

BASIS-WEINKURSE



In einer kleinen Gruppe von maximal 12 Personen werden Sie in die faszinierende Weinwelt eingeführt. Es erwartet Sie ein vergnüglicher und interessanter Abend im Gespräch mit gleich gesinnten. Erleben Sie die Faszination der Sensorik, in dem Sie durch bewussten Einsatz Ihrer Sinne mehr über einen Wein erfahren. Die Beschreibung von Wein wird durch Verkostung repräsentativer Weine (4 Weiss- und 4 Rotweine) und Geruchsmustern trainiert. Schnuppern, Schlürfen und Schmatzen sind angesagt. Sie werden in die Degustation eingeführt und im Gespräch unter fachkundiger Leitung ermutigt, selbst zu beurteilen und zu hinterfragen was gut ist.

Nach diesem Wein-Crashkurs können Sie einen Wein beschreiben und bewerten. Sie kennen sich in den Grundzügen der Weinherstellung aus. Sie unterscheiden die Eigenschaften der wichtigsten Rebsorten und beherrschen die wichtigsten Themen beim Umgang mit Wein: Lagerung und Lagerfähigkeit, Wahl der Gläser, Genusstemperaturen und Dekantieren. Sie wählen souverän den richtigen Wein zum Essen und wissen beim Einkauf von Wein worauf Sie achten müssen.

Durch den Kurs werden Sie von Belinda Stublia geführt. Sie beschäftigt sich seit über zwanzig Jahren intensiv mit Sensorik und insbesondere mit dem Thema Wein. Sie ist Mitbegründerin eines international tätigen Weinhandelsunternehmens. Als Journalistin hat sie an mehreren Büchern über Wein mitgearbeitet, als Verlagsleiterin zeichnete sie für die Herausgabe verschiedener Titel zum Thema Wein verantwortlich.

Themen

Grundzüge der Weinbereitung | Grundlagen der Weinsensorik: Riechen, Schmecken, Fühlen Einführung in die Vielfalt der Weinaromen | Degustation reinsortiger Weine (4 Weiss- und 4 Rotweine) | Umgang mit Wein | Essen & Wein

Anmeldung/Kursort

Individuelle Anmeldung ab 10 Personen. Kursort: 6362 Stansstad Kursdauer: Ca. 3,5 Std. Gerne kommen wir auch zu Ihnen, um mit Ihnen und Ihren Gästen, im Rahmen einer privaten oder geschäftlichen Veranstaltung, zu verkosten und sich zu unterhalten.

Kurskosten

Fr. 80.- pro Person inklusive kleinen, feinen Häppchen, damit Sie Ihren Magen und Gaumen für die anschließende Degustation vorbereiten können.

Anmeldung: info@listmedien.com oder per Telefon 041 620 8778