



Gemeinsam im Kampf gegen Weinfehler: Weinpapst Rudi Knoll (links), Diplom-Sommelière Theresa Egger (Sporthotel Theresa, Zell), Präsident Norbert Waldnig. Foto: TSV

Sommelier-Nasen erspürten Weinfehler

Damit Wein auch immer ein Genuss ist, sollten Wirte und Sommeliers über „Weinfehler“ informiert sein. Der Tiroler Sommelierverein (TSV) klärte jüngst darüber auf.

Der bekannte deutsche Weinjournalist Rudi Knoll, ein Urgestein des europäischen Weinmagazins *Vinum* und Autor von rund drei Dutzend

Weinbüchern, forderte die Nasen von knapp 50 Seminar-Besuchern mehrere Stunden lang.

Sie mussten sich zuerst mit Exemplaren der schlechten Glaspflege auseinander setzen, dann mit Korkfehlern und den verschiedenen Nuancen dieses Problems (Knoll: „Mindestens zehn Prozent der Weine sind belastet.“).

Diskutiert wurde über den Schraubverschluss, Kunststoff und den letzten Schrei: den Glasverschluss. Zudem standen Fehler, wie flüchtige Säure, Böcker, Bittermandelton, untypischer Alterungston und Oxidation, auf dem Programm. „Spannend und eindrucksvoll“, resümierte TSV-Chef Norbert Waldnig.



Ohne Worte: Klaus Plank mit Theresa Egger (r.), Hotel „Theresa“ in Zell am Ziller, Miriam Aloys (Hotel „Elisabeth“, Ischgl) und Natali Panagiotopoulos.



THERESA EGGER
DIPLOM-SOMMELIÈRE