



Der Unterschied zwischen verkosten und trinken ist laut Tom Stevenson, in seinem Buch "The Sotheby's Wine Encyclopedia", ähnlich einer Probefahrt mit einem Auto, dass sie möglicherweise kaufen wollen, und dem gemütlichen dahin fahren mit dem selben Auto auf einer wenig befahrener Landstraße. Das eine ist eine konzentrierte Arbeit, da sie nach Stärken und Schwächen suchen, das andere ist eine entspannte und genussvolle Tätigkeit.

Zugeschnitten auf ihr Weinwissen und ihren Gäste fahre ich gerne mit ihnen auf einer genüsslichen Weinstraße spazieren, oder aber erhöhe mit ihnen zusammen ihre Sicherheit auf dem Sektor Wein. Mit dem von mir vermittelten Wissen, werden sie in Zukunft noch mehr Verständnis für den vergorenen Rebsaft und dadurch mehr Freude an jedem Glas Wein erleben. Wenn sie es zulassen, werde ich sie vom "Etiketten Trinker" zum verständigen Genießer begleiten.

Ich werde nicht nur Aromen mit ihnen aus einem Glas Wein herauskitzeln, sondern mit ihnen Grundcharakteristiken einzelner Weinstile oder Weine erforschen und dem Warum und Wieso

auf den Grund gehen. Erst dann, wenn man auch gelernt hat analytisch zu Verkosten zeigen sich einem die Waren Wunder des Rebsaftes.

Dieser Weg, der wie jeder Sport auch mit Training verbunden ist, soll aber auch Spaß machen, und den werden wir sicherlich haben. Denn man kann Wein noch so gründlich analysieren, es war vor allem der Alkohol, der es unseren Vorfahren angetan hatte und erst dann entdeckten sie die feinen Unterschiede der einzelnen Rebsorten und Weinbergslagen.

Basisverkostungen Weine zum Geschäftsessen:

Kennen sie die Frage vor einem Geschäftstermin:

1. Lasse ich meinem Gast den Wein aussuchen und riskiere dass es

wirklich teuer wird,

2. oder suche ich den Wein aus, und riskiere, dass der Wein
meinem Kun den nicht schmeckt

3. oder suche ich den Wein aus, und riskiere, dass ich vor meinem

Kunden als Weinlaie entlarvt werde .

Um ihre Sicherheit zu stärken werde ich mit ihnen die wichtigsten Rebsorten, die wichtigsten Weinbaugebiete und die wichtigsten Weinstile Österreichs durchgehen und sie so in Zukunft in einem guten Weinlicht erscheinen lassen.

Aufbauverkostung Wein zum Geschäftsessen:

Wie wähle ich den passenden Wein zu meinem Geschäftsessen aus? Eine Einführung ins Dickicht der Rebsorten, den wichtigsten Weinbaugebieten und der wichtigsten Weinstile Europas.

Wein und Speise - gibt es sie, die perfekte Harmonie?

Sie kochen am Wochenende für Freunde oder sie sitzen in einem guten Restaurant und wollen den passenden Wein zum Essen? Welcher Wein passt zu welcher Speise? Rotwein zu Rotem Fleisch, diese Grundregel haben sie sicher schon einmal gehört, was aber tun, wenn mein Kunde gegen die Histamine im Rotwein allergisch ist, und daher keinen Rotwein trinken soll, oder ihm oder ihr einfach Rotwein nicht schmeckt? Wir gehen gemeinsam auf die Harmonie zwischen Wein und Speise ein und erarbeiten gemeinsam, was schmeckt und was passt. Eine Einführung in Geschmackserlebnisse und die Harmonie Lehre zwischen Speis und Trank.

Weinkultur erlebbar machen:

Wein hat eine über 8000 Jährige Tradition. Wir verkosten zusammen, wie sich der Wandel der Menschheit auf den Geschmackssinn ausgewirkt hat. Mit einer Reise durch die Zeit und Weinbauregionen der Welt erfahren sie viel über die Trends im Geschmack. Gleichzeitig werden diese Geschmacksänderungen mit Weinen unterlegt. Oder wussten sie das z.B. Deutsche Rieslinge nach dem Zweiten Weltkrieg, viel teurer, da begehrter waren, als die Grand Crus aus dem Bordeaux? Wo gab es die ersten Wein, und wie schmeckten diese? All diese Fragen werden geklärt, auch warum sich Weine und Speisen aus einer Region miteinander entwickelt haben. Warum haben Italienische Rotweine viel Säure, und viele andere Fragen mehr, werden wir erörtern.

Mit den Sinnen erleben:

Was passiert im Mund mit Wein, was schmecken und riechen wir wirklich? Schmecken Weine aus verschiedenen Gläsern immer gleich? Diesen Fragen gehen wir mit verschiedenen Getränken auf den Grund.

Weine und Käse:

Ist der Wunsch nach einem Glas Rotwein zum Käse gerechtfertigt, oder beraube ich mich durch diese Kombination an Geschmacklichen Erlebnissen. Wirkt vielleicht mein Rotwein durch den Blauschimmelkäse bitter am Gaumen? Probieren wir Weine und Käse, und Erleben zusammen einen Abend voller Geschmack!