



Slow Food® Karlsruhe

Veranstaltungsreihe Förderer stellen sich vor:

Weinlade am Gutenbergplatz

Bei der zweiten Veranstaltung aus unserer Reihe „Förderer stellen sich vor“ präsentierte Guntram Fahrner sich und seinen „Weinlade am Gutenbergplatz“ in seinen Veranstaltungsräumen im „Umland 21“. In dem geschmackvoll für Veranstaltungen wieder hergerichteten ca. 100 Jahre alten Ladenlokal mit angrenzender ehemaliger Wohnung bot er den Besucherinnen und Besuchern eine interessante Weinprobe und einen kleinen Imbiss.

Die Veranstaltung stand unter dem Motto „riechen – schmecken – geniessen“ und wurde stilecht mit einem alkoholfreien Aperitif aus der Manufaktur von Jörg Geiger eröffnet: einem „Winterbirnentraum“. Jörg Geiger ist ebenfalls Slow Food Förderer und stellt neben seinem Schaumwein aus dem Arche-Produkt Champagner-Bratbirne auch eine Reihe von attraktiven nicht-alkoholischen Getränken mit Perlage her, die zum grössten Teil aus unterschiedlichen alten Obstsorten bestehen.



**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721-856047

Karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429

Der zentrale Teil der Veranstaltung waren natürlich die Geschmacksproben selbst und der Versuch, für das Geschmacksempfinden beim Probieren eine möglichst treffende Umschreibung für die Aromatik des betreffenden Weines zu finden. Schmeckt er vielleicht nach Äpfeln (welche Sorte?), Birnen, hat er Zitrusnoten oder florale Töne?



Slow Food® Karlsruhe



Die Gespräche drehten sich aber nicht nur um die Aromatik der verkosteten Weine, sondern auch um andere Fragen rund um den Wein. Zum Beispiel um die Frage, was der Unterschied zwischen einem Perlwein und einem Schaumwein ist. Oder welche Eigenschaften unterschiedliche Verschlüsse für Weine, Schaumweine oder Perlweine haben.



So erfuhren wir z.B. dass es auch renommierte Sekterzeuger gibt, die zu bestimmten Anlässen durchaus auch hochwertige

Sekte mit einem Kunststoff-Stopfen verschliessen, da dieser länger gasdicht ist als ein Verschluss aus Naturkork.



Zu verkosten gab es nach dem Winterbirnentraum noch

- eine Riesling Spätlese halbtrocken aus Rheinhessen
- einen Chardonnay aus dem südlichen Burgund
- einen Rosado aus Rioja Alavesa
- einen Sizilianischen Rotwein
- einen Rosso di Montalcino



Slow Food® Karlsruhe



Insgesamt also ein sehr breites Spektrum an weissen und roten Weinen aus den vier bedeutenden europäischen Weinbauländern Deutschland, Frankreich, Spanien und Italien.



Schliesslich gab es noch einen schmackhaften Imbiss, zu dem u.a. auch ein aromatisches sizilianisches Olivenöl, Meersalz und das Panne Pugliese Brot gereicht wurde, dass dem einen oder der anderen wohl noch aus den Zeiten der alten Seilerei unter der Leitung von Guntram Fahrner in guter Erinnerung gewesen ist...



Den ebenfalls sehr interessanten Abschluss bildete der Vergleich von zwei auf unterschiedliche Weise hergestellten Schokoladen aus Venezolanischen Kakaobohnen. Die kleine Schokoladenprobe wurde wiederum begleitet von einem Banyuls, einem relativ hochprozentigem Dessertwein aus Frankreichs Südwesten.

Insgesamt ein runder Nachmittag, der dem neugierigen Geniesser Lust auf mehr gemacht hat!