

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 Teilnehmerzahl ist auf 16 begrenzt.

AGB

Die Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) finden Sie im Internet: <http://www.voice-of-wine.com/agb.html>

Anmeldung

VOICE-OF-WINE.COM
Laurentius Kollmann
Hochstifttring 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)



Barolo Weinseminar im Piemont

Das besondere Wein-Erlebnis für Feinschmecker und Genießer

Zusammen mit dem Italien-Experten Peter Johann Engelmayer bietet VOICE-OF-WINE ein ganz besonderes Weinseminar im Herzen der Barolo-Zone an. Ein großer Barolo ist ein unvergleichlicher Wein und La Morra ist eine der schönsten Städte in dieser großartigen Weinregion. Dort wird dem Besucher ein eindrucksvolles Schauspiel geboten: Das Panorama der Langhe und der Alpen. Wegen der herrlichen Lage, der typischen Piemonteser Küche und den großartigen Spitzenlagen für den Barolo-Wein, ist La Morra bestens für Weinseminare geeignet.

Seminarpaket

Wochenend-Weinseminar für Feinschmecker

Das Seminar zum Paketpreis

- Kursleiter: Weinjournalist Laurentius Kollmann
- 20 Verschiedene Weine aus der Langhe
- Exkursion zu einem Barolo-Weingut
- Abendessen mit Spezialitäten und Weinen der Langhe
- 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

Das Weinseminar hält Weinjournalist und Weinbuchautor 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.

