

Einladung

zum „Naturweinform“ im Montafonerhof in Tschagguns

Wann:	Donnerstag, 16. Oktober 2014
Zeit:	14:30h – Workshop und Verkostung
Zeit:	19:00h - Abendveranstaltung

Anmeldung: schriftlich unter: luggi.zortea@cable.vol.at oder
ludwig.zortea@vogewosi.at

bitte bis spätestens: Donnerstag, 09.10.2014

Ablauf: 14:30h – Begrüßung

Diskutieren Sie mit unseren Experten Andreas Essl (WA) und Tamara Kögl über die Themen Biowein, „natural wines“ und orange wines.

Andreas Essl schreibt etwa auf seiner Internetseite www.nulldosage.com, dass Naturwein der radikale Gegenpol zu konventionell hergestellten Weinen ist – wobei es, um spezifischer zu werden, eine Antwort auf die industrielle, gebrandete und globalisierte Weinwelt sei.

Falstaff titelte mit der Überschrift „ein neuer Weintrend spaltet die Weinwelt“. Was steckt hinter diesen Begrifflichkeiten und welche Weinstile resultieren daraus? Muss ein in Amphoren oder Queveres ausgebauter Wein zwangsläufig „orange“ oder „bio“ sein? Was ist der Unterschied zur interzellularen Gärmethode?

Diesen und weiteren Fragen versuchen wir auf den Grund zu gehen.

Letztlich ist es sicher eine Geschmackssache, aber auch eine Frage der persönlichen Einstellung, ob wir ausschließlich Weine konsumieren die für uns gemacht wurden - oder ob wir auch Weine zulassen die ohne irgendwelche Eingriffe „werden“ durften.

Ein überaus spannender Workshop mit begleitender Verkostung erwartet uns.

19:00h - Abendveranstaltung - Kulinarium mit Weinbegleitung

Zimmeranfragen bitte direkt an: info@montafonerhof.com

Auf zahlreiches und pünktliches Erscheinen freut sich,

Gertrud Tschohl
Montafonerhof

Luggi Zortea
(Organisation)

Jürgen Berkmann
Vereinsmanager