

## DEGUSTATIONSATMOSPHERE

### VORBEREITUNG

Machen Sie ein grobes Programm, versuchen Sie einen Überblick über das Angebot zu bekommen. Nicht zu viele Weine auf Mal degustieren wollen.

Auf Parfüm, Gesichts- und Handcrèmen mit starkem Eigengeruch verzichten. Fremdgerüche sind irritierend für Sie und für andere Degustationsteilnehmer.

Wenn Sie selbst eine Degustation organisieren, dann in einem gut gelüfteten Raum mit Tageslicht oder Halogenlicht, einem weissen Tischtuch und Servietten, einer Karaffe mit Wasser zum Gläserspülen und einem Gefäss zum Spucken.

Schokolade, Kaffee, Zigaretten, Salatsaucen, Zahnpasta und Speisen mit starkem Eigengeschmack vor dem Degustieren neutralisieren: Mund mit Weisswein spülen oder etwas Brot essen.

### PAUSE

Gönnen Sie sich einen Unterbruch zwischendurch, aber keine Zigarettenpause. Während einer Degustation nicht rauchen!

### WEINWECHSEL

Zwischen den verschiedenen Weinen mit Brot neutralisieren. Verlangen Sie Brot, wenn nicht vorhanden!

Beim Wechsel auf einen stark unterschiedlichen Wein, zum Beispiel von Rotwein auf Dessertwein, das Glas mit dem neuen Wein ausspülen oder das Glas wechseln (Sache des Standpersonals).

### REIHENFOLGE

Junger Wein vor altem, Weisswein vor Rotwein, leichter Wein vor schwerem, herber vor lieblichem, einfacher vor komplexem.

### LÄRM

Lärm stört die Konzentration: weichen Sie aufdringlichen Verkäufern und drängenden Menschenmassen wenn nötig und möglich aus: schaffen Sie sich abseits Ihre idealen Degustationsbedingungen. Lassen Sie sich nicht drängen.