

Blind Wine Tasting

LLSD-Team



Beschreibung

Vorbereitung

- Teilnehmeranzahl festlegen: Entscheiden, wie viele Personen teilnehmen sollen. Leo/Lions-Intern, geladene Gäste oder öffentlich?
- Thema und Weine auswählen: Bestimmtes Weinland, Rebsorte, Preiskategorien (ca. 4-6 Weine)
- Materialien vorbereiten: Weinflaschenverpackung (z. B. Alufolie, neutrale Papiertüten oder spezielle Flaschenüberzieher), Gläser, Bewertungsbögen und Stifte, Wasser und Brot/Cracker
- Reihenfolge der Weine planen: Beginnt mit leichteren Weinen und endet mit kräftigeren.
- Eintrittspreis kalkulieren
- Einladungen und Werbung

Durchführung

- Weine anonymisieren + nummerieren: Flaschen so einwickeln, dass das Etikett nicht sichtbar ist
- Gläser bereitstellen: Jedem Teilnehmer eine kleine Menge des ersten Weins eingießen
- Bewertungsbögen ausfüllen: Die Teilnehmer können Kriterien wie Geruch, Geschmack und Abgang bewerten + Beschreibung hinzufügen
- Diskussion: Nachdem alle Teilnehmer ihre Eindrücke notiert haben, kann die Gruppe über den Wein sprechen. Fordert die Teilnehmer auf, ihren Favoriten oder Vermutungen zu teilen.
- Auflösung am Ende

Nachbereitung

- Ergebnisse zusammenfassen: Welcher Wein war der Favorit?
- Feedback einholen
- Informationen teilen: Weinliste bereitstellen, Fotos teilen
- Aufräumen: Gläser und Utensilien reinigen, Flaschen entsorgen, Reste lagern
- Dank aussprechen und Social Media Post/Reels erstellen

Kosten/ Material

Weine, Gläser, Wasser, Snacks, ggf. Raummiete, Werbung

Helfer*innen

Ab 3 Personen möglich

Zeitaufwand

mittel



LEODEUTSCHLAND

MULTI-DISTRIKT 111