

Organiseer in 4 stappen je eigen wijnproeverij

Je eigen wijnproeverij organiseren is een super leuk om te organiseren voor je vrienden en/of familie. Je hoeft er je huis niet voor uit, je kan 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.

1. Selecteer de wijnen

Dit is natuurlijk een moeilijke eerste stap, want waar begin je? Het kan helpen om een themate kiezen, zodat je wat richting hebt en de selectie iets kleiner wordt. Zo kan je bijvoorbeeld een Seizoens of feestwijnen wijnproeverij organiseren.

2. Bepaal de volgorde

Houd de volgende regel aan: ga van licht naar vol en van wit naar rood. Begin dus met delichte, 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 Licht rode wijn en daarna ga je naar Medium Rood en Vol Rood. Weet je niet wat voor wijnen je hebt gekocht? Ruik dan 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 wie de wijnen maakt en hoe ze gemaakt worden. Handig om van tevoren te bekijken en zo alvast wat extra informatie over de wijn te bemachtigen, wat je weer kan vertellen aan je gasten. Zo voorzie je je gasten van unieke informatie over de wijnen en maak jij indruk met je opgedaan kennis.

4. Combineer wijn en spijs

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