

Presseinformation

Kurt Gibel

WEINE DEGUSTIEREN *leicht & spielend*

Hallwag Verlag München
Ca. 72 Seiten, durchgehend vierfarbig
Illustriert mit über 100 Abbildungen
von Flavia Travaglini, Paperback mit
Klappen, Format: 10,7 x 21 cm
9,90 €(D) / 10,20 €(A) / 17,90 sFr
ISBN: 978-3-7742-6252-2



Die Kunst des Degustierens mit Spaß und ohne Anstrengung erlernen

Wer gerne Wein trinkt, wird früher oder später Degustationsveranstaltungen bei seinem Weinhändler, auf Weinmessen oder während einer Urlaubsreise beim Winzer vor Ort besuchen. Aber auch im Restaurant oder ganz einfach zu Hause ist es von Vorteil, seinen persönlichen Geschmack und seine Vorlieben beim Wein in Worte fassen zu können. Vor allem Laien fällt es jedoch manchmal schwer, die geeigneten Begriffe zur Beschreibung des verkosteten Weins zu finden.

Hier macht Kurt Gibel mit seinem Standardwerk **Weine degustieren** der Sprachlosigkeit ein Ende! Das bisher in vier Auflagen erschienene und mit über 35 000 Exemplaren verkaufte Erfolgsbuch wurde vom Autor überarbeitet, aktualisiert und ergänzt sowie von Flavia Travaglini durchgehend neu illustriert. Das kleine Bändchen stellt einen völlig neuen, ganzheitlichen Ansatz bei der Weindegustation vor: Um den Weinfreund die fachgerechte Verkostung möglichst leicht und spielend nahe zu bringen, hat Kurt Gibel die einzelnen Handlungsschritte und Begriffe visualisiert.

Ohne vorher lange graue Theorie büffeln zu müssen, lernt der Leser bei der Weinprobe beide Gehirnhälften gleichzeitig zu aktivieren: Dank der konkret-sinnlichen Bilder im Buch werden die mit der rechten Gehirnhälfte wahrgenommenen Komponenten „Aussehen“, „Geruch“ und „Geschmack“ des Weins mit den analytischen Fähigkeiten der linken Gehirnhälfte in Verbindung gebracht. Diese optische Hilfestellung macht jeden Benutzer mit etwas Übung schnell zum Profi, der jetzt leicht die erlebten Sinneseindrücke passend beschreiben kann und so viele Geheimnisse des Weins enträtselt.

Zwei ausklappbare *Wine Maps* geben zunächst einen Überblick über das Fachvokabular bei der Weindegustation. Im Innenteil des Büchleins werden die 120 wichtigsten Verkostungsbegriffe wie „stark moussierend“, „reintönig“ oder „brut“ sowie rund 120 Aromen wie „blumig“ (z.B. nach Veilchen riechend), „vegetabil“ (z.B. nach feuchter Erde riechend) oder „balsamisch“ (nach Honig riechend) dann genauer beschrieben.

Kurt Gibel widmet sich außerdem noch weiteren, für die Weinverkostung wichtigen Themen wie Essen und Wein sowie den idealen Trinktemperaturen. Ein kompaktes und anregendes Nachschlagewerk, das alle Weinliebhaber direkt und mühelos zum Kern der Sache führt.

Der Autor

Der Schweizer Autor Kurt Gibel ist im Qualitätsmanagement tätig. Als Autodidakt und „Weinfreak“ gestartet, hat er sein Wissen durch Weiterbildungskurse an der Weinfachschule Wädenswil abgerundet und vervollständigt. Er führt regelmäßig Verkostungskurse für Einsteiger durch. Gleichzeitig ist er Erfinder und Geschäftsführer des völlig neuartigen Weinportals www.avinis.com im Internet.