

Kulinarische Erlebnisse während Corona-Zeiten Gin Blind Tasting als virtuelle Verkostung

Covid-19 hat zu vielen Veränderungen in unserem Sozialleben geführt. Kino-, Museums- und Ausstellungsbesuche waren plötzlich nicht mehr möglich. Also zu Hause bleiben und warten bis es besser wird? Warten bis zur Impfung? Immer allein oder in der Familie und nur möglichst wenig Außenkontakte??? Das klingt traurig ...

ABER: Es gibt auch jede Menge kreativer Menschen, die in der Zeit ihr Geschäftsmodell angepasst haben und uns auch Erlebnisse mit Social Distancing und / oder zu Hause bescheren.

Online-Verkostungen erleben eine Blüte. Man kann sich anmelden, bekommt das zugeschickt, was verkostet wird, und dann gibt es einen Link für die Begleitung der Verkostung. In Deutschland machen das viele Weingüter, deren Frühjahrsweinproben ausfallen.

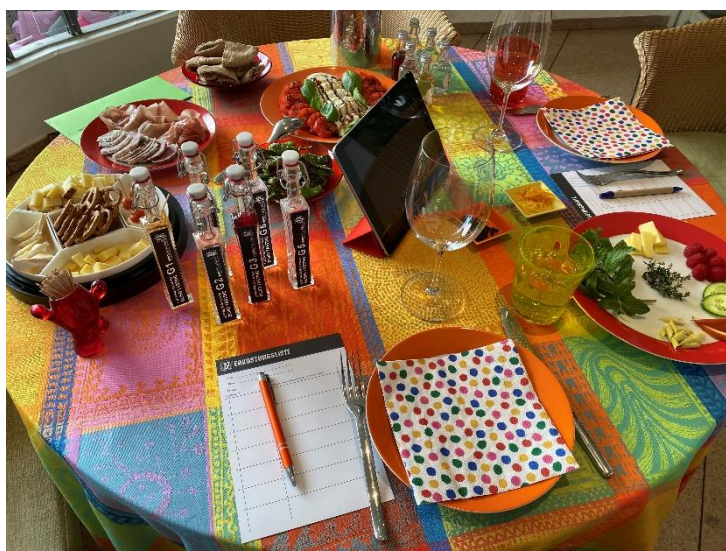
<https://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/coronavirus-winzer-stellen-auf-online-weinproben-um-a-2961fe09-0508-4289-a1ce-8f7cd63a23d0>

<https://www.deutscheweine.de/aktuelles/meldungen/details/news/detail/News/online-weinproben-etablieren-sich/>

Ein kleiner Spaziergang durch das vielfältige Angebot lohnt sich.

Auch für Bier und Kaffee habe ich derartige Verkostungen schon gefunden.

Eine Veranstaltung, bei der ich jetzt schon zum zweiten Mal mitgemacht habe (auch wegen meiner persönlichen Vorlieben), hat es mir besonders angetan: eine Gin-Verkostung! Und zwar als Blind Tasting – also eine Blindverkostung, bei der erst im Laufe des Probierens erklärt wird, mit welchem Gin man es zu tun hat. Zuhause!



Wie läuft das Ganze nun ab?

Anmeldung, Bezahlung, dann bekommt man sein Paket entweder zugeschickt oder kann es sich abholen. In dem Paket sechs verschiedene Gin (durchnummeriert – ist ja schließlich ein Blind Tasting: man soll vorher nicht wissen, was man im Glas hat) und sechs verschiedene Tonic. Ein Blatt für die Verkostungsnotizen. Und ein verschlossener Umschlag mit der Auflösung!

Man bekommt auch eine Einkaufsliste, welche Zutaten man noch besorgen muss für die Garnierung. Und – last but not least – natürlich der Link zu den Youtube-Videos. Und zu dem verabredeten Zeitpunkt geht es dann los.



© LOFTWERK, Anja Roethle, 2020

Ich habe bei uns zu Hause immer einen kleinen Event daraus gemacht. Die Garnierung vorbereitet. Den Tisch auf der Terrasse gedeckt. Das Eis geholt. Die Gläser zum Verkosten des Gins (große



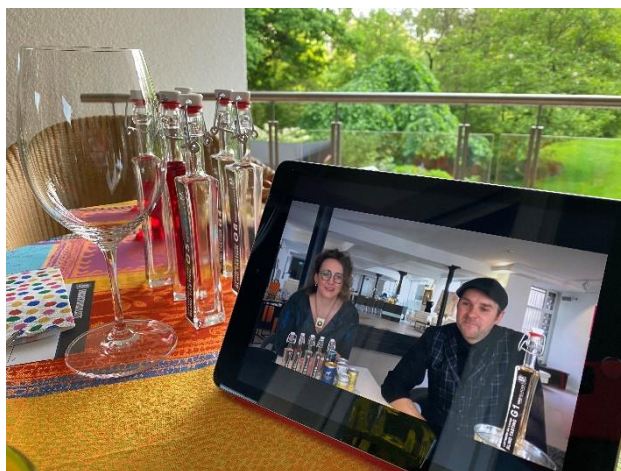
Rotweingläser wurden dafür vorgeschlagen!)

Der erste Film ist eine kurze Einleitung zum ganzen Abend. Dabei haben wir uns schon an unseren vorbereiteten Leckereien gütlich getan. Alkohol auf nüchternen Magen muss ja nicht sein ...

Und nun Film 1 aufgerufen. Das Fläschchen mit dem Gin Nr. 1 (4 cl) geöffnet.

Ins Glas gegossen, geschnuppert, gekostet. Was könnten das wohl für Aromen sein? Aha, Orange, Bitterorange vielleicht, auf jeden Fall fruchtig, beim Geruch eher weniger Wacholder, aber Kräuter, Koriander?, etwas scharf ... Interessant!

Und nun die Garnierung dazu. In diesem Fall Ingwerscheiben und Orangenzeste. Oha, der Geschmack



ändert sich wieder. Aber unterstützt die ursprünglichen Aromen.

Dann die Eiswürfel. Wieder verkosten ...

Und zum Schluss das Tonic Water, das Michael – der Leiter der Verkostung – dazu ausgesucht hat. Indi & Co Botanical Tonic

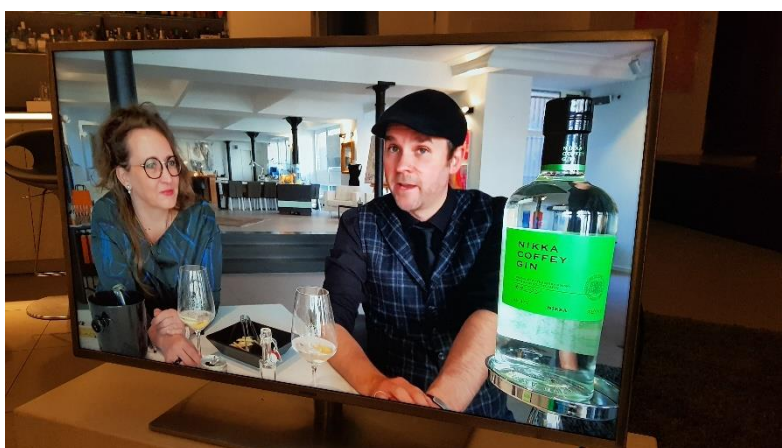
Wieder schlucken und schmecken. Und dann kommt sie endlich. Die Auflösung, welchen Gin wir im Glas haben: Tanqueray Gin Flor de Sevilla

Eine Beschreibung des ausgewählten Gins und dann ist der Film für die erste Gin Tonic-Variante zu Ende.

Jetzt können wir ganz gemütlich unser Glas leertrinken, wieder etwas schmausen und weiter den Abend genießen. Und wenn wir dann soweit sind, rufen wir den zweiten Film auf und fahren so mit unserer Verkostung fort.

Diese Verkostung wird von einer sehr netten Goldschmiedin veranstaltet, die normalerweise das Loft, in dem sich auch ihr Atelier befindet, für derartige Events zur Verfügung stellt: Anja Roethele vom Loftwerk in Wiesbaden www.loftwerk-roethele.de

Und für diese Verkostungen hat sie sich als Fachmann einen kongenialen Partner ins Boot geholt, Michael Kietzmann, der Inhaber des Vino della Casa in Niedernhausen in der Nähe von Wiesbaden, www.vinodellacasa.de



© LOFTWERK, Anja Roethele, 2020

Und weil ich nach dem ersten virtuellen Gin Blind Tasting so begeistert von der Veranstaltung war, hatte ich dort angefragt, ob es ok wäre, eine Reportage darüber zu schreiben. Dann haben sich die beiden für die Reportage im deutsch-japanischen

Magazin doch den Spaß gemacht, auch einen japanischen Gin in die Verkostung mit aufzunehmen.

Es war der Gin Nr. 5: Nikka Coffrey Gin mit Fevertree Indian Tonic und garniert mit Zitronengras und Ingwer. Eine ausgefallene Kombination!

Ich liebe Gin. Habe auch einige zuhause. Aber bei diesen Verkostungen lerne ich immer

wieder neue kennen.

Ich persönlich finde diese neue Art von virtuellen Veranstaltungen eine tolle neue Errungenschaft. Es gibt auch mehr und anderen Personen die Möglichkeit teilzunehmen. Sei es, weil sie viel zu weit weg wohnen (bei so etwas kann man auch über mehrere hundert Kilometer mitmachen) oder weil sie nach diesen Verkostungen nicht mehr mit dem Auto fahren wollen und öffentliche Verkehrsmittel bzw. Taxi zu umständlich oder teuer sind. Ich hoffe, dass diese Möglichkeiten auch nach dem Ende der Social Distancing-Maßnahmen weiter angeboten werden.

Sabine Schmitgen

Ganz herzlich möchte ich mich bei Anja Roethele und Michael Kietzmann für die gute Zusammenarbeit für diesen Artikel bedanken!

コロナ期間をゆったりと楽しむ、ジンブラインドテイस्टィングのバーチャル体験

Covid-19 は私たちの社会生活に多くの変化をもたらしました。映画館、美術館、展覧会への外出は突然できなくなってしまいました。となると、家に引きこもって、状況が良くなるのを待たねばならないでしょうか?予防接種ができるまで我慢しますか?いつも一人であるか、家庭に中において外部との接触をできるだけ控えますか???それでは悲しいですね、、、

しかし、こうした時にも創造的な方がたくさんいます。彼らは自分たちのビジネスモデルを状況に合わせて、ソーシャルディスタンスを保ちつつ、または自宅にしながら参加できる体験を私たちに提供してくれます。

オンラインテイस्टィングが活況を呈しています。イベントに申し込むと、試飲するお酒と、テイस्टィングを案内する動画のリンクが届きます。ドイツでは、多くのワイナリーで春のワイン試飲会が中止になったので、こうした企画が行われています。

<https://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/coronavirus-winzer-stellen-auf-online-weinproben-um-a-2961fe09-0508-4289-a1ce-8f7cd63a23d0>

<https://www.deutscheweine.de/aktuelles/meldungen/details/news/detail/News/online-weinproben-etablieren-sich/>

多様なオファーがあるので、ひとつお楽しみしてみることをお勧めします。

わたしは、ビールとコーヒーについても、このようなテイस्टィングをすでに見つけました。

(個人的な好みもあって) 今回すでに2回ほど参加したある催しに、私はすっかり夢中になってしまいました。それは、ジンのテイस्टィングです。しかもブラインドテイस्टィングです。つまり、目隠しで(訳注:ボトルやラベルを隠し、飲み物の情報を伏せて)試飲しながら、はじめてどのジンを味わっているのか説明を受けるのです。それも自宅で!



では、イベント全体はどのような流れになっているのでしょうか？

申し込み、支払いが完了したら、試飲パッケージを送付してもらうか、取りにいくかします。パッケージには次のものが入っています。6種類のジン(瓶には番号が振ってあります -当然ながらブラインドテイastingですから：参加者はガラスの中身が何であるか事前知ってはならないわけです)と6種類のトニックウォーター。味を記録するメモ用紙が一枚。そして、封印された解答が入った封筒！用意しなければならないガーニッシュ（訳注：ジンに味、香りを付ける材料、飾り）の買い物リストも入っています。そして、最後になりますが、忘れてはならないもの - もちろん、案内役のYouTube ビデオのリンク。そして約束の時間がきたら、スタートです。



© LOFTWERK, Anja Roethele, 2020

私は、このテイastingを利用して、自宅で毎回小さなイベントをしました。ガーニッシュを準備して、テーブルをテラスにセッティングします。氷も出します。そしてジンを味わうためのグラスを用意します（



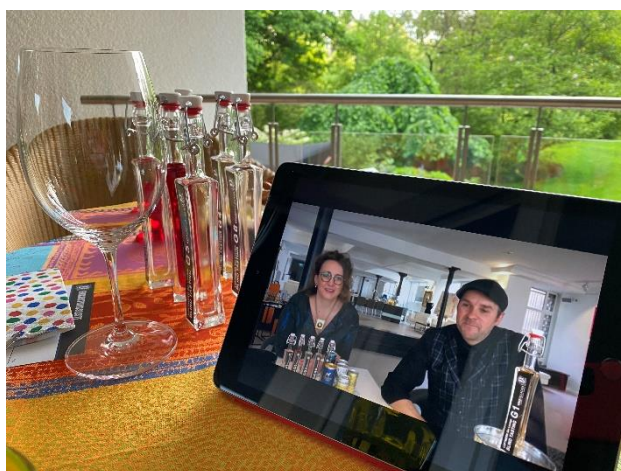
赤ワイン用の大きなグラスがおすすめでした！）。

最初の動画は、その晩の催し全体を紹介するイントロダクションです。それまでに、私たちはもう用意していたご馳走を十分に堪能していました。空っぽの胃にアルコールはよくありませんからね。

そして、いよいよ一番目のビデオを再生します。番号1のジンの小瓶(4cl)を開けます

。

グラスに注いで香りを嗅ぎ、試飲します。これはいったい何のアロマかしら?ははあ、オレンジ、たぶんビターオレンジ、いずれにしてもフルーティー、香りは微かにジュニパーベリー、それともハーブ、コリアンダー?ややスパシーね...面白いわね!そして今度は、ガーニッシュを足します。このジンの組み合わせでは、生姜のスライスとオレンジの皮です



。なるほど、味がまた変わりました。でも、本来の味を支えています。それから、氷を入れて、もう一度味わってみます。

そして最後に、このテイस्टिंगの主宰者であるミハエルがこのジンに合わせて選んだトニックウォーター「インディ&コー ボタニカルトニック」で割ります。もう一口飲んで、味わいます。そして最後にやっとそれがわかります。私たちのグラスには何のジンが入っていたのでしょうか。その答えは：タンカレー・ジン・フロール・デ・セビリアでした。

選ばれたジンについての説明があり、最初のジントニック・バリエーションのビデオが終了します。

今や私たちはゆったりとグラスを空にし、また何かご馳走をつまんで、引き続き夜を楽しみます。そうして次への準備ができたなら、2番目の動画を再生して、私たちのテイस्टिंगを続けます。

このテイस्टिंगは、金細工師をしている、とても素敵な女性が運営していて、彼女は通常、自分のアトリエも入っているこのロフトを、このようなイベントのために提供しています。：（ヴィースバーデン、アニャ・ローテレのロフト www.loftwerk-roethele.de）

そして、このテイस्टिंगのために、彼女は専門家として気の合うパートナー、ミハエル・キーツマンを仲間に招きました。彼はヴィースバーデン近郊のニーダーハウゼンにある「ヴィーノ・デッラ・カーサ」のオーナーです。（www.vinodellacasa.de）



© LOFTWERK, Anja Roethle, 2020

私は、初めてヴァーチャル・ジンブラインドテイスティングに参加した後、このイベントがとても楽しかったので、これを記事にしてよいかと問い合わせしてみました。すると、二人とも日独マガジンの取材の申し入れを面白がり、今回のテイスティングに日本のジンも1

種類選んでくれました。

それが5番のジンです。ニッカ・カフェジンにフィーバーツリー社のインディアントニックを合わせ、レモングラスと生姜を添えました。ユニークな組み合わせです!

私はジンが大好きで、家にも何種類か置いていますが、このテイスティングでは毎回いつも新しいジンと出会います。

私は個人的に、こうした新しいタイプのヴァーチャルイベントは、(私たちがこの時期に)新しく獲得した素晴らしいものだと思います。それは、より多くの、また様々な理由からイベントに参加するのを躊躇していた人たちにも、その可能性を広げました。例えば、遠方に住んでいても(これなら、数百Km離れていても、参加できます)、あるいは、試飲会の後に車を運転したくはないが、公共交通機関やタクシーで帰るには面倒だし高くつきそうだ、という場合も心配いりません。こうした機会が、ソーシャルディスタンスの措置が解除になっても、引き続き提供されることを私は期待しています。

サビーネ・シュミットゲン

訳：バチェフスキ朱実

この記事のためにご協力くださった、アニャ・ローテレとミヒャエル・キーツマンに心より感謝申し上げます。