



# WEINSEMINARE 2019

## Basis Weinseminar • Frühling und Herbst 2019

An vier Abenden à ca. 2,5 Stunden werden von unserem Weinakademiker Karl Kalt alle grundlegenden Themen in Sachen Wein angesprochen. Sie erhalten für jeden Abend eine ausführliche Dokumentation und selbstverständlich werden an sämtlichen Kursabenden auch diverse Weine unter Anleitung verkostet. Profitieren Sie zudem von attraktiven Spezialangeboten der degustierten Weine.

### Themen

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1. Abend: Von der Rebe in die Tonne          | 3. Abend: Weine der Alten Welt |
| 2. Abend: Wein mit allen fünf Sinnen erleben | 4. Abend: Weine der Neuen Welt |

### Kosten

Chf 250 pro Person für alle vier Kursabende

### Daten

Frühling: 21. Februar bis 14. März 2019  
Herbst: 24. Oktober bis 14. November 2019

## Schaumweine • 02. Mai 2019

Sekt, Champagner, Cava, Frizzante, Spumante, Prosecco, Franciacorta – alles dasselbe? Nein! Was dahinter steckt, wo die Unterschiede liegen, woher die Schäumer kommen und weshalb es so grosse Preisunterschiede gibt – das zu verstehen ist der Hintergrund dieses Seminars. Selbstverständlich wird das nicht nur theoretisch vermittelt, sondern auch mittels einer Degustation sensorisch gezeigt. Das neue Schaumwein-Seminar für Chf 130 pro Person.

---

## Weinwelt Piemont • 12. Dezember 2019

Ausser den weissen Trüffeln, Haselnüssen und Wildschweinsalami kennen wir natürlich auch die ausgezeichneten Weine aus dem Piemont. Aber kennen wir sie wirklich? In dieser Region entstehen nämlich neben den typischen Barolos und Barbarescos noch einige mehr. Bei diesem Seminar lernen Sie die Vielfalt der im Piemont angebauten Weine –respektive Rebsorten- kennen. Um den theoretischen Teil zu vertiefen und zu verstehen, werden verschiedene Weine direkt im Seminar verkostet. Einzelheiten und Degustation an unserem Piemont-Themen-Seminar für Chf 130 pro Person.

---

## Rund um die Weinseminare • Allgemein

<b>Ort</b>	Alle Seminare finden im Cottinelli Torkel im Karlihof 11 in Malans statt.
<b>Teilnehmer</b>	Mindestens 10 Teilnehmer, maximal 20. Willkommen sind Damen und Herren ab 16 Jahren. Für die Kursteilnahme sind keine Vorkenntnisse erforderlich.
<b>Zeiten</b>	Alle Kurse finden jeweils donnerstags um 19.30 bis ca. 22.00 Uhr statt.
<b>Anmeldung</b>	Bis jeweils eine Woche vor Seminarbeginn. Telefonisch unter 081 650 50 50 oder per Mail an <a href="mailto:malans@plozzawinegroup.ch">malans@plozzawinegroup.ch</a> Weitere Infos unter: <a href="http://www.plozzawinegroup.ch/events">www.plozzawinegroup.ch/events</a>