen, dass ihnen der Wein nicht schmeckt, weil ... Danach wird es schon schwieriger.

#### **Ohne Nachfrage den Wein einfach auf Eis stellen oder dekantieren.**

Wenn die Weintemperatur von Anfang an nicht korrekt ist, zweifeln Sie am restlichen Service und probieren den Wein selbst, damit Sie die Entscheidung treffen können.

#### **Weine, die dekantiert werden sollten, zu spät öffnen.**

Das macht dann auch keinen Sinn mehr, verzichten Sie lieber ganz auf den Wein, denn das ist Ihr gutes Recht.

#### **Fehlerhafte Weine, insbesondere verkorkte Weine, nicht austauschen wollen.**

Jeder Gast hat ein Recht auf tadellose Ware. Das sollte im Restaurant beachtet werden.

#### **Mit der Getränkebegleitung Gäste überfordern.**

Süssweine, Cocktails mit Zucker und starke Alkoholika wie Wodka oder Gin in x-beliebiger Reihenfolge in einer Menüfolge servieren. Frei nach dem Motto: Alles sei erlaubt, aber nur, wenn es Sinn macht.



# Paula Boschs Empfehlungen



## 1 2019 Riesling «Blauschiefer» trocken, Weingut Markus Fries, Bernkastel, Mosel

«Riesling anders, speziell, auch zum Nachdenken. Weine, die ihre Herkunft zeigen und authentisch sind, weit ab von der Masse. Kein Schnickschnack, keine Tricks, Wein pur!»

Ein Riesling-Winzer, der sein Handwerk unter anderem an der Faculté d'Enologie in Bordeaux studiert hat, sorgt schon ohne grosse Worte für Aufmerksamkeit. Wenn er aber dann auch noch, wie Markus Fries, Inhaber und Önologe im kleinen Familienweingut an der Mosel, seine Schützlinge wie oben beschreibt, wollte ich es auf keinen Fall nur bei der Lektüre belassen. Am Ende bestellte ich einige Kartons für meinen eigenen Keller. Und jede Flasche ist nicht nur Wein pur, sondern purer Genuss.

Verführerische Rieslingnase mit jener Frische und hellen Frucht, derentwegen allein man schon die Flasche für sich selbst haben möchte. Hier schmeckt man Moselaner Mineralik und kühle, steinerne Noten, die eine feine Salzigkeit auf die Lippen zaubern. Das ist Rieslingklasse mit Klasse für jeden Tag und einem hohen Qualitätsanspruch, der nicht alltäglich ist.

► [www.weingut-fries.com](http://www.weingut-fries.com) (9,80 €)



## 2 2018 Chardonnay «Rossbach» Richard Östreicher, Sommerach, Franken

«Werde ich nach meinen Lieblingsweinen gefragt, antworte ich stets, dass ich mich noch nie für einen bestimmten Wein entscheiden konnte. Es stehen aber ein paar in meinem Hinterkopf parat, für die ich so manch grosses oder ganz grosses Opfer bringen würde, wenn ich sie dann auch zu trinken bekäme. Dazu zählt seit

ein paar Wochen dieser Chardonnay von Richard Östreicher.»

Mir waren die hochgelobten Preziosen bis zu diesem Zeitpunkt nur durch die schreibende Zunft bekannt. Spätestens nach dem Erscheinen der jeweiligen Artikel war der Wein ausverkauft, was mir jetzt durchaus verständlich ist. Ich staunte nicht schlecht, als mir ein Freund zum Sonntags-Brunch blind den Rossbach aus dem Jahr 2018 servierte. Mein euphorisches Urteil tendierte zu Frankreich, Burgund, Meursault, evtl. Puligny – der Wein ist ein grosses Meisterwerk eines Starwinzers. Er ist blutjung und ich empfehle 2018, weil er harmonischer, weicher und runder, mit mehr Schmelz als 2017 daherkommt. Ein in sich ruhender, durch und durch begehrenswerter Wein, eine strahlend frische Schönheit mit delikater Buttrigkeit und Nussnoten. Die Rebstöcke kommen aus Burgund; Coche-Dury und Konsorten sind die grossen Vorbilder für diesen fabelhaften Chardonnay. Er hätte das Zeug für mein nächstes, ganz grosses Opfer.

► [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) (Fr. 50.–)  
[www.weingut-richard-oestreicher.de](http://www.weingut-richard-oestreicher.de) (42,00 €)



## 3 2017 Vin de Constance, Klein Constantia Estate, Coastal Region, Südafrika

«Das historische Weinanbaugebiet Constantia gilt auch als Wiege der südafrikanischen Weinkultur. Die edelsüsse Wein-Ikone «Vin de Constance» wurde schon von Napoleon geliebt, der gefeierte Jahrgang 2017 sogar wiederholt zum Süsswein des Jahres gewählt. Dass es zu diesem Erfolg überhaupt kommen konnte, verdankt die Weinwelt den ehemaligen Besitzern des Weinguts, der Familie Jooste, die sich seit den achtziger Jahren um die Qualität dieser Perle Südafrikas bemüht hat. Ein Süsswein der absoluten Spitzenklasse blieb uns damit erhalten.» Der blass strohgelbe Wein duftet in seiner Jugend frisch wie frischgepflückte Rosinen, Mandarinen, Orangenzesten, Limettenschale, Williamsbirnen. Blüten von Kastanien, weissen Rosen, Muskat und Akazien bezirzen den Geniesser. Schon

fast am Ende taucht das weitgefasste Aromenspiel von gerösteten Nüssen, Blütenhonig und Teerosen den Geniesser in einen sinnfreudigen Duftausch, was der Jugend des Weines geschuldet sein dürfte. Zart bis mittelgewichtig, fein und dezent die Säure. Eher verspielt denn vordergründig fliesst er über die Zunge und hinterlässt ein köstliches Finale. Roquefort, Aprikosentarte, Gänseleber als Paté oder gebraten wären ideale Begleiter.

► [www.selection-schwander.ch](http://www.selection-schwander.ch) (Fr. 55.–)  
[www.ludwig-von-kapff.de](http://www.ludwig-von-kapff.de) (74,95 €)



## 4 2016 Carmenère, Tenuta San Leonardo, Trentino, Italien

«Dieser Wein aus 35–50 Jahre alten Reben, in französischen Eichenfässern erster Wahl gereift, ist für mich bis dato die Überraschung des Jahres.» Seine tiefdunkle, purpurrote Farbe strahlt mit den Sternen um die Wette. Der einzigartige, gewürzreiche Duft erinnert nicht nur an einen orientalischen Gewürzbasar. Er lenkt auch einfach um die Ecke in Mutters Küche, auf deren Herd Rindfleisch und Geflügel geschmort und buntes Gemüse angebraten wird. Fleischig-saftig

passiert der Wein mit gereiften Tanninen den Gaumen, hinterlässt eine schier endlose, sanfte Weinspur, die man so gerne so lange wie möglich festhalten möchte. 2016 ist mein unvergessliches Weinerlebnis des Jahres! (Wir berichten in der Coverstory über den Produzenten.)

► [www.globalwine.ch](http://www.globalwine.ch) (Fr. 65,90)  
[www.callmewine.de](http://www.callmewine.de) (66,50 €)



Foto Jörg Lehmann

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Restaurants Tantris in München. Sie kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem Weinalltag.  
[www.paula-bosch.de](http://www.paula-bosch.de)