

## Kultivierte Vielfalt

begegnen - vernetzen - fördern - austauschen

## **WEINAUFBAUKURS**

In diesem Aufbaukurs geben wir einen kurzen Überblick, wie Wein produziert wird. Wir gehen kurz auf die Unterschiede von konventionellen Weinen zu den Bioweinen ein und setzen damit die Verbindung zu unserem Bioweinkurs, der dieses Thema vertieft behandelt.

Was für Weinflaschenverschlüsse gibt es, kann man die Weine heute noch lagern und zum Schluss vermitteln wir die Grundlagen eines grossen Themas wie die Weine optimal mit den Speisen kombiniert werden können. Auch in der Kunst der Mariage gibt es keine allgemein verbindlichen Regeln. Wir erfahren gemeinsam nur, wie die Weininhaltsstoffe individuell mit den 5 Grundgeschmacksarten der Speisen chemisch auf der Zunge reagieren. Unser Kurs Wein und Speisen wird dann dieses Thema praktisch vertiefen.

Dazu degustieren wir 8 Rebsorten-Weine aus dem Kanton Schaffhausen und setzen diese in Vergleich mit den selben Rebsorten aus verschiedenen europäischen Provenienzen. Ein Spannungsbogen zwischen Wissensvermittlung und verantwortungsvollem Genuss.

**Datum: Di. 14. März 2023**Beginn: 18:30 bis 21:30

Veranstalter: Genuss-Kultur nationaler EU-Koordinator von wine-in-moderation,

Ort: Kafi Sunnegg, Dorfstrasse 29, CH-8223 Guntmadingen (SH)

Parkplätze oberhalb des Kafi auf der rechten Seite
Referent: Werner Müller, Sensoriker ZHAW, Coach, Dozent Academie du Vin

Kosten: Fr. 90.00 / Person

Inbegriffen: 8 Degustationweine und Präsentationsunterlagen

Anmeldung: www.genuss-kultur.info/kurse. Anmeldeschluss Fr. 10.03.2023

Die Plätze sind auf 15 beschränkt.



