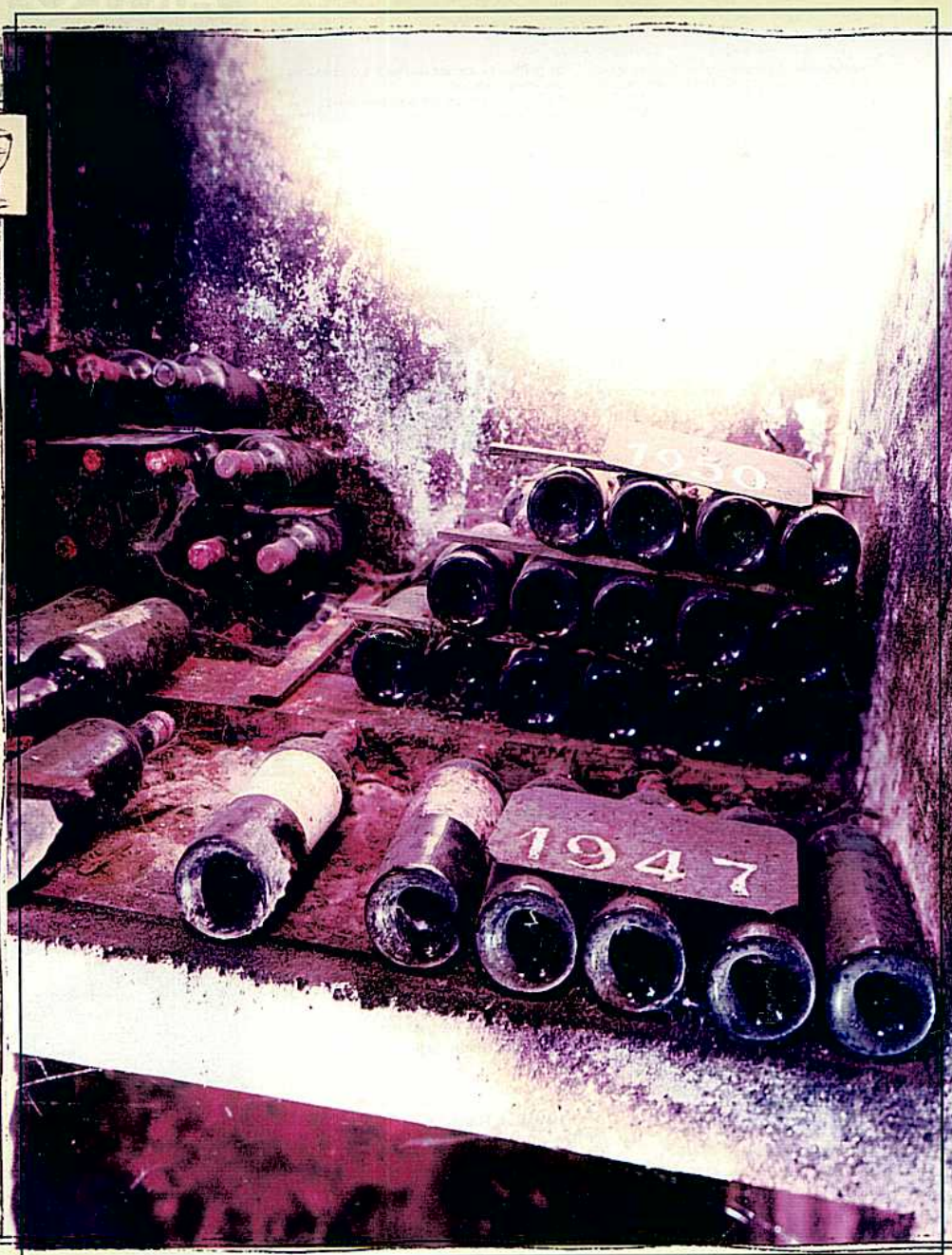


Ein  
schen  
lraux  
llig?



# Wovon Korkenzieher träumen.

Korkenzieher, die unermüdlich im Einsatz sind, arbeiten in der Gastronomie. Die anderen aber, deren Talent nur hin und wieder gefragt ist, fristen ihr Dasein in dunklen Besteckschubladen privater Haushalte. Nehmen wir an, Sie beherbergen einen Besteckschubladen-Vertreter, dann seien Sie sich bitte über eines im klaren: Korkenzieher träumen. Und zwar davon, einmal mit Ihnen eine WEINPROBE mit edlen Weinen aus der Region Bordeaux machen zu dürfen.



Aber glauben Sie jetzt bloß nicht, Bordeaux-Weine könne man nur zu besonderen Anlässen trinken. Ein Stückchen Käse und ein Glas BORDEAUX SUPÉRIEUR. Ein knackiger Salat, dazu ein CÔTES DE BORDEAUX.

*Erst öffnen Sie eine Flasche Bordeaux, dann öffnen sich die Herzen Ihrer Gäste.*



*Während die Alten warten, können die Jungen zum Zug.*



Waren Sie schon einmal in einem Weinkeller zu einer Weinprobe? Dann können Sie sich sicher noch an den typischen Geruch der Eichenfässer und die einzigartige Atmosphäre des Kellergewölbes erinnern. In diesen kühlen Lagerräumen verbringt der Wein seine Jugend, klärt sich, entwickelt sein Aroma, seine Farbe und sein Bukett. Für viele Weine beginnt erst dann die eigentliche Reifung.

Darum lassen echte Weinkenner auch die Spitzenjahrgänge 1995 und 1996 der berühmten „Grand Crus“ von MEDOC, ST. EMILION und GRAVES lieber ein paar Jährchen im Keller ruhen, bevor sie sie entkorken. Denn mit dem Alter verbessern sie noch den Geschmack, bis sie schließlich den vollkommenen Weingenuß bieten.

Ein gegrillter Fisch mit einem ENTRE-DEUX-MERS. Und als Aperitif einen lieblichen SAUTERNES. Sie sehen, ein Bordeaux paßt eben zu vielen guten Gelegenheiten.

So, jetzt wird es auch für Sie Zeit, mal ein Gläschen Bordeaux-Wein zu probieren. Was es sonst noch über Weine aus Bordeaux und die Träume von Korkenziehern zu berichten gibt, erfahren Sie, wenn Sie uns schreiben: **Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux - 1, cours du XXX-Juillet - F-33075 Bordeaux.** Oder im Internet: <http://www.Bordeaux-Weine.de>.



*A votre santé!*





Hervé Valverde, Chef des „Bistro du Sommelier“, Bordeaux.

# Bordeaux trinkt man mit der Nase, L mein Freund.

Wer in und um Bordeaux viel mit Wein zu tun hat, der hat auch viele Freunde. Das bringt das Leben hier so mit sich. Und was ein waschechter Bordeleiser ist, dem ist es eine Herzensangelegenheit, Freunden das kleine ABC der Verkostung von Bordeaux-Weinen ein wenig näherzubringen.



Gönnen Sie Ihrer Nase einen roten oder weißen Bordeaux.



Bevor aber die Nase ins Spiel kommt, werden Farbe und Glanz des Weines geprüft.

Dafür hält der Kenner aus Bordeaux sein Glas gegen das Licht und neigt und senkt es leicht. Rote Bordeaux-Weine ändern mit dem Alter ihre Farbe und nehmen einen RUBINTON an. Bei Roséweinen reicht die Farbpalette von HIMBEER- über ORANGE- bis LACHSFARBEN. Und bei Weißweinen gilt: Trockene Weiße können FARBLOS bis STROHGELB, liebliche und edelsüße Weiße HELLGOLD bis BERNSTEINFARBEN sein.

Nun kommt auch die Nase zu ihrem Recht. Für die Prüfung des Buketts riecht der Bordeleiser zunächst, ohne das Glas zu bewegen. Dann schwenkt er es, damit der Wein sein Bukett so richtig entfalten kann. Und dann erschließen

sich ihm, abhängig vom Alter des Weines, ungeahnte Düfte von VEILCHEN, VANILLE, HOLZ oder von BEEREN.

Nicht nur für die Nase: Der richtige Käse vollendet den Bordeaux-Genuß.



Um am Ende der Verkostung die Aromastoffe zu wecken, nimmt der Bordeleiser einen kleinen Schluck, läßt ihn langsam auf der Zunge rollen, atmet behutsam ein wenig Luft ein, um dann das edle Naß die Kehle hinunterlaufen zu lassen. Wunderbar!

So, jetzt wird es auch für Sie Zeit, mal ein Gläschen Bordeaux-Wein zu probieren. Was es sonst noch über Weine aus Bordeaux zu berichten gibt, erfahren Sie, wenn Sie uns schreiben: Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux - 1, cours du XXX-Juillet - F-33075 Bordeaux. Oder im Internet: <http://www.Bordeaux-Weine.de>.



A votre santé!

BORDEAUX