



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Weinproben mit Freunden

Ihr möchtet zusammen mit euren Freunden einen netten Abend verbringen? Aber nicht mit einer DVD, einem Fußballspiel oder Monopoly? Wie wär 's mit einer Weinprobe? Dafür braucht ihr kein Experte sein – todsicher nicht! Denn alle testen alle Weine und geben ihr eigenes Urteil ab (ggf. Bleistift & Papier). Und nur das zählt! Wie schmeckt euch dieser Wein? Oder ist der vorherige leckerer? Vielleicht könnt ihr sogar sagen, warum euch der oder die Weine besser schmecken als andere. Und wenn einer glaubt, Zitrusfrüchte zu erkennen, ein anderer aber eher Heu /Gras o.ä., so haben beide für sich Recht! Das ist das tolle! Es kann keine Verlierer geben. Jeder schmeckt und erlebt Wein anders! Lasst euch nichts anderes von Weinpäpsten erzählen! Und mit zunehmendem Alter und häufigeren Proben ändert sich der Geschmack! Das hat aber nichts mit besser oder schlechter zu tun! Wie könnt ihr als Gastgeber vorgehen?

Jeder eurer Freunde bringt eine Flasche seines/ihrer Lieblingsweines mit. Er/sie stellt den Wein kurz vor (Weingut, Rebsorte, Herkunft,...) und anschließend probieren alle ein kleines Glas.



Foto Klaus Rupp

Als Gastgeber müsst ihr nur für (saubere) Weingläser, frisches Baguette und eine korrekte Kühlung sorgen. Ihr bereitet eine Weinprobe zu einem bestimmten Thema vor:

1. nur Weine eines Weingutes (verschiedene Rebsorten und Qualitäten eines Jahrgangs)
2. nur Weine eines Jahrgangs, einer Rebsorte und/oder einer Region (sogen. Horizontalproben)

Dabei solltet ihr entweder nur Rotweine oder nur Weißweine miteinander vergleichen. Und alle Weine sollten dieselbe Temperatur haben. Wichtig dabei ist, dass ihr alle Flaschen vorher öffnet und kurz überprüft, ob der Wein auch grundsätzlich o.k. ist (z.B. nicht korkt o.ä.). Als Gastgeber könnt ihr neben frischem Baguette (zur Neutralisation) natürlich auch leichte Speisen incl. eines Käsebrettes anbieten. In einem unserer nächsten Blogs werden wir uns mit Vertikalproben, Blindproben und Doppelblindproben incl. der typischen Aromen einzelner Rebsorten beschäftigen. Bis dahin habt aber erstmal viel Spaß mit Weinen im Freundeskreis!

Euer Norbert