

Weinwissen
erleben!

Vino per
tutti i gusti!

Kursprogramm
Programma corsi

2012

Willkommen bei der Südtiroler Weinakademie!

Wie steht es um Ihr Weinwissen?

Die Initiative *wein.kaltern* und die *Südtiroler Sommeliervereinigung* gründeten die Südtiroler Weinakademie als ein Zentrum des Weinwissens in Südtirol, als Ort des Lernens, des Genießens und des Netzwerkens, als Referenzpunkt, Drehscheibe und Institution.

Die Südtiroler Weinakademie hat für jeden das Richtige:



Wein & Lernen beinhaltet alles: vom Wein-ABC für diejenigen, die gerne ein Gläschen trinken, sonst aber noch nicht viel über den Rebensaft wissen, bis hin zu Verkostungen oder Workshops für jene, die eine professionelle Fortbildung wünschen.



Wein & Erleben finden Sie in der zweiten Programmhälfte. Diese Kategorie bietet für Anfänger ebenso wie für Spezialisten verschiedene Kurse, bei denen nicht allein der Wein im Mittelpunkt steht, sondern wo er als Begleiter für einen unterhaltsamen Abend dient.

Benvenuti all'Accademia del vino Alto Adige!

Quanto ferrati siete in enologia?

L'iniziativa *wein.kaltern* e l'Associazione *Sommelier dell'Alto Adige* hanno fondato l'Accademia del vino Alto Adige con un preciso obiettivo: farla diventare il punto di riferimento della cultura enologica dell'Alto Adige, un luogo di apprendimento, di piacere, una piattaforma di incontro, un'istituzione.

L'Accademia del vino Alto Adige: a ognuno il suo!

Vino & Formazione è un appuntamento che include un po' tutto: l'abbiccì dell'enologia per chi apprezza un buon bicchiere di vino ma intende approfondire le sue conoscenze, le degustazioni e i workshop per chi invece desidera aggiornarsi a livello professionale.

Vino & Sperimentazione è la sezione proposta nella seconda metà del programma dedicata a principianti e progrediti. I corsi vertono sul vino e su tutti gli aspetti che lo rendono un prezioso alleato per piacevoli serate.



Kursprogramm | Programma corsi







Fehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten! | Salvo errori ed omissioni!

2012







Highlights

			p.
17.04.	Burgund – Verkostung mit Master of Wine F. Smulders	Bozen	22
02.10.	Wachau Intensiv – Verkostung mit Master of Wine R. Horvath	Bozen	22








Jänner | Gennaio

 09. + 16. + 23.01.	Wein, Küche und Natur	Kaltern	38
 17.01.	Gewürztraminer – Verkostung mit W. Stürz	Kaltern	16
 18.01.	L'abbici dell'enologia	Bolzano	11
 23.01.	Böden – Workshop mit U. Pedri	Kaltern	20
 25.01.	Das kleine Wein-ABC	Vahrn	10
 31.01.	Portugal – Verkostung mit B. Resi	Kaltern	16







Februar | Febbraio

 01.02.	Wein & Kochen: Pasta & Wein mit Luis Agostini	Bozen	32
 07.02.	Weine online – Workshop mit A. Kobler	Kaltern	16
 08.02.	Das vertiefende Wein-ABC	Vahrn	12
 10.02.	Die kleine literarische Vinothek	Vahrn	36
 15.02.	Das kleine Wein-ABC	Kaltern	10
 28.02.	Kork- und andere Flaschenverschlüsse – Workshop mit E. Eccli	Kaltern	20











März | Marzo

 05.03.	Weinführungen auf Englisch	Kaltern	23
 06.03.	Piemont vs. Toskana – Workshop mit T. Fink	Kaltern	17
 07.03.	Das kleine Wein-ABC	Kaltern	10
 14.03.	Die Weine Südtirols	Vahrn	14
 20.03.	Sauvignon – Verkostung mit P. Dipoli	Kaltern	17
 21.03.	Italien und seine Weine	Vahrn	15
 27.03.	Extreme Weine Südtirols – Verkostung mit E. Eccli	Kaltern	21






April | Aprile

			p.
 03.04.	Chardonnay – Verkostung mit H. Terzer	Kaltern	17
 04.04.	Wein & Kochen: Spargel mit Luis Agostini	Bozen	32
 05.04.	Das kleine Wein-ABC	Margreid	10
 13.–14.04.	Basis-Seminar der Südtiroler Weinakademie	Vahrn	26
 17.04.	Burgund – Verkostung mit MW F. Smulders	Bozen	22
 19.04.	Kellereibesichtigung: Kellerei Tramin	Tramin	37

Mai | Maggio

 02.05.	Das kleine Wein-ABC	Brixen	10
 04.05.	Krimi & Wein	Kaltern	34
 07.05.	Serviceschulung – Teil 1	Kaltern	24
 08.05.	Biodynamischer Weinbau – Workshop mit M. Graf Goëss-Enzenberg und H. Zozin	Kaltern	17
 14.05.	Serviceschulung – Teil 2	Kaltern	24
 15.05.	Weinseminar für SIE – Workshop mit C. Mayr	Kaltern	17
 17.05.	Kellereibesichtigung: Luggin-Steffelehof	Kaltern	37
 22.05.	Barriqueausbau – Workshop mit E. Eccli	Kaltern	21
 23.05.	L'abbici dell'enologia	Lana	11
 30.05.	L'abbici dell'enologia approfondito	Caldaro	13

Juni | Giugno


 04.06.	Wein & Kochen: Sommer-Gerichte mit Reinhold Kerschbaumer	Brixen	33
 05.06.	Entdeckungsreise in die Welt der Südtiroler Destillate – Workshop mit E. Eccli	Kaltern	21
 08.–09. + 15.–16.06.	Aufbau-Seminar 1 – Weinland Italien	Vahrn	27
 13.06.	Das kleine Wein-ABC	Girlan	10
 20.06.	Das vertiefende Wein-ABC	Montan	12

Kursprogramm | Programma corsi



















September | Settembre

			P.	
  	07.09.	Eros & Wein	Bozen	35
  	12.–14. + 20.–21.09.	Basis-Seminar Südtiroler Weinakademie	Kaltern	26
  	17.09.	Die Weine Südtirols	Kaltern	14
  	19.09.	Das kleine Wein-ABC	Karadaun	10
  	25.09.	Rotweine der Welt – Verkostung mit B. Bruckner jun.	Kaltern	18
  	26.09.	Das vertiefende Wein-ABC	Terlan	12

Oktober | Ottobre

  	01.10.	Weinführungen auf Englisch	Vahrn	23
  	02.10.	Wachau Intensiv – Verkostung mit MW R. Horvath	Bozen	22
  	03.10.	Wein & Kochen: Kürbis mit Luis Agostini	Bozen	32
  	03.10.	Das kleine Wein-ABC	Vahrn	10
  	04.10.	Kellereibesichtigung: Castel Sallegg	Kaltern	37
  	09.10.	Spanien – Verkostung mit B. Resi	Kaltern	18
  	10.–12. + 17.–19. + 24.–26.10.	Aufbau-Seminar 1 – Weinland Italien	Kaltern	27
  	22.10.	Serviceschulung – Teil 1	Vahrn	24
  	29.10.	Serviceschulung – Teil 2	Vahrn	24
  	30.10.	Champagner – Verkostung mit C. Mayr	Kaltern	18
  	31.10.	L'abbici dell'enologia	S. Paolo/Appiano	11

November | Novembre

  	14.11.	L'abbici dell'enologia approfondito	Bolzano	13
  	12.–14. + 19.–20. + 26.–27.11.	Aufbau-Seminar 2 – Wine & Spirits International	Vahrn	28
  	19.11.	Italien und seine Weine	Kaltern	15
  	20.11.	Süßweine – Verkostung mit A. Prast	Kaltern	19
  	21.11.	Das kleine Wein-ABC	Nals	10
  	28.11.	Wein & Kochen: Fisch mit Luis Agostini	Bozen	33

Anmeldungen | Iscrizioni

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Ansitz Pach

Piazza Maria von Buol Platz 4 A
39052 Kaltern | Caldaro

Ausführliche Informationen und Anmeldung |

Informazioni dettagliate e iscrizioni

www.suedtiroler-weinakademie.it

info@weinakademie.it

T +39 0471 964609 (Manuela Pircher), F +39 0471 966975

Rücktritt

- Bei einer Abmeldung bis drei Tage vor Veranstaltungsbeginn fallen keine Kosten an
- Bei einer Abmeldung ab drei Tage vor Veranstaltungsbeginn fallen 50% der Teilnahmegebühr an
- Wer unentschuldigt der Veranstaltung fern bleibt, muss die Teilnahmegebühr trotzdem zu 100% entrichten.

Disdetta

- Per disdetta inoltrate fino a tre giorni prima della manifestazione non sono previste penali.
- Per disdetta fino a tre giorni dalla manifestazione è prevista una penale pari al 50% della quota di iscrizione.
- Per la mancata partecipazione senza comunicazione di disdetta verrà riscossa l'intera quota di iscrizione.

Sie suchen eine Unterkunft? – Wir helfen Ihnen gerne weiter:

Tourismusverein Kaltern am See, Marktplatz 8, 39052 Kaltern am See

State cercando un'alloggio? – L'aiutiamo volentieri:

Associazione Turistica di Caldaro al Lago, Piazza Principale 8, 39052 Caldaro al Lago

T +39 0471 963 169, F +39 0471 963 469, info@kaltarn.com, www.kaltarn.com





Wein & Lernen

Die Kurse dieser Kategorie bieten Ihnen die Möglichkeit, in kurzweiligen Seminaren mehr zum Thema *Wein* zu *Lernen*: Ob als Anfänger bei einem Wein-ABC, als leicht Fortgeschrittener beim vertiefenden Wein-ABC oder als Fachmann bei Verkostungen und Workshops – jeder kann hier das Richtige für seine Vorstellungen finden.

Durchstöbern Sie unser breitgefächertes Programm, finden Sie den passenden Kurs und erweitern Sie Ihr *Weinwissen!*

Vino & Formazione

Questi corsi propongono varie modalità per approfondire le conoscenze in materia di enologia attraverso seminari di breve durata. Secondo la preparazione individuale, ognuno troverà quello che più gli si addice: l'Abbecì del vino per principianti, i seminari di approfondimento per mediamente progrediti, le degustazioni e i workshop per progrediti.

Fra le nostre numerose proposte scegliete quella che meglio risponde alle Vostre esigenze migliorando la *Vostra cultura enologica!*





Jänner – November

Das kleine Wein-ABC

In drei Stunden bekommen Sie bei lebendigen Vorträgen und einigen Kostproben einen Einblick zum Thema Wein. An diesem Abend bleiben die Anfänger unter sich und ungeniertes Fragen ist erwünscht! Es wird erzählt, wie Wein produziert wird und zwar von der Traube an; wie die Erde und das Wetter den Geschmack der Trauben beeinflussen; was der Kellermeister genau macht und wie man Wein am besten genießt.

Zielgruppe	Einsteiger, Interessierte
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	19–22 Uhr
Preis*	€ 55,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 Vahrn	Mi, 25.01.	Bildungshaus Kloster Neustift
	Mi, 03.10.	Bildungshaus Kloster Neustift
📍 Kaltern	Mi, 15.02.	Erste+Neue Kellerei
📍 Kaltern	Mi, 07.03.	Südtiroler Weinakademie, Ansitz Pach
📍 Margreid	Do, 05.04.	Vineria Paradeis
📍 Brixen	Mi, 02.05.	Hoandlhof, Manni Nössing
📍 Girlan	Mi, 13.06.	Kellerei Girlan
📍 Kardaun	Mi, 19.09.	Erbhof Unterganzner
📍 Nals	Mi, 21.11.	Kellerei Nals Margreid

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.

Gennaio – Ottobre

L'abbicì dell'enologia

Bastano tre ore per acquisire i rudimenti e una panoramica di insieme sull'argomento del vino: una serata riservata ai principianti assoluti fatta di spiegazioni e degustazioni senza il timore di fare domande fuori luogo. Iniziando dai grappoli, si parlerà della produzione, dell'influenza del terreno e delle condizioni atmosferiche sulle caratteristiche organolettiche, del lavoro del maestro cantiniere e della maniera corretta di gustare il vino.

Destinatari	Principianti, interessati
Relatori	Relatori dell'Associazione Sommelier Alto Adige
Durata	3 ore
Orario	ore 19–22
Prezzo*	€ 55,- a persona
Min. partecipanti	6 persone

Luogo** e data

📍 Bolzano	Mer, 18.01.	Enoteca Gandolfi
📍 Lana	Mer, 23.05.	Meraner Weinhaus – casa del vino
📍 S. Paolo/ Appiano	Mer, 31.10.	Cantina S. Paolo

📍 — Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa. ** L'elenco degli indirizzi a pagina 42/43.



Februar, Juni, September

Das vertiefende Wein-ABC

Sie haben bereits Grundkenntnisse zum Thema Wein und wollen jetzt Ihr Wissen darüber vertiefen? Dann sind Sie hier richtig. Unkompliziert und lebendig gestaltet, erfahren Sie in diesem Kurs Spannendes und vielleicht auch Unverhofftes zum Thema Wein. Als leicht fortgeschrittener Weinliebhaber oder leicht fortgeschrittene Weinliebhaberin schulen Sie in diesem Seminar vor allem Ihre Sinne und lernen Weine einschätzen zu können.

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber	
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol	
Dauer	3 Stunden	
Uhrzeit	19–22 Uhr	
Preis*	€ 55,- pro Person	
Min. Teilnehmer	6 Personen	

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 Vahrn	Mi, 08.02.	Bildungshaus Kloster Neustift
📍 Montan	Mi, 20.06.	Franz Haas
📍 Terlan	Mi, 26.09.	Kellerei Terlan

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.

Maggio, Novembre

L'abbicì dell'enologia approfondito

Avete già un minimo di cultura enologica o avete partecipato al corso “L'abbicì dell'enologia” e adesso volete approfondire le Vostre conoscenze? Il nostro seminario è quello che fa per voi: in maniera semplice e coinvolgente apprenderete cose nuove e sorprendenti sull'argomento allenando i sensi a riconoscere e a classificare il vino.

Destinatari	Interessati, amanti del vino	
Relatori	Relatori dell'Associazione Italiana Sommelier Alto Adige	
Durata	3 ore	
Orario	ore 19–22	
Prezzo*	€ 55,- a persona	
Min. partecipanti	6 persone	

Luogo** e data

📍 Caldaro	Mer, 30.05.	winecenter
📍 Bolzano	Mer, 14.11.	Enoteca Gandolfi

📍 — Corsi in lingua italiana

* I prezzi si intendono IVA inclusa. ** L'elenco degli indirizzi a pagina 42/43.



März, September

Die Weine Südtirols

Sie wissen bereits Grundlegendes zur Weinverkostung und wollen nun die Besonderheiten der Südtiroler Weine kennenlernen? Dann sind Sie bei diesem Abend genau richtig: Erfahren Sie Wissenswertes rund um den Südtiroler Wein – zur Geschichte des Weinbaus, den Gebieten und Sorten Südtirols, der Weinbereitung uvm.

Dazu verkosten Sie typische Südtiroler Weine, erleben deren Charakteristiken und lernen diese zu verstehen.

Und: Nutzen Sie die Gelegenheit um zu fragen, was Sie zum Südtiroler Wein schon immer wissen wollten!

Zielgruppe	Interessierte
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	19–22 Uhr
Preis*	€ 65,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und Termin

📍 Vahrn	Mi, 14.03.	Bildungshaus Kloster Neustift
📍 Kaltern	Mo, 17.09.	Südtiroler Weinakademie, Ansitz Pach

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



März, November

Italien und seine Weine

So vielfältig wie Land und Leute ist auch das Weinland Italien: Vom Norden mit seinen trockenen Weißweinen bis hin zu den wuchtigen Rotweinen Südtaliens – über große Namen wie Barolo, Friulano, Chianti Classico oder Nero d'Avola.

Dieser Abend zeigt Italien in seiner ganzen Vielfalt: Lernen Sie spannend und erzählerisch die Weinregionen Italiens und ihre Besonderheiten kennen, verkosten Sie deren typische Weine und verstehen Sie ihre Eigenheiten!

Zielgruppe	Interessierte
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	19–22 Uhr
Preis*	€ 70,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und Termin

📍 Vahrn	Mi, 21.03.	Bildungshaus Kloster Neustift
📍 Kaltern	Mo, 19.11.	Südtiroler Weinakademie, Ansitz Pach

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



Verkostungen – Workshops

Gewürztraminer

Der Gewürztraminer gehört zu den ältesten Rebsorten und wird weltweit angebaut. Der Boden, das Klima und das Anbaugebiet selbst wirkt mit all seiner Tradition auf das Endprodukt Wein. Durch das Zusammenspiel dieser unterschiedlichen Faktoren entstehen aus genetisch identischen Rebsorten verschiedene Aromen- und Geschmacksausprägungen. *Referent: Willi Stürz*

Portugal

Auch wenn Portugal nur ein kleines Land ist, erstaunt es immer wieder mit seiner Vielfalt an Weinen. Neben dem beliebten Portwein bietet dieses Gebiet großartige Weine die es für viele noch zu entdecken gilt. *Referent: Bruno Resi*

Weine Online

Das Internet ist heutzutage auch in der Weinproduktion und im Weinhandel nicht mehr wegzudenken. Online-Shops und zahlreiche Social Media bieten Unternehmen viele neue Möglichkeiten auf dem Markt. Erfahren Sie in diesem Seminar diese richtig zu nutzen! *Referent: Armin Kobler*

Piemont vs. Toskana

Entdecken Sie wie Klima und Böden die unterschiedlichen Weinstile im Piemont und der Toskana prägen und wie verschieden strukturiert die Weine sind. Dazu wird auf die Merkmale der wichtigsten Reben der zwei Regionen eingegangen. *Referent: Thomas Fink*

Sauvignon

Diese weiße Rebsorte ist mittlerweile so begehrt, dass sie sogar als Edelrebe bezeichnet wird. Lassen Sie sich durch die Welt des Sauvignons führen und entdecken Sie während der Verkostung seine Charakteristiken und Eigenheiten. *Referent: Peter Dipoli*

Chardonnay

Der Chardonnay, ausgezeichnet durch Körperreichtum, gilt als eine der hochwertigsten Weißweintruben. Erfahren Sie mehr über diese im Anbau sehr anpassungsfähige Rebsorte, die es mittlerweile auf Platz 7 der Rebsortenhäufigkeit geschafft hat. *Referent: Hans Terzer*

Biodynamischer Weinbau

Mit „Biodynamik“ wird ein ganzheitliches Gesundheitssystem für die Landwirtschaft umschrieben. Sie hat zum Ziel, Lebensmittel nachhaltig und von hervorragender Qualität auf den Markt zu bringen. Aus der Erfahrung eines biodynamisch bewirtschafteten Weinguts erhalten Sie Einblicke sowohl in die praktische Arbeit als auch in die ideellen Hintergründe. *Referenten: Michael Graf Goëss-Enzenberg, Helmuth Zozin*

Weinseminar für SIE

Heutzutage sind auch die Frauen in der Welt der Weine nicht mehr wegzudenken und trotzdem wird die Weinkarte im Restaurant meistens noch dem Mann übergeben. Lassen Sie sich von der Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung und der Südtiroler Weinakademie beweisen, dass SIE das genauso gut können. *Referent: Christine Mayr*

Anzeige



ANNO 1309

WEINKELLEREI - WEINGÜTER

39057 Eppan, Maria-Rast-Weg 3
Tel. +39 0471 662419 www.brigl.com



Ganzjährig

Rotweine der Welt

Erhalten Sie einen repräsentativen Überblick über die wichtigsten Rotweine der Welt und erleben Sie dabei eine genussvolle, weltumspannende Entdeckungsreise mit ausgesuchten Gewächsen aus Frankreich und Weinen der „Neuen Welt“ wie zum Beispiel Australien. *Referent: Bernulf Bruckner Jun.*

Spanien

Reisen Sie vom Nordosten über den Nordwesten über Zentralspanien bis in den tiefsten spanischen Süden. Überzeugen Sie sich, dass Spanien ein vielfältiges Weinland ist und entdecken Sie die hohe Qualität derer Weine. *Referent: Bruno Resi*

Champagner

Der Schaumwein aus dem Weinbaugebiet Champagne in Frankreich gilt als das Festlichste aller Getränke. Strenge Kontrollen bei Anbau und Herstellung sorgen für die hohe Qualität und machen den Champagner zu einem prickelnden Erlebnis. *Referent: Christine Mayr*

Süßweine

Welches sind geeignete Rebsorten und Anbauggebiete? Was ist der Unterschied bei der Produktion von Spätlese, Passito usw.? Verkosten Sie zu einem spannenden Vortrag verschiedene Süßweine aus Südtirol aber auch aus anderen Ländern Europas! *Referent: Andreas Prast*

Zielgruppe	Interessierte, Sommeliers, Weinakademie-Studenten,
Vortragende	verschiedene
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	19–22 Uhr
Preis*	€ 65,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsort** und Termine

📍 Kaltern	Südtiroler Weinakademie, Anst. Pach
Di, 17.01.	Gewürztraminer
Di, 31.01.	Portugal
Di, 07.02.	Weine Online
Di, 06.03.	Piemont vs. Toskana
Di, 20.03.	Sauvignon
Di, 03.04.	Chardonnay
Di, 08.05.	Biodynamischer Weinbau
Di, 15.05.	Weinseminar für SIE
Di, 25.09.	Rotweine der Welt
Di, 09.10.	Spanien
Di, 30.10.	Champagner
Di, 20.11.	Süßweine

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.

Anzeige

WEINGUT - CASTEL SALLEGG
 Unterwinkel 15 / 39052 Kaltern (BZ)
 Italien
 Tel: +39 0471 963132
 info@castelsallegg.it;
 www.castelsallegg.it

CASTEL SALLEGG



Jänner, Februar, März, Mai, Juni

Verkostungen – Workshops

in Zusammenarbeit mit:



Böden – ihre Zusammensetzung und ihr Einfluss auf die Sensorik

Böden, auf denen sich der Südtiroler Weinbau abspielt, werden vorgestellt: von der Bodenbildung bis zu den Bestandteilen des Bodens, sowie den wichtigsten Parametern, welche die Böden charakterisieren. Anhand von praktischen Gesteinsproben und Bodenprofilen wird der Einfluss des Bodens erklärt – anhand der Verkostung von Weinen das Konzept des Terroir erläutert.

Referent: Ulrich Pedri

Kork- und andere Flaschenverschlüsse

Wie verhält sich der Wein bei Verwendung unterschiedlicher Flaschenverschlüsse? Welche sind die Alternativen zum traditionellen Korken? Aktuelle Informationen rund um die Verschleißtechnik, Vorteile und Nachteile der einzelnen Techniken, Verkostung von Weinen mit unterschiedlichen Verschlussmethoden. Referent: Erwin Eccli

„Extreme“ Weine Südtirols

Es werden verschiedene Nischenprodukte und Raritäten aus Südtirol vorgestellt: Weine aus hohen Weinbaulagen, Weine mit unkonventionellen Produktionsverfahren, Nischenprodukte und Besonderheiten, die in Vergessenheit geraten sind, alte Jahrgänge und vieles mehr. Eine Entdeckungsreise auf der Suche nach Raritäten! Referent: Erwin Eccli

Barriqueausbau

Inhalt der Weiterbildung ist die Verkostung und Besprechung von Weinen, die in Holzfässern verschiedener Herkunft, Größe, Toastung und Alter gelagert wurden. Rund um das Thema „Barrique“ wird die Geschichte, die Tradition und das kellerwirtschaftliche Handling erklärt und mit neueren Technologien verglichen. Referent: Erwin Eccli

Entdeckungsreise in die Welt der Südtiroler Destillate

Obstbrände und -geiste sind besondere Veredelungsprodukte unserer heimischen Südtiroler Obstverarbeitung. Die Welt der Südtiroler Grappa ist vielfältig wie der Traubensortenreichtum unseres Landes. Die Likörherstellung genießt in letzter Zeit einen besonderen Aufschwung, vor allem im kleinbetrieblichen Bereich. Referent: Erwin Eccli

Anzeige

Südtirol Wein
Vini **Alto Adige**

www.suedtirolwein.com
www.vinialtoadige.com

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten
Vortragende	Ulrich Pedri und Erwin Eccli (Versuchszentrum Laimburg)
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	19–22 Uhr
Preis*	€ 65,- pro Person
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 Kaltern	Südtiroler Weinakademie, Anzitz Pach
Mo, 23.01.	Böden – ihre Zusammensetzung und ihr Einfluss auf die Sensorik
Di, 28.02.	Kork- und andere Flaschenverschlüsse
Di, 27.03.	„Extreme“ Weine Südtirols
Di, 22.05.	Barriqueausbau
Di, 05.06.	Entdeckungsreise in die Welt der Südtiroler Destillate

🗣️ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



April, Oktober

Verkostungs-Highlights mit Masters of Wine

Burgund mit Frank Smulders MW

Einige der berühmtesten Weinberge der Welt finden wir in der Gegend von Burgund. Zu den wichtigsten roten Sorten zählt der Spätburgunder und Gamay, bei den weißen dagegen Chardonnay und Aligoté. Lassen Sie sich von einem Master of Wine zu einem spannenden Abend verführen.

Referent: Frank Smulders MW

Wachau intensiv mit Roman Horvath MW

Lernen Sie die Terroir-Vielfalt der Wachau kennen, verkosten Sie verschiedene Jahrgänge aus der Wachau und vergleichen Wachauer Riesling mit internationalen Weißweinen. Lassen Sie sich verführen vom Master of Wine Roman Horvath, Weingutsleiter der Domäne Wachau.

Referent: Roman Horvath MW

Zielgruppe	Interessierte, Weinliebhaber, Sommeliers, Diplomastudenten
Vortragende	Frank Smulders MW, Roman Horvath MW
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	19–22 Uhr
Preis*	€ 90,– pro Person

Veranstaltungsorte** und Termine

Bozen	Parkhotel Laurin
Di, 17.04.	Burgund mit Frank Smulders MW
Di, 02.10.	Wachau intensiv mit Roman Horvath MW

Ⓧ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.

März, September

Weinführungen auf Englisch

Teil 1: Basis-Seminar in englischer Sprache

Erlernen Sie die Grundlagen zum Thema Wein auf Englisch: vom Weinbau (Klima, Rebsorten, Schädlinge, biodynamischer Weinbau, ...) über die Weinherstellung (Gärung, Reifung, ...) bis hin zur Weinbeschreibung und Speisen-Wein-Anpassung.

Teil 2: Weinkeller-Führung in englischer Sprache

Lernen Sie gezielt eine Kellereiführung auf Englisch zu leiten: begonnen bei der Geschichte einer Weinkellerei über deren Philosophie bis hin zu den Weinen und deren Unterschiede.

Zielgruppe	Interessierte, Önologen, Sommeliers
Vortragende	Julia Sevenich, Weinakademikerin Wörgl
Dauer	3 Stunden
Uhrzeit	17–20 Uhr
Preis*	€ 70,– pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

Kaltern	Mo, 05.03.	Südtiroler Weinakademie, Anitz Pach: Teil 1
Vahrn	Mo, 01.10.	Bildungshaus Kloster Neustift: Teil 2

Ⓧ – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



Mai, Oktober

Serviceschulung

Kurs 1

Einführung und grundlegende Informationen zum Weinland Südtirol, Praktisches zur Frage: Wie lese ich ein Etikett?

Kurs 2

Erlernen Sie alles Wesentliche über Gläserkunde, Serviertemperaturen und die richtige Behandlung von Weinen.

wein.kaltern
il punto giusto

Zielgruppe	Mitgliedsbetriebe von wein.kaltern (Kaltern), Interessierte, Gastronomen (Vahrn)
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Dauer	2,5 Stunden
Uhrzeit	14.30–17 Uhr
Preis*	€ 30,- pro Person und pro Abend
Min. Teilnehmer	6 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 Kaltern	Südtiroler Weinakademie, Anstz Pach
	Mo, 07.05. Kurs 1
	Mo, 14.05. Kurs 2
📍 Vahrn	Bildungshaus Kloster Neustift
	Mo, 22.10. Kurs 1
	Mo, 29.10. Kurs 2

🇩🇪 — Kurs in deutscher Sprache

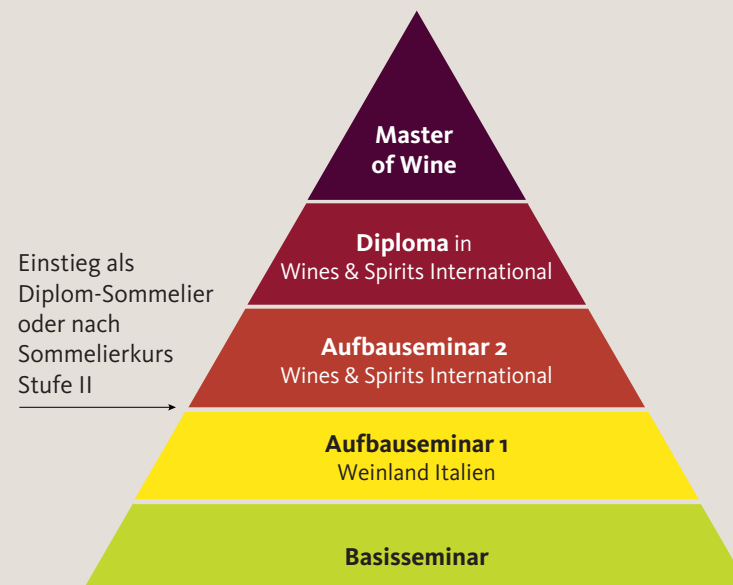
* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.

Ausbildung an der Südtiroler Weinakademie!

Nicht zu vergessen die Ausbildung zum **Weinakademiker**: Das „*Diploma in Wine and Spirits*“ ist eine der weltweit renommiertesten Weinausbildungen. Erfolgreichen Absolventen kann der Titel Weinakademiker verliehen werden.

Die Südtiroler Weinakademie bietet Ihnen dafür in Zusammenarbeit mit der Weinakademie Österreich das Basis-Seminar und die Aufbau-Seminare 1 und 2 an.

Vom Basisseminar zum Master of Wine





April, September

Basis-Seminar der Südtiroler Weinakademie

Wenn Sie sich schon immer näher mit Südtiroler Wein beschäftigen wollten, dann sind Sie im Basisseminar genau richtig. Hier erfahren Sie an zwei Tagen Wissenswertes zum Südtiroler Wein: Weinsensorik und Weinansprache, das Weingebiet Südtirol und seine Geschichte, Gebiete und Sortenkunde, Arbeiten im Weingarten, Methoden der Vinifizierung, das italienische Weingesetz, Tisch- und Trinkkultur sowie eine Verkostung typisch Südtiroler Weine sind Themen des Seminars. Eine kleine theoretische und praktische Abschlussprüfung beschließt das Weinseminar und berechtigt zum Besuch des weiterführenden „Aufbauseminar 1 – Weinland Italien“. Kursgebühr inkl. Seminarunterlagen und verkosteter Weine!

Ablaufplan

- 1.Tag:** Weinsensorik, Arbeiten im Weinberg, Tisch- und Trinkkultur, Weingesetzgebung
2.Tag: Methoden der Vinifikation, Weinbauland Südtirol, Prüfung

Ablaufplan Abendseminar

- 1. Abend:** Weinbauland Südtirol
2. Abend: Weinsensorik und Weingesetzgebung
3. Abend: Arbeiten im Weinberg und Methoden der Vinifikation
4. Abend: Tisch- und Trinkkultur
5. Abend: Basisseminar-Abschlussprüfung

- Zielgruppe** Weinliebhaber und Einsteiger
Vortragende Referenten der Weinakademie
Dauer 2 Tage, Abendseminar: 5 Abende
Uhrzeit 9–17 Uhr, Abendseminar: 18.30–21.30 Uhr
Preis* € 280,- pro Person

Veranstaltungsorte** und Termine

- 📍 **Vahrn** Fr, 13. – Sa, 14.04. Bildungshaus Kloster Neustift Tagesseminar
 📍 **Kaltern** Mi, 12. – Fr, 14.09. Südtiroler Weinakademie, Ansitz Pach Abendseminare
 Do, 20. – Fr, 21.09.

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



Juni, Oktober

Aufbau-Seminar 1 – Weinland Italien

Das Aufbauseminar 1 – Weinland Italien vertieft die im Basisseminar gewonnenen Eindrücke über das Weinbauland Italien und beschäftigt sich intensiv mit den einzelnen Weinbaugebieten sowie der italienischen Weinwirtschaft, mit Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinsensorik sowie Verkostungstechnik und -training. Ein Exkurs in die internationale Weinwelt beschließt das Seminar. Abgerundet wird dieses Ausbildungsprogramm durch Vorträge von Experten aus der italienischen Weinwirtschaft, diverse Degustationen, praxisorientierte Betriebsbesuche und Fachgespräche mit bekannten Winzern. Nach positiver abgelegter theoretischer und praktischer Abschlussprüfung besteht die Möglichkeit, ins weiterführende Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International der Weinakademie Österreich einzusteigen. Kursgebühr inkl. Seminarunterlagen und verkosteter Weine!



- Zielgruppe** Basisseminar Absolventen
Vortragende Referenten der Weinakademie
Dauer 4 Tage, Abendseminar: 9 Abende
Uhrzeit 9–17 Uhr, Abendseminar 18.30–21.30 Uhr
Preis* € 520,- pro Person

Veranstaltungsorte** und Termine

- 📍 **Vahrn** Fr, 08. – Sa, 09.06. Bildungshaus Kloster Neustift Tagesseminare
 Fr, 15. – Sa, 16.06.
 📍 **Kaltern** Mi, 10. – Fr, 12.10. Südtiroler Weinakademie, Ansitz Pach Abendseminare
 Mi, 17. – Fr, 19.10.
 Mi, 24. – Fr, 26.10.

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



November

Aufbau-Seminar 2 – Wine & Spirits International

Aufbau-Seminar der Weinakademie Österreich

Dieses Seminar ist eine standardisierte internationale Basisausbildung im Bereich „Weine und Spirituosen der Welt“. Es beinhaltet die wichtigsten Weinbaugebiete, Weinstile, Schaumweine, aufgespritzte Weine und Spirituosen der Welt. Absolventen erlangen dadurch die Fähigkeit, internationale Weine und Spirituosen zu verstehen und zu bewerten. Der Standard dieser Ausbildung ist international festgelegt und wird als Basiswissen für alle professionellen Tätigkeitsbereiche der Weinwirtschaft empfohlen: Weinbau und Önologie, Weinmanagement, Gastronomie, Weinhandel.



Zielgruppe	Sommeliers, Weinhändler, Gastronomen, Weinservicepersonal, Vinothekare, Winzer, Handelsangestellte und priv. Weinfreunde
Voraussetzung	Aufbauseminar – Weinland Österreich, mind. Kurs Stufe II der AIS Diplom-Sommelier-Ausbildung oder eine äquivalente Ausbildung
Vortragende	Fachlich versiertes Lektorenteam der Weinakademie Österreich
Dauer	7 Tage
Uhrzeit	9–17 Uhr
Preis*	€ 890,- pro Person inkl. Unterlagen, verkostete Weine, Betriebsbesuch, Kaffeepausen, Mittagmenü, abschließendes Degustationsmenü, einmalige Prüfungsgebühr

Anmeldungen bitte ausschließlich an die Weinakademie Österreich (!):
T +43 (0)2685 6853, info@weinakademie.at

Veranstaltungsort** und Termine

📍 Vahrn	Mo, 12.–Mi, 14.11. Bildungshaus Kloster Neustift
	Mo, 19.–Di, 20.11.
	Mo, 26.–Di, 27.11.

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.

Entdecken, erleben, geniessen ... Die Südtiroler Weinstraße

Genießen Sie bekannte und international berühmte Weine, entdecken Sie kulinarische Gipfel und erleben Sie kulturelle Highlights. *Die Südtiroler Weinstraße – eine Entdeckungsreise zum Mittelpunkt des Weins!*

Highlights 2012:

Die Weinsafari

Gemeinsam an einem Tag die Südtiroler Weinstraße und ihre Weine erleben, den Weg des Weines vom Weinberg bis hin zum Tisch serviert, professionell begleitet, kulinarisch stimmig und erlebnisreich inszeniert. Die *Weinsafari* beginnt in einer Sektkellerei. Bei der anschließenden Weinbergbegehung in der nächsten Kellerei lernen Sie die Kunst des Winzers kennen. Beim Degustations-Mittagessen präsentiert ein Weinbauer drei seiner erlesenen Weine. Sie erleben Bozen als Weinstadt und nach einer Kellerführung vollenden Sie die Weinreise mit leckeren italienischen Köstlichkeiten und einem Glas Südtiroler Wein.

Termine:

Ganzjährig, jeden ersten Donnerstag im Monat

Teilnehmer:

mindestens 10, maximal 20 Personen;
für Gruppen ab 10 Personen auf Anfrage.

Preis:

€ 95,- pro Person (inkl. Busfahrt in Begleitung eines erfahrenen Reiseführers, Verkostungen, Degustations-Mittagessen und Stadtführung in Bozen)

Nacht der Keller

16. Juni 2012

Hinuntersteigen in die Keller der Südtiroler Weinstraße. Diese einmalige Gelegenheit, unterschiedliche Keller, erlesene Weine und fachkundige Weinemacher kennen zu lernen, dürfen Sie nicht verpassen. Das bunte Rahmenprogramm macht die ausgiebige Kellertour zum unterhaltsamen WEINerlebnis. Und damit Sie ungetrübte Weine genießen können bringt Sie ein Shuttledienst von Keller zu Keller.

Südtiroler Weinstraßen- Wochen – Vino in Festa

18. Mai bis 16. Juni 2012

Einen Monat lang laden die sechsten *Südtiroler Weinstraßen-Wochen* Sie zum Genuss von Wein, Wissen, Kultur und Unterhaltung ein. Inspirierende Menschen, spannende Events und außergewöhnliche Veranstaltungsorte gewähren vom 18. Mai bis zum 16. Juni tiefe Einblicke in die Südtiroler Weinwelt und machen die *Südtiroler Weinstraßen-Wochen* zu einem Erlebnis der ganz besonderen Art.



App Südtiroler Weinstraße

QR-Code einscannen und die App der Südtiroler Weinstraße downloaden, oder auch unter www.suedtiroler-weinstrasse.it/app-de

Viel Spaß beim Erleben, Entdecken und Genießen!



Kontakt & Reservierung:
Südtiroler Weinstraße
Pillhofstr. 1, I-39057 Frangart/Eppan
Tel. +39 0471 860 659
info@suedtiroler-weinstrasse.it
www.suedtiroler-weinstrasse.it



Wein & Erleben

Erleben Sie bei einem guten Glas *Wein* einen Abend der besonderen Art: ob in Kombination mit feiner Küche, Kultur oder Kunst – unser Angebot ist vielfältig.

Wein & Kochen für Gourmets, *Krimi & Wein* für Buchfreunde oder Kellereibesichtigungen für Neugierige.

Gönnen Sie sich bei einem der folgenden Seminare einen spannenden und abwechslungsreichen Abend in guter Gesellschaft!

Vino & Sperimentazione

Una serata particolare degustando un buon vino in combinazione con la gastronomia, la cultura o l'arte. Scegliete fra le nostre numerose proposte.

Vino e cucina per buongustai, *vino e romanzi gialli* per chi ama la lettura o visite guidate alle cantine per interessati.

! Seguenti corsi saranno solo in lingua tedesca.





Ganzjährig

Wein & Kochen

Entdecken Sie neue Tipps für die Küche und lernen Sie zu den jeweiligen Gerichten die passenden Weine kennen. Jeder Abend steht unter einem Motto. Verbringen Sie vergnügliche Abende mit Gleichgesinnten und lernen Sie ganz nebenbei etwas dazu.

Wein & Kochen mit Luis Agostini:

Pasta & Wein

Bella Italia ... dazu gehört natürlich auch ein schmackhaftes Nudelgericht aus dem Stiefelland.

Spargel

Dieses „Königliche Gemüse“ gehört in dieser Jahreszeit auf jeden Speiseplan. Ob grüner oder weisser Spargel – die Vielfalt derer Verwendung ist erstaunlich!

Kürbis

Lecker, raffiniert und gesund. Kaum eine Frucht ist so vielfältig einsetzbar wie der Kürbis – lassen Sie sich überraschen!

Anzeige

START REISE ZIEL

Überzeugen Sie sich selbst von unserer Leidenschaft für Qualität.

Schloß Warthweg nr. 21
39050 St. Pauls - Eppan (BZ)
T. +39 0471 662183
F. +39 0471 662530
info@kellereistpauls.com
www.kellereistpauls.com

Fisch

Ob aus Meer, See oder Fluss erfreut ein Fisch die Gaumen der Genießer. Mit den richtigen Tipps zaubern Sie die tollsten Gerichte!

Wein & Kochen mit Reinhold Kerschbaumer:

Sommer-Gerichte

Der Sommer ist da und leichte Gerichte suchen ihren Weg auf unsere Teller. Gehen Sie für die heißen Tage auf Gourmetreise!

Zielgruppe	Gastgeber, Weinfreunde, Genussspechte – auch für Anfänger
Vortragende	Luis Agostini oder Reinhold Kerschbaumer und ein Sommelier
Dauer	3–4 Stunden
Uhrzeit	19–23 Uhr
Preis*	€ 85,- pro Person
Min. Teilnehmer	8 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 Bozen	Condito	
	Mi, 01.02.	Pasta & Wein
	Mi, 04.04.	Spargel
	Mi, 03.10.	Kürbis
	Mi, 28.11.	Fisch
📍 Brixen	LBS „Emma Hellenstainer“	
	Mo, 04.06.	Sommer-Gerichte

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



Mai

Krimi & Wein

Unter dem Motto „Gruseliges und Geselliges“ lesen Ingrid Egger und Gabi Mitternöckler aus bekannten und weniger bekannten Krimis, in denen ein gutes Tröpfchen eine besondere Rolle spielt. Welche – das sei hier nicht verraten. Oder gehören Sie auch zu denen, die das Ende eines Krimis zuerst lesen?

Zielgruppe	Interessierte
Vortragende	Ingrid Egger & Gabi Mitternöckler
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	20–22 Uhr
Preis*	€ 30,- pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsort** und Termin

📍 **Kaltern** Fr, 04.05. Anstz Windegg

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



September

Eros & Wein

Für die Liebhaber des Lustvollen bietet dieses Seminar sinnliche Texte über Wein und die Liebe. Vom sizilianischen Spaghettifetischismus über türkische Milch- und Honigbäder bis hin zu chinesischen Liebeselixieren spannt sich der Bogen. Die leichte literarische Kost wird von aphrodisischen Weinen begleitet.

Zielgruppe	Interessierte
Vortragende	Ingrid Egger & Gabi Mitternöckler
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	20–22 Uhr
Preis*	€ 30,- pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 **Bozen** Fr, 07.09. Haselburg

📍 – Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive Mwst. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



Februar

Die kleine literarische Vinothek

Geistreiches in jeglicher Hinsicht: Literatur und Wein zum Zuhören und Schmecken erwarten Sie an diesem Abend. Schräges, Lehrreiches und Humorvolles zum Thema Wein wird von SchauspielerInn Gabi Mitternöckler lebhaft dargeboten. Für die entsprechend süffige Weinbegleitung - rund um die Welt - sorgt die Sommelière Ingrid Egger.

Zielgruppe	Interessierte
Vortragende	Ingrid Egger & Gabi Mitternöckler
Dauer	2 Stunden
Uhrzeit	20-22 Uhr
Preis*	€ 30,- pro Person
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 Vahrn	Fr, 10.02.	Wolkenstein-Lounge, Bildungshaus Kloster Neustift
----------------	------------	---

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



April, Mai, Oktober

Kellereibesichtigungen

Lassen Sie sich diese Gelegenheit nicht entgehen und blicken Sie hinter die Kulissen der Weinherstellung. Schauen Sie dem Winzer bei der Arbeit über die Schulter, besichtigen Sie wunderschöne Weinkeller und verkosten Sie deren feinste Tropfen. Genießen Sie in entspannter Atmosphäre den unmittelbaren Kontakt zu Ihren Lieblingsrebsäften. Gönnen Sie sich einige informative und unterhaltsame Stunden gemeinsam mit den Winzern.



Zielgruppe	Interessierte
Vortragende	verschiedene
Dauer	2,5 Stunden
Uhrzeit	19-21.30 Uhr
Preis*	€ 25,- pro Person

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 Tramin	Do, 19.04.	Kellerei Tramin
📍 Kaltern	Do, 17.05.	Luggin-Steffelehof
📍 Kaltern	Do, 04.10.	Castel Sallegg

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.



Jänner

Wein, Küche und Natur

1. Modul

Wie verkoste ich Weine und wie organisiere ich eine Verkostung für meine Gäste?

- Eine kleine Einführung in die Technik der Weinverkostung.
- Schaffung eines optimalen Verkostungsrahmens

Südtiroler Wein zum Kennenlernen:

- Die wichtigsten Rebsorten und Anbauggebiete
- Die wichtigsten Weine und ihre Stile

2. Modul

Wie präsentiere ich meinen Hof, die Natur und Südtiroler Produkte?

- Wie gelingt es mir meine Stärken hervorzuheben?
- Wie organisiere ich Flurbegehungen und Hofbesichtigungen?
- Wie stelle ich meine Produkte aus?
- Kann Bio, Biodynamik und ähnliches kommuniziert werden?

3. Modul

Weiterverarbeitung von Produkten

- Verwendung in der Küche
- Kombinationsmöglichkeiten und Verfeinerung
- Einbauen in alten Rezepten und Reaktivierung von alten Bauernrezepten

Zielgruppe	Privatzimmervermieter, Urlaub auf dem Bauernhof, Interessierte
Vortragende	Referenten der Sommeliervereinigung Südtirol
Uhrzeit	ab 18 Uhr
Preis*	€ 60,- pro Person und pro Modul
Min. Teilnehmer	10 Personen

Veranstaltungsorte** und Termine

📍 Kaltern	Südtiroler Weinakademie, Kaltern
	Mo, 9.01. Modul 1
	Mo, 16.01. Modul 2
	Mo, 23.01. Modul 3

📍 — Kurs in deutscher Sprache

* Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. ** Genaues Adressverzeichnis siehe Seite 42/43.

Sommelierversammlung Südtirol

Sommelierkurse von der Theorie zur Praxis

In 40 Jahren hat sich die Sommeliervereinigung vom Kursanbieter zu einer professionellen und strukturierten Ausbildungsstätte entwickelt. Ihr Ziel ist es, mittels eines nachhaltigen Programms die *Weinkultur* in Südtirol zu bilden und zu vermitteln.

Das Wissen und das Verständnis hierfür steigert Ihre beruflichen Chancen und kann zudem auch eine persönliche Bereicherung darstellen.

Wir bieten Ausbildungen für Mitarbeiter und Eigentümer von Gastronomiebetrieben, Kellereien, Fachhandel und alle Weinbegeisterte und -interessierte an.

Associazione italiana sommelier Alto Adige

Corsi per Sommelier dalla teoria alla pratica

L'Associazione Italiana Sommeliers, nei 40 anni dalla sua fondazione, si è sviluppata da ente organizzatore di corsi per Sommelier a un centro di formazione professionale, con l'obiettivo di creare e divulgare la cultura del vino in Alto Adige.

L'apprendimento e la conoscenza di questo vasto argomento é un grande arricchimento culturale e personale nonché una possibilità di crescita a livello professionale.

Nel nostro programma offriamo corsi per imprenditori del settore enogastronomico/enotecario ed i loro collaboratori, personale delle cantine cooperative produttori e produttori vitivinicoli, e per tutti appassionati del mondo vitivinicolo e per chi lo volesse diventare

Sommelierversammlung Südtirol |
Associazione italiana sommelier Alto Adige
Südtiroler Strasse | Via Alto Adige 60
39100 Bozen | Bolzano
T +39 338 6189645
sommelier@sommelierversammlung.it
www.sommelierversammlung.it





Die Südtiroler Sommelierversammlung

Seit ihrer Gründung vor knapp 40 Jahren verfolgt die Südtiroler Sommeliersammlung das Ziel, in der Öffentlichkeit ein Bewusstsein für Weinkultur zu bilden und zu vermitteln. Wein ist altes Kulturgut in Südtirol und landschaftlich, geschichtlich, kulturell und touristisch prägend für das Land. Vertieftes Weinwissen eröffnet neue berufliche Chancen und kann eine persönliche Bereicherung sein. Ein bestens ausgebildetes, kompetentes und engagiertes Team an Vortragenden gibt im Auftrag der Südtiroler Sommeliersammlung in verschiedenen Kursen Fachwissen weiter.

wein.kaltern

wein.kaltern ist eine Initiative für Qualität und Weinkultur der Weinwirtschaft in Kaltern am See. Ohne Kultur wird Wein zum bloßen Produkt, davon sind die Mitglieder der Initiative überzeugt. Kaltern ist deshalb ein Ort, in dem Wein und Kultur zur Weinkultur verbunden werden, und *wein.kaltern* ist eine treibende Kraft dafür. Viel Enthusiasmus, Zeit und Geld wurden in das Projekt gesteckt, und von Beginn an war für die Initiative das Thema Weinvermittlung zentral – als der beste Weg zu einem gesteigerten Bewusstsein für den Umgang mit dem Kulturgut Wein. Mit der Südtiroler Weinakademie gibt es nun den idealen Ort für die Umsetzung dieses wichtigen Anliegens.

wein.kaltern
il punto giusto

L'Associazione Italiana Sommelier dell'Alto Adige

Fondata 40 anni fa, dal momento della sua costituzione, L'Associazione Italiana Sommelier dell'Alto Adige ha perseguito lo scopo di diffondere la consapevolezza per la cultura enologica. Fin dall'antichità, il vino ha coniato l'Alto Adige paesaggisticamente, culturalmente e turisticamente. Avere cultura enologica significa avere nuove opportunità professionali e di arricchimento personale. Per queste attività didattiche l'Accademia del vino Alto Adige si appoggia a un team di relatori entusiasti e preparati.

wein.kaltern

wein.kaltern è un'iniziativa per la promozione della qualità nel settore della viticoltura e della cultura enologica nella zona di Caldaro nata dalla convinzione che senza cultura il vino viene svilito a semplice prodotto. Caldaro è un luogo in cui vino e cultura formano un connubio inscindibile e il consorzio *wein.kaltern* è il motore di tante attività e iniziative incentrate sul vino. Nel progetto sono stati investiti tempo, denaro ed entusiasmo. Fin dall'inizio *wein.kaltern* ha inteso l'informazione come miglior veicolo di diffusione di consapevolezza e di cultura enologica. L'Accademia del vino Alto Adige è la sede ideale per la realizzazione di questo ambizioso obiettivo.

Adressverzeichnis | Elenco degli indirizzi

Südtiroler Weinakademie |

Accademia del Vino Alto Adige

Ansitz Pach, Piazza Maria von Buol Platz 4A,
39052 Kaltern | Caldaro

Ansitz Windegg

Windegg 3
39052 Kaltern | Caldaro

Bildungshaus Kloster Neustift

Stiftstraße | Via Abbazia 1
39040 Vahrn | Varna

Kellerei St. Pauls | Cantina S. Paolo

Schloß-Warth-Weg | Via Castel Guardia 21
39050 St. Pauls/Eppan | S. Paolo/Appiano

Castel Sallegg

Unterkinkel | Vicolo di Sotto 15
39052 Kaltern | Caldaro

Condito

Crispistraße | Via Crispi 37
39100 Bozen | Bolzano

Enoteca Gandolfi

Drususallee | Via Druso 349
39100 Bozen | Bolzano

Erbhof Unterganzner

Kampillerweg | Via Campiglio 15
39052 Kardaun | Cardano

Erste+Neue Kellerei

Kellereistraße | Via delle Cantine 5-10
39052 Kaltern | Caldaro

Franz Haas

Villnerstraße | Via Villa 6
39040 Montan | Montagna

Haselburg

Kuebachweg | Via Castel Flavon 48
39100 Bozen | Bolzano

Hoandlhof

Weinbergstraße | Via dei Vigneti 66
39042 Brixen | Bressanone

Kellerei Girlan

St. Martinstrasse | Via S. Martino 24
39057 Girlan | Cornaiano

Kellerei Nals-Margreid/Entiklar

Via Heiligenberger Weg 2
39010 Nals | Nalles

Kellerei Terlan

Via Silberleiten Weg 7
39018 Terlan | Terlano

Kellerei Tramin

Weinstraße | Strada del Vino 144
39040 Tramin | Termeno

LBS „Emma Hellenstainer“

Fischzuchtweg | Via Laghetto 9
39042 Brixen | Bressanone

Luggin-Steffelehof

Via Heppenheimer Straße 11
39052 Kaltern | Caldaro

Meraner Weinhaus | Casa del Vino

Industriezone | Zona Industriale 8
39011 Lana

Parkhotel Laurin

Via Laurin Straße 4
39100 Bozen | Bolzano

Vineria Paradeis

St. Gertraudplatz | Piazza San Geldrude 5
39040 Margreid | Magrè

winecenter

Bahnhofstraße | Via Stazione 7
39052 Kaltern | Caldaro

Partner der Südtiroler Weinakademie | Partner dell'Accademia del vino Alto Adige

KALTERN
CALDARO

am See
al lago

wein.kaltern
il punto giusto

Marktgemeinde Kaltern
Comune di Caldaro

ASSOCIAZIONE
ROMMELER
ALTO ADIGE
SOMMELIER
VEREINIGUNG
SÜDTIROL



Südtirols Süden
BOZEN - KALTERN SEE - ÜBBERSTRASSE - DÖLGLAMEN



Südtiroler Wein
Vini Alto Adige



SMG.



TRE BICCHIERI 2012
GAMBERO ROSSO

ouura l'ep eapni
Vernatsch
Cup2011
Vernatsch
es p
l'ajres | Schava dell'anno



ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE