

## Colli Euganei 3. Teil

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 18. Mai 2017 um 19:30 Uhr - Aktualisiert Montag, den 12. Juni 2017 um 17:48 Uhr

---

Wie in der Vergangenheit können wir im Rahmen einer Tischpräsentation Winzer und Weine kennenlernen, die Mineralik und Aromatik verbinden. Zusätzlich wird es ein Vulkanwein-Seminar „Colli Euganei vs. Steiermark“ geben, leider ist die Teilnehmerzahl – wie immer – sehr begrenzt. Deshalb gilt für Interessierte, sich schnell anzumelden (first come, first serve)!

Hier der Überblick über die 13 Produzenten, die an der Veranstaltung teilnehmen:

BORIN - [www.viniborin.it](http://www.viniborin.it)

CA´ DEL COLLE - [www.cadelcolle.com](http://www.cadelcolle.com)

CA´ LUSTRA - [www.calustra.it](http://www.calustra.it)

LE VOLPI – [www.levolpi.it](http://www.levolpi.it)

MONTEGRANDE - [www.vinimontegrande.it](http://www.vinimontegrande.it)

## Colli Euganei 3. Teil

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 18. Mai 2017 um 19:30 Uhr - Aktualisiert Montag, den 12. Juni 2017 um 17:48 Uhr

---

PIANZIO - [www.ilpianzio.it](http://www.ilpianzio.it)

QUOTA 101 - [www.quota101.com](http://www.quota101.com)

SALVAN - [www.salvan.it](http://www.salvan.it)

SENGIARI - [www.sengiari.it](http://www.sengiari.it)

VIGNA RODA - [www.vignaroda.com](http://www.vignaroda.com)

VIGNALTA - [www.vignalta.it](http://www.vignalta.it)

VILLA SCERIMAN - [www.villasceriman.it](http://www.villasceriman.it)

OLIVENÖL: FRANTOIO DI VALNOAREDO– [www.frantoiavalnogaredo.com](http://www.frantoiavalnogaredo.com)

Im 15. Jahrhundert hatten venezianische Kaufleute die Muskattraube aus dem Mittleren Osten mitgebracht, die seit damals hier zu Hause ist und mit der Denomination *Fior d'Arancio* *Docg* in 3 Varianten vinifiziert wird: trocken-still, als Spumante und als Dessertwein. Eine weitere Besonderheit ist die Prosecco-Variante *Serprino*

, die durch den vulkanischen Boden eine angenehme Mineralik aufweist. Rotweine sind auf Merlot- u. Cabernet-Basis, die bereits 1870 aus Frankreich „eingebürgert“ wurden.

Das kulinarische Programm umfasst Risotto, das vom regionalen Gastronomieverband zubereitet wird, regionale Käsespezialitäten und *Zaetti*, typische Maiskekse aus der Region,

## Colli Euganei 3. Teil

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 18. Mai 2017 um 19:30 Uhr - Aktualisiert Montag, den 12. Juni 2017 um 17:48 Uhr

---

die gut zum *Fior d'Arancio Docg* passen.  
Schließlich wird unter den Teilnehmern ein Urlaubsaufenthalt im Grand Hotel-Terme in Montegrotto Terme verlost!

### Programm:

Termin:

Montag, 12. Juni 2017, 12:30 – 19:30 Uhr

Location:

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

### Colli Euganei 3. Teil

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 18. Mai 2017 um 19:30 Uhr - Aktualisiert Montag, den 12. Juni 2017 um 17:48 Uhr

---

12.30 Uhr:

Beginn der Tischpräsentation mit den Produzenten

14.00 Uhr:

Vergleich von 5 Vulkanweinen aus den Colli Euganei mit 5 Weinen aus dem Vulkanland Steiermark

Anmeldung:

bis 26. Mai 2017

per eMail an [walter@kutscher.co.at](mailto:walter@kutscher.co.at)

Bitte

**unbedingt**

Angabe, ob nur

**Tischpräsentation**

oderau

## Colli Euganei 3. Teil

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 18. Mai 2017 um 19:30 Uhr - Aktualisiert Montag, den 12. Juni 2017 um 17:48 Uhr

---

**Seminar**

um

**14**

:

**00**

**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

## Colli Euganei 3. Teil

Geschrieben von: Administrator

Donnerstag, den 18. Mai 2017 um 19:30 Uhr - Aktualisiert Montag, den 12. Juni 2017 um 17:48 Uhr

---

### 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](mailto:walter@kutscher.co.at)

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

ZVR-Zahl 479161197