

Themenabend Wein & Sensorik



Weine verkosten und beschreiben – alles easy oder ein Buch mit sieben Siegeln?

Dieser Sensorikabend soll helfen, das eigene Geschmacksempfinden zu erkunden, ja, kennenzulernen. Hierzu beginnen wir zunächst mit etwas scheinbar Lapidaren: Was ist Schmecken und was ist Riechen? Und was schmecke ich überhaupt?

Zusammen lernen wir unsere Zunge kennen und was sie eigentlich wahrnimmt. Und wir werden uns damit beschäftigen wo und wie Aromen von uns wahrgenommen werden. Dabei bleiben wir nicht in der grauen Theorie, sondern erfahren es an uns im Selbstversuch.

Der Abend wird auch einen Einblick geben in die Inhaltsstoffe und Aromeneinteilung von Wein, Weinverkostungsschemata und was unser Geschmacksempfinden ansonsten noch beeinflusst.

Der Abend klingt aus mit einer praktischen Verkostung von Weinen, um das Erfahrene direkt anzuwenden. Dabei biete ich – auch unter Einbeziehung der Rückmeldung bei früheren Weinabenden – die Möglichkeit an, sich auf ihre/seine Lieblingsweinfarbe fokussieren zu können ohne die jeweils andere ganz beiseite zu lassen.

Umfang des Trainings/der Verkostung:

- 4 Geschmacks- und Aromenexperimente
- 5 Weine aus Europa:
 - Für Weißweinliebhaber: 3 Weißweine, 2 Rotweine
 - Für Rotweinenthusiasten: 2 Weißweine, 3 Rotweine



Bernd Leonhardt

Weinfachberater & Assistant Sommelier
www.vincoeurdelion.de

Mail: bernd_leonhardt@yahoo.de