

Viniculture-Termine I

Wir bitten um Anmeldung per Email info@viniculture.de oder Telefon (030 883 8174). Mit der Bezahlung im Laden oder per Überweisung sind die Plätze für Sie reserviert. Bei Stornierung innerhalb von 48 Stunden vor der Veranstaltung ist eine Rückerstattung leider nicht möglich.

Weinprobe, immer am letzten Sonnabend im Monat - 12.00 bis 18.00 Uhr bei Viniculture

28. August

25. September

30. Oktober

Eintritt frei

Verkosten Sie in lockerer Atmosphäre nach Herzenslust ein Dutzend Weine: Aktuelle Neuzugänge und Klassiker warten darauf, von Ihnen genüsslich geprüft zu werden. Zu den Proben reichen wir Landbrot und Käse. Das Thema der Probe und genauere Informationen erhalten Sie ein paar Tage vor der Verkostung durch unseren Newsletter. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Freunde.

Faszination Naturweine

Seminar

Mittwoch, 25. August 2010, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture

35 Euro inklusive Aperitif, Fingerfood, Wasser und Brot

Es mögen einige noch immer nicht glauben: Weine brauchen nicht unbedingt einen Schwefelzusatz. Naturwein ist für uns kein hohler Marketing-Begriff, sondern eine revolutionär neue Stilrichtung, die auch unsere Geschmackswelt erst einmal erschüttert hat. Viniculture ist einer der wenigen Weinhändler in Deutschland, die sich auf dieses Wagnis eingelassen haben. Und es wird mit jeder neuen Entdeckung spannender! Das ist natürlich und auch Punk. Die Weinwelt erfährt eine neue Erdung. Wir definieren anhand von 8 Proben die Unterschiede.

Beispiele: 07 Escoda-Sanahuja „Els Bassots“ - 08 Mendall Macabeo blanco – 08 Riffault Sancerre „Auksinis“

offene Verkostung: biodynamische Spitzen aus dem Rheingau und dem Roussillon

Samstag, 4. September 2010, 12 – 18 Uhr bei Viniculture

Eintritt frei

Der Rheingauer Peter Jakob Kühn gehört zu den konsequentesten Vertretern des biodynamischen Weinbaus. Seine Riesling-Weine begeistern durch Struktur, Mineralität und beeindruckende Tiefe. Thomas Teibert (Domaine de l'Horizon) hat seine Vorstellung von authentischem Wein in Südfrankreich glanzvoll umsetzen können: südländische Würze und kühle „Trinkigkeit“ – ohne Schminke, aber mit großer Klasse. Lernen Sie zwei großartige Winzer und deren Weine kennen!

VDP-Spitzenwinzer im China-Restaurant Hot Spot

VDP-Weine und Spezialitäten aus Sichuan und Shanghai

Sonntag, 5. September 2010, ab 19 Uhr im Restaurant Hot Spot, Eisenbahnstr. 66, 10709 Berlin

59 Euro inklusive Wein und Wasser

Anlässlich der „Gutswein 2010“ präsentieren renommierte Winzer wie Peter Jacob Kühn, Herbert Meßmer, Fritz Becker, Sven Leiner und Jan Eymael (Weingut Pfeffingen) ihre besten Weine im unkonventionellen Rahmen des China-Restaurants Hot Spot. Der sympathische Mr. Wu ist ein echter Weinfanatiker und hat Spezialitäten aus Sichuan und Shanghai auf die Gewächse abgestimmt. Auch 2-Sterne-Koch Christian Lohse ist hier Stammgast. Freuen Sie sich mit uns auf neue Geschmackssensationen und einen ereignisreichen Abend. Anmeldung bei Viniculture. Achtung: limitierte Teilnehmerzahl!

Der Weißwein-Versteher

Einsteiger-Seminar

Mittwoch, 8. September 2010, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture

35 Euro inklusive Aperitif, Fingerfood, Wasser und Brot

Verstehen steigert den Genuss. Anhand von sensorischen Proben lernen Sie wichtige Weinhaltstoffe wie Säure, Alkohol und Süße zu erkennen und im Wein zu schmecken. Was sind typische Weißwein-Aromen? Welche Rebsorte duftet nach Aprikose? Welche Gewächse sollten belüftet werden? Wir verkosten 6 Weine aus klassischen Anbaugebieten.

Beispiele: Sancerre „Quarterons“ - Leiner Weißburgunder „Calvus Mons“ - Cheveau Pouilly Fuisse V.V.

HOLGER SCHWARZ

Geschäftsführer

Viniculture GmbH
Grolmanstraße 44-45
10623 Berlin

Telefon 030. 883 81 74
Fax 030. 882 35 52

info@viniculture.de
www.viniculture.de

Viniculture-Termine II

bring a bottle: Riesling trocken 2009

Round Table

Montag, 20. September 2010, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture
15 Euro und eine Flasche Wein

Sie haben einen Riesling 2009, den Sie einer interessierten Runde präsentieren wollen? Herzlich willkommen! Um Etiketten soll es nicht gehen - deshalb probieren wir blind. Bringen Sie Ihren Liebling bis 18. September zu uns, damit wir ihn neutral verpacken und in eine vernünftige Reihenfolge stellen können. Vielleicht erkennen Sie ihn selbst nicht mehr? Nach der Probe gibt's hausgemachte Pasta von Adriaan Held.

Wir freuen uns auf einen entspannten Abend mit spannenden Weinen.

Der Rotwein-Versteher

Einsteiger-Seminar

Mittwoch, 29. September 2010, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture
35 Euro inklusive Aperitif, Fingerfood, Wasser und Brot

Probieren Sie Rotweine renommierter Erzeuger und lernen Sie die Unterschiede kennen. Anhand sensorischer Duftproben schulen Sie Ihre Sinne - welche Rebsorte erinnert an schwarze Johannisbeeren, welche an dunkle Schokolade? Sie erfahren Wissenswertes über Lagerdauer, Genusszeitpunkt und Trinktemperatur. Wir verkosten 6 Rotweine aus klassischen Anbaugebieten. Beispiele: Koch Spätburgunder *** - Chianti Classico, San Giusto - Château Petit Bocq, St. Estèphe

Wein und Käse-Seminar: Auf der Suche nach dem richtigen Partner

Mittwoch, 13. Oktober 2010, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture
35 Euro inklusive Aperitif, Käse, Wasser und Brot

Probieren Sie bekannte und verborgene Rohmilch-Spezialitäten von handwerklich arbeitenden Käsereien. Finden Sie ganz spielerisch die geeigneten Partner für das vollkommene Käsegelück. Welcher Wein passt zu Comté? Muss es zu Roquefort immer Sauternes sein? Ein renommierter Käsefachmann erklärt persönlich die Unterschiede und hat bestens gereifte Käsespezialitäten mitgebracht. Dazu verkosten wir 6 Weine. Beispiele: Vieux Comté mit Jura tradition - Blauschimmelkäse mit Madiran - Munster und Gewurztraminer

Eleganz und Feuer: Die Weine der Rhône

Mittwoch, 27. Oktober 2010, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture
35 Euro inklusive Aperitif, Fingerfood, Wasser und Brot

Die Weine der Rhône erleben in den letzten Jahren eine wahre Renaissance. Wir haben eine spannende Mischung der wichtigsten Weine für Sie zusammengestellt: vom ungeahnt grapefruit-rauchigen Weißwein der Côtes du Ventoux bis zum gesuchten Châteauneuf-du-Pape der Top-Domänen Clos du Caillou und Villeneuve, die regelmäßig Spitzenplatzierungen bei Vergleichswettbewerben erzielen. Freuen Sie sich auf die sensationellen Weine einer klassischen Weinregion!

Wir verkosten 8 Weine

Beispiele: Domaine de la Mordorée Tavel « Dame Rousse » - Alain Graillot St. Joseph - Caillou Châteauneuf-du-Pape « Safres »

Weinbund – Jahrespräsentation

Sonntag, 7. November 2010, 14.00 bis 19.00 Uhr im Logenhaus, Emser Str. 12-13, Berlin-Wilmersdorf
12,50 Euro im Vorverkauf bei Viniculture, 15 Euro an der Tageskasse

Der Weinbund Berlin vereinigt zehn namhafte Berliner Weinhändler und Importeure, die das Kulturgut Wein in seiner Vielfalt pflegen und fördern. Viniculture ist Gründungsmitglied. Die Winzer und das Viniculture-Team freuen sich auf Ihr Kommen!

HOLGER SCHWARZ
Geschäftsführer

Viniculture GmbH
Grolmanstraße 44-45
10623 Berlin

Telefon 030. 883 81 74
Fax 030. 882 35 52

info@viniculture.de
www.viniculture.de