



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Weinproben mit Freunden - Blindproben und Doppelblindproben

Dieser Blogbeitrag handelt zwar auch von Weinproben im Freundeskreis, die aber nur von und mit Weinfreaks veranstaltet werden sollten.

Blindproben:

Ihr kauft z.B. verschiedene Flaschen Weißwein. Das könnten Weine eines Jahrgangs aus einem Anbaugebiet, aber unterschiedlichster Rebsorten sein. Diese kühlt ihr (geöffnet) auf die empfohlene Temperatur. Dann steckt ihr die Flaschen in Kühlmanschetten / Neoprenweinkühler oder Pappmanschetten. Wichtig dabei ist, dass eure Freunde nicht erkennen können, um was für einen Wein es sich handelt. Lasst sie einfach raten. Falls ihr genügend Weingläser habt, könnt ihr natürlich mehrere Weine der verschiedensten Rebsorten zeitgleich servieren. Dann können – mit eurer zarten Hilfe – eure Freunde auch die Geschmacksunterschiede der Rebsorten erschmecken.



Foto Klaus Rupp

Doppelblindproben:

Hier wird die Schwierigkeit für die Teilnehmer nochmals erhöht. Man muss sich quasi den tollen Wein erarbeiten. Für euch als Moderator, der als einziger die verkosteten Weine kennt, ist viel Fingerspitzengefühl gefragt, damit kein Frust bei den Teilnehmern, trotz der fantastischen Weine, aufkommt. Ihr kredenzt wieder verschiedene Weine, diesmal können auch Rotweine zusammen mit Weißweinen verkostet werden (z.B. Riesling, Chardonnay, Blanc de Noir, Spätburgunder, Chianti Classico). Entscheidend ist jetzt, dass alle Weine verdeckt in Gläsern aus schwarzem Glas serviert werden. Die Gäste dürfen also nicht wissen, welcher Wein sich im Glas befindet. Hilfreich ist hier ein dunkler (Wein-) Keller mit Kerzenbeleuchtung. Ihr werdet staunen, wie schwer es ist, allein Rot- von einigen Weißweinen zu unterscheiden.

Wein kann soviel Freude bereiten! Genießt das Leben!
Euer Norbert