

## Viniculture-Termine I

Wir bitten um Anmeldung per Email [info@viniculture.de](mailto: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 Erstattung leider nicht möglich.**

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

**28. Januar 2012** · **25. Februar 2012** · **31. März 2012** · **28. April 2012**

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!

### Der Rotwein-Versteher

#### **Einsteiger-Seminar**

**Mittwoch, 25. Januar 2012**, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture

39 Euro inklusive Aperitif, Fingerfood, Wasser und Brot

Probieren Sie Rotweine renommierter Erzeuger und lernen Sie die typischen Merkmale der Rebsorten 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: Pinot Noir\*, Koch - Chianti Classico, San Giusto - Bordeaux Château d'Escurac – St. Antonin Faugères „Tradition“

### Faszination Naturweine

#### **Seminar**

**Mittwoch, 15. Februar 2012**, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture

39 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! Die Weinwelt erfährt eine neue Erdung. Wir definieren anhand von 8 Proben die Unterschiede.

Beispiele: Escoda-Sanahuja „Els Bassots“ - Mendall Macabeo blanco - Arianna Occhipinti „SP 68“ – Clos Fantine „tradition“

### bring a bottle! Barbera

#### **Round table für Fortgeschrittene**

**Montag, 20. Februar 2012**, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture

15 Euro und eine Flasche Wein

Sie haben einen Barbera (Anteil mindestens 75% , nicht älter als 2005), den Sie einer interessierten Runde präsentieren wollen? Herzlich willkommen! Um Etiketten soll es nicht gehen - deshalb probieren wir blind und bewerten im 20 Punkte-System. Bringen Sie Ihre Flasche bis spätestens 20. Februar, 18 Uhr, zu uns, damit wir sie neutral verpacken und in eine vernünftige Reihenfolge stellen können. Nach der Probe gibt's hausgemachte Pasta von Adriaan Held. Wir freuen uns auf einen entspannten Abend mit spannenden Weinen.

### Der Weißwein-Versteher

#### **Einsteiger-Seminar**

**Mittwoch, 29. Februar 2012**, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture

39 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 Weißweine sollten belüftet werden? Wir verkosten 6 Weißweine aus klassischen Anbaugebieten.

Beispiele: Leiner Riesling „Calvus Mons“ - Riffault Sancerre „Quarterons“ – Guillemot-Michel Macon „Quintaine“

**HOLGER SCHWARZ**  
Geschäftsführer

Viniculture GmbH  
Grolmanstraße 44-45  
10623 Berlin

Telefon 030.883 8174  
Fax 030.882 35 52

[info@viniculture.de](mailto:info@viniculture.de)  
[www.viniculture.de](http://www.viniculture.de)

## Viniculture-Termine II

### Eleganz und Feuer: Die Weine der Rhône

#### Seminar

**Mittwoch, 21. März 2011**, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture  
39 Euro inklusive Aperitif, Käse, Wasser und Brot

Die Weine der Rhône erleben in den letzten Jahren eine wahre Renaissance. Wir haben eine spannende Mischung der interessantesten Weine für Sie zusammengestellt: vom ungeahnt grapefruit-rauchigen Weißwein der Côtes du Ventoux bis zum gesuchten Châteauneuf-du-Pape der Spitzendomäne Clos du Caillou, die regelmäßig Bestplatzierungen bei Vergleichswettbewerben erzielt.

Freuen Sie sich auf charaktervolle Weine einer berühmten Weinregion! Wir verkosten 8 Weine.

Beispiele: Fondrèche „Eclat“ - Alain Graillet Crozes Hermitage - Caillou Châteauneuf-du-Pape „Safres“

### Der Rotwein-Versteher

#### Einsteiger-Seminar

**Mittwoch, 18. April 2012**, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture  
39 Euro inklusive Aperitif, Fingerfood, Wasser und Brot

Probieren Sie Rotweine renommierter Erzeuger und lernen Sie die typischen Merkmale der Rebsorten 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: Leiner Spätburgunder „Kalmit“ - Lilliano Chianti Classico - McManis Zinfandel - Faugères „Magnoux“

### Faszination Riesling

#### Seminar

**Mittwoch, 9. Mai 2012**, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture  
39 Euro inklusive Fingerfood, Wasser und Brot

Riesling ist in aller Munde. Auf den Tafeln der internationalen Spitzengastronomie wird heute ganz selbstverständlich Riesling aus Deutschland serviert. Den Kennern war es schon lange bekannt: Wohl keine andere Rebsorte kann in Vielfalt und Ausdruck dem Klassiker aus Germany Paroli bieten. Wir definieren anhand von acht Proben verschiedener Jahrgänge die Unterschiede in Geschmack, Reifepotential und Preis.

Beispiele: 11 Lauer „Fass 16“ - 09 Leiner „Calvus Mons“ - 10 Kühn „St. Nikolaus“ - 93 Christoffel Riesling Auslese\*\*

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

**Donnerstag, 31. Mai 2012**, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture  
39 Euro inklusive Aperitif, Käse, Wasser und Brot

Wein und Käse - eine altbewährte Kombination mit unendlich vielen Kombinationsmöglichkeiten. Probieren Sie bekannte und unentdeckte Rohmilch-Spezialitäten von handwerklich arbeitenden Käsereien. Finden Sie ganz spielerisch die geeigneten Partner für das vollkommene Käsegelück. Welcher Wein passt zu Vieux Comté? Muss es zu Roquefort immer Sauternes sein? Maître Philippe erklärt persönlich die Unterschiede und hat bestens gereifte Käsespezialitäten mitgebracht. Dazu verkosten wir 6 Weine.

Beispiele: Vieux Comté mit Savagnin - Fourme d'Ambert mit Gewürztraminer - Stilton mit Maury

### Der Weißwein-Versteher

#### Einsteiger-Seminar

**Mittwoch, 14. Juni 2012**, 20.15 bis ca. 22.15 Uhr bei Viniculture  
39 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 Weißweine sollten belüftet werden? Wir verkosten 6 Weißweine aus klassischen Anbaugebieten.

Beispiele: Scheu Weißburgunder „STBG“ - Riffault Sancerre „Quarterons“ - Pignier Chardonnay „A la Percenette“

**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

