

A photograph of two young women at night, smiling and laughing. They are holding wine glasses and lit sparklers. The woman on the left has long brown hair and is wearing a red top. The woman on the right has long dark hair and is wearing a green jacket. The background is dark with green foliage and warm bokeh lights.

Borrel Friends

Organiseer in 4 stappen je eigen wijnproeverij

Je eigen wijnproeverij organiseren is superleuk om te organiseren voor je vrienden en/of familie. Je hoeft er je huis niet voor uit, je kunt zelf je MOMENT BOX selecteren én je kan indruk maken met al je opgedane wijnkennis. Als je onderstaande stappen volgt, wordt het een eitje en is een leuke avond gegarandeerd.

Borrel Friends

Wijnnaam _____

Herkomst _____

Jaargang _____

Uiterlijk

Helderheid Helder Troebel

Kleur Licht Donker

Geur

Zuiverheid _____

Intensiteit _____

Aroma's _____

Smaak

Zoetgehalte Droog Zoet

Zuurgehalte Laag Hoog

Tannine Zacht Stroef

Mondgevoel Strak Filmend

Afdronk Kort Lang

Opmerkingen

Eindcijfer _____

Wijnnaam _____

Herkomst _____

Jaargang _____

Uiterlijk

Helderheid Helder Troebel

Kleur Licht Donker

Geur

Zuiverheid _____

Intensiteit _____

Aroma's _____

Smaak

Zoetgehalte Droog Zoet

Zuurgehalte Laag Hoog

Tannine Zacht Stroef

Mondgevoel Strak Filmend

Afdronk Kort Lang

Eindcijfer _____



1. Selecteer de wijnen

Dit is natuurlijk een moeilijke eerste stap, want waar begin je? Het kan helpen om een thema te kiezen, zodat je wat richting hebt en de selectie iets kleiner wordt. Zo kun je met verrassingsboxen, zoals de Lets te vieren box, Cheese box, Thanks! box en de BBQ box een wijnproeverij organiseren.

2. Bepaal de volgorde

Houd de volgende regel aan: ga van licht naar vol en van wit naar rood. Begin dus met de lichte, frisse witte wijnen en ga geleidelijk over naar de meer volle, rijke wijnen. Je kan hiervoor onze smaakcategorieën aanhouden. Bij witte wijnen ga je van Licht wit, naar Medium Wit en eindig je bij Vol Wit. Dit herhaal je bij de rode wijnen. Daarbij begin je met een Lichte rode wijn en daarna ga je naar Medium Rood en Vol Rood.

Je kan ook ruiken om de wijnen te herkennen:

Ruik eerst even aan de wijnen. Ruik je citrus, groene appel en mineralen, dan hoort die wijn aan het begin van de proeverij. Ruik je vanille, toast of noten, dan heeft de wijn waarschijnlijk houtrijping gehad en hoort hij dus iets verderop in de proeverij.





3. Lees de flyers

De flyers geven een leuk inzicht in de wijnen en hoe ze worden gemaakt. Handig om van tevoren te bekijken en zo alvast wat extra informatie over de wijn te verzamelen, die je weer kunt delen met je gasten.

Zo voorzie je je gasten van unieke informatie over de wijnen en maak je indruk met je opgedane kennis.

4. Combineer wijn en spijs

Wijn wordt nóg lekkerder met eten, dus combineer deze wijnproeverij met hapjes. Maak een mooie borrelplank en proef alles lekker door elkaar. Zo ontdek je bijvoorbeeld dat die ene kaas en witte wijn perfect samen gaan, terwijl je de kaas bij een andere wijn niet meer proeft. Het is ook leuk als je de hapjes combineert met het thema van de wijnen.

