

Italien 25

Geschrieben von: Administrator

Samstag, den 19. November 2022 um 09:22 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 28. Februar 2023 um 13:57 Uhr



Liebe WSOV-Mitglieder,

liebe working Sommelières und Sommeliers,

„Italien und seine typischen Weine“ ist wieder das Thema des Workshops „Selezione Italia“, den der Italienexperte Christian Bauer bereits zum 25. Mal gemeinsam mit seiner Frau Marina für italienische Produzenten am Montag, dem 27. Februar im Hotel Regina bei der Votivkirche organisiert.

So wie in der Vergangenheit können wir im Rahmen einer Tischpräsentation Winzer und Weine von Nord- bis Süditalien kennenlernen: Franciacorta, Trento Doc und andere Schaumweine stehen auf dem Programm, aber auch Amarone, Brunello, Barolo und Taurasi. Ein Sizilien-Schwerpunkt mit 4 Betrieben beschert uns aromatische Weißweine wie Grillo, Catarratto und Moscato sowie Rotweine wie Frappato und Nero d'Avola von vulkanischen Böden.

Zusätzlich wird es ein **Schaumwein-Seminar** geben! Dieses wird – erfahrungsgemäß – **schnell ausgebucht** sein! „Der frühe Vogel fängt den Wurm!“

Hier der Überblick über die Produzenten, die an der Veranstaltung teilnehmen:

Trentino: Cantina Aldeno BIO

Friuli Venezia Giulia: Scarbolo Sergio, Venchiarezza, Ritter de Zahony, Aquila del Torre BIO, Sancin

Veneto: Gli Allori, Tenuta Natalina Grandi BIO, Reassi BIO, Vigne Matte, Le Albare BIO

Piemonte: Palladino

Lombardia: Montedelma

Toscana: Le Fonti BIO, Cordella Vini

Marche: Stefano Mancinelli

Abruzzo: Chiusa Grande BIO

Campania: Di Prisco, Perrazzo vini d'Ischia

Sicilia: Musita BIO, Gurrieri BIO, Riofavara Winery BIO, Planeta

Sardegna: Contini 1898, Montespada

Italien 25

Geschrieben von: Administrator

Samstag, den 19. November 2022 um 09:22 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 28. Februar 2023 um 13:57 Uhr

Good Advice Italian Wine & Food: Antiche Tenute Squarcialupi, Boschetto di Montiano, Fattoria Bini, Fattoria San Felo, Podere Montale, Sette Anime, Villa Maser, Podere Scopone

Zu Gast aus der Champagne: Florent Bergeronneau-Marion, Michel Arnould & Fils (Grande Reserve, Wien)

Specialità: Aceto balsamico tradizionale di Modena Rossi Barattini Paolo, Maira BIO (Olivenöl und Delikatessen aus Sizilien)

Programm:

Termin:

Montag, 27.2.2023, 12:00 – 19:30 Uhr

Location:

Hotel Regina, 1090 Wien, Rooseveltplatz 15 (bei der Votivkirche)

Italien 25

Geschrieben von: Administrator

Samstag, den 19. November 2022 um 09:22 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 28. Februar 2023 um 13:57 Uhr

12.00 Uhr:

Beginn der Tischpräsentation mit den Produzenten

15.00 Uhr:

Schaumwein-Seminar: 12 spumanti italiani mit Josef Schuster (KASTNER AllesWein) und Christian Ba

Anmeldung:

bis 15. Februar 2023

per eMail an walter@kutscher.co.at

Bitte

unbedingt

Angabe, ob nur

Tischpräsentation

oderau

Italien 25

Geschrieben von: Administrator

Samstag, den 19. November 2022 um 09:22 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 28. Februar 2023 um 13:57 Uhr

Seminar

um

15:00

Uhr (leider – wie immer **begren**

Eintritt für Fachpublikum frei!(und das sind alle, die diese eMail von mir erhalten!)

Auf eine spannende Veranstaltung mit vielen neuen Erkenntnissen freuen sich für den
Vorstand

Walter Kutscher

sowie Christian Bauer & Marina Rebora

Wiener Sommelierverein

DS Prof. Dr. Walter Kutscher

Vizepräsident

1170 Wien, Rokitanskygasse 34/24

Tel.: +43 (0) 664 / 243 59 69

Fax: +43 (0) 1 / 48 553 48

walter@kutscher.co.at

<http://www.wso.v.at>

ZVR-Zahl 479161197



Italien 25

Geschrieben von: Administrator

Samstag, den 19. November 2022 um 09:22 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 28. Februar 2023 um 13:57 Uhr
