Albrik Alb Martin
Sommelier professionell

Weinstube Eberhardt
Am Jagdschlöße 4
89520 Heidenheim

Gutachten zum Getränkevitalisierer „PEJOVITAL-Flaschenausgießer"

Getestet und beurteilt wurde die Wirkung des Getränkevitalisierers „PEJOVITAL-Flaschenausgiesser" bei der Verwendung für Weine und andere alkoholische und nicht alkoholische Getränke.

Gesamturteil:

Bei allen Getränken, die einen höheren Fruchtsäuregehalt aufweisen, wird durch die Vitalisierung eine überraschende Verbesserung des Geschmacks erzielt. Die Getränke schmecken sanfter und milder, sehr fein und sehr harmonisch.

Junge Weine, die aufgrund ihres Säuregehalts auf der Zunge noch zu kantig sind, zeigen sich nach der Vitalisierung ausgewogen und füllig, insgesamt also deutlich reifer. Die Verbesserung ist beeindruckend.

Auch ältere Weine, die bereits sehr gut trinkreif sind, aber ein bisschen zu viel Tanninen enthalten, sind nach der Vitalisierung noch besser zu genießen. Bei diesen Weinen zeigt sich, dass durch die Verwendung des Ausgießers eine geschmackliche Verbesserung erreicht wird, wie sie sonst üblicherweise erst nach rund zwei Stunden in der Dekantierkaraffe erreicht werden könnte. Der „PEJOVITAL-Ausgießer" ersetzt hier den langwierigen Dekantierprozess.

Lediglich für Weine, die bereits überreif (also mehr als 25 oder 30 Jahre alt) sind, oder für Weißweine, die kaum Fruchtsäure aufweisen, sollte auf die Verwendung des „PEJOVITAL-Flaschenausgießer" verzichtet werden. Diese Weine brauchen die Vitalisierung nicht. Durch den Einfluss des Gerätes könnten sie in ihrer Struktur und ihrem Charakter zu sehr abgemildert werden.

In Fruchtsäften kommt es durch die Vitalisierung ebenfalls zu einer geschmacklichen Verbesserung. Auch hier wird die Fruchtsäure gemildert, die Getränke schmecken eleganter, ohne dabei ihre Fruchtigkeit zu verlieren.

Sogar normales Wasser (ohne Kohlensäure) schmeckt nach der Vitalisierung sanfter und frischer.

Der „PEJOVITAL-Flaschenausgiesser" ist deshalb insgesamt sehr empfehlenswert.

Zum Testablauf:

Verschiedene Getränke, darunter ein Zeta 2005, ein Bricco Manzoni ´99, ein Fendant 2005, ein Whisky Scotch Lagavulin, herkömmlicher Orangensaft und normales Wasser, wurden im Vergleichstest verwendet. Die Getränke wurden einmal ohne „PEJOVITAL-Flaschenausgießer" ausgeschenkt, einmal mit „PEJOVITAL-Flaschenausgießer".

Test-Protokoll / Auszüge:

Getestet wurde der Flaschenausgießer mit einem Bricco Manzoni, Jahrgang 1999:
Um diesem Edelwein zur vollen Geltung zu verhelfen, wird er vor dem Genuss üblicherweise erst rund eineinhalb Stunden dekantiert. Der „PEJOVITAL-Flaschenausgießer" verhalf dem Rotwein jedoch sofort zu seiner besonderen Fülle.

Getestet wurde der Flaschenausgießer mit einem Zeta, Jahrgang 2005:
Der spanische, sehr fruchtige Wein ist von Haus aus unkompliziert. Da er aber noch jung ist, schmeckt er durch seinen höheren Fruchtsäuregehalt ein wenig zu kantig. Umso beeindruckender, beinahe unglaublich ist das Ergebnis nach der Verwendung des Ausgießers. Sehr sanft und weich liegt der Wein nun auf der Zunge, deutlich besser zu genießen.

Gestestet wurde ein Fendant, Jahrgang 2005:
Der Schweizer Mittelklassewein zeigt sich bereits vor der Vitalisierung als sehr mild, mit wenig Säure. Nach der Verwendung des Gerätes verstärkt sich diese Wirkung, die Säure wird fast unmerkbar, so dass der Wein nun beinahe schon zu flach erscheint.

Getestet wurde ein Scotch Lagavulin:
Der 16 Jahre alte, im Fass gereifte Whisky weist vor der Vitalisierung einen etwas zu starken Alkoholgeruch auf, der als unangenehm scharf empfunden wird, auch im Gaumen. Nach der Vitalisierung zeigt der Whisky weniger Alkohol im Geruch. Er wirkt deutlich freundlicher und positiver an der Nase. Auch am Gaumen erscheint er nun viel angenehmer. Wo er zuvor hart auftrat, gibt er sich nun mild und harmonisch.

Albrik Alb Martin **Heidenheim, den 11. Oktober 2007**

Sommelier professionell