Programm

Freitag

- Bis 19 Uhr: Anreise
- 19 Uhr: Welcome mit Aperitivo
- 20 Uhr: Gemütlicher Abend in der Osteria More e Macine mit Spezialitäten und Weinen der Langhe, La Morra

Samstag

- 10 13 Uhr: Kursblock I "Die wichtigsten Rebsorten der Barolo-Zone"
- 13 Uhr: Mittagessen mit Antipasti aus dem **Piemont**
- 17.00 19.00 Uhr Exkursion: Cantina Comunale, La Morra
- 20 Uhr: Vier-Gang-Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen im Restaurant Bovio, La Morra

Sonntag

- 10 13 Uhr: Kursblock II Große Terroirs (Lagen) der Barolo-Zone
- 13 Uhr: Ende der Veranstaltung.

Termine & Preis

Termine

20. - 22. Juli 2012 24. - 26. Mai 2013 31. Mai - 2. Juni 2013

Paketpreis 2012/13

Weinseminarpaket mit erweitertem Programm und Klassik-Menü: 389,- € je Teilnehmer.

Maximale Teilnehmerzahl

Die Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) finden

Internet: http://www.voice-of-wine.com/agb.html

Anmeldung

VOICE-OF-WINE.COM

Laurentius Kollmann

Hochstiftring 15 d, D-89407 Dillingen

++49 (0) 9071-727338

kollmann@voice-of-wine.com

Übernachtungsmöglichkeiten in La Morra

Fremdenverkehrsbüro La Morra: http://www.la-morra.it

(nicht im Seminarpaket enthalten)





Die Teilnehmerzahl ist auf 16 begrenzt.

AGB



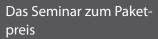




Ein großer Barolo ist ein unvergleichlicher Wein und La Morra ist eine der schönsten Städte in dieser großartigen Weinregion. Dort wird dem Besucher ein ein

Seminarpaket

Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker



- Kursleiter: Weinjournalist Laurentius Kollmann
- 20 Verschiedene Weine aus der Langhe
- Exkursion zu einem Barolo-Weingut
- Abendessen mit Spezialitäten und Weinen der
- Vier-Gang-Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen im Restaurant Bovio in La Morra
- Antipasti aus der Langhe
- Sechs Stunden Kurs: Zwei Einheiten zu je drei Stunden.
- Weißbrot und Mineralwasser im Kurs und zum Menü.
- Kursskript

Speise & Wein

Vier-Gang-Menü mit Weinbegleitung



Feinschmecker-Restaurant Bovio in La Morra

Klassik-Menüs werden in Restaurants der gehobenen Gastronomie serviert. Genießen Sie die Köstlichkeiten der Langhe.

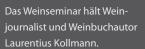
Die Familie Bovio, eine der ältesten Gastronomenfamilien des Piemonts und über 40 Jahre lang Betreiber des namhaften Restaurants Belvedere in La Morra. ist nun in ein neues Lokal umgezogen, das in einer Panoramalage in den Weinbergen des Barolos liegt. Am Herd wirkt Küchenchef Marco Bovio und bereitet Gerichte der piemontesischen Tradition zu, wobei er die lokalen Erzeugnisse und deren Zubereitungen zu gegebener Jahreszeit mit Pilzen und Trüffeln verfeinert.

Kursleiter Laurentius Kollmann serviert zu jedem Menü-Gang einen anderen Wein und begründet die Weinauswahl ausführlich. Genießen Sie das Zusammenspiel der Aromen und Geschmackskomponenten. Diskutieren Sie das Ergebnis und lernen Sie aus der konkreten Erfahrung im Seminar

Leitung

Kursleitung

Laurentius Kollmann



Weinjournalist und Weinbuchautor Laurentius Kollmann betreibt Recherche vor Ort. Diese Erfahrung fließt in die Weinseminare ein.

Profitieren Sie vom kritischen Ansatz und der großen Informationstiefe der VOICE-OF-WINE Wochenend-Weinseminare.

Organisation

Peter Johann Engelmayer

Der im Piemont lebende Autor Peter Johann Engelmayer hat gastronomische Wissenschaften in Italien studiert und sich auf kulinarische Themen und die Entwicklung und Durchführung von gastronomischen Veranstaltungen spezialisiert.































