



Weinkurse – 1. Halbjahr 2018

(W)EINSTEIGERKURS

Beschreibung

Daten

Do, 8. März, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen Sie sind an Wein interessiert, haben aber noch nie einen Kurs besucht oder sich sonst intensiver mit dem Thema auseinandergesetzt? Sie trinken gerne Wein, wissen Ihrer Meinung nach aber öfters zu wenig über Rebsorte, Herkunft, An- und Ausbau usw.? Dann sind Sie in diesem Kurs goldrichtig! In 3 Stunden lernen Sie auf eine spielerische, praxis-orientierte und unterhaltsame Art, wie man die wichtigsten Rebsorten unterscheiden kann, wie Wein hergestellt wird, wie man Weine lagert, wie man im Restaurant den zum Essen passenden Wein findet, wie man guten von schlechten Weinen unterscheiden kann u.v.m.

Fr, 13. April, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Sa, 14. April, 10 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Dauer: 3 Stunden

Kosten: 90.-

Inbegriffen: Kursmaterialien, Unterlagen, Weine, Wasser und Brot

WINE FOR WOMEN – DER WEINKURS NUR FÜR FRAUEN

Beschreibung

Sie sind an Wein interessiert, haben aber noch nie einen Kurs besucht oder sich sonst intensiver mit dem Thema auseinandergesetzt? Sie trinken gerne Wein, wissen Ihrer Meinung nach aber öfters zu wenig über Rebsorte, Herkunft, An- und Ausbau usw.? Oder möchten Sie sich endlich einmal einen Abend lang dem Thema Wein widmen, ohne dass Ihnen ein besserwisserischer und lautstarker Mann seine Meinung nachhaltig vermittelt? Dann sind Sie in diesem Kurs goldrichtig! In 3 Stunden lernen Sie auf eine spielerische, praxis-orientierte und unterhaltsame Art, wie man die wichtigsten Rebsorten unterscheiden kann, wie Wein hergestellt wird, wie man Weine lagert, wie man im Restaurant den zum Essen passenden Wein findet, wie man guten von schlechten Weinen unterscheiden kann u.v.m.

Daten

Do, 26. April, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Dauer: 3 Stunden

Kosten: 90.-

Inbegriffen: Kursmaterialien, Unterlagen, Weine, Wasser und Brot

WEINKURS FÜR FORTGESCHRITTENE

Beschreibung

Dieser Kurs ist für Menschen konzipiert, die sich bereits gut in der Welt der Weine auskennen und den (W)Einsteigerkurs oder andere Einstiegskurse besucht haben. Ziel des Kurses soll es sein, in allen wesentlichen Bereichen (Lage, Terroir, Klima, Arbeit im Rebberg, Rebsorten, Arbeit im Keller, Ausbau im Fass o.Ä., Lagerung, Food & Wine-Pairing, Preis-/Qualitätsunterscheidung u.a.) vertiefte Kenntnisse zu erlangen. Anhand vieler typischer Beispiele bzw. Weine sollen die oben erwähnten Bereiche diskutiert und bewertet werden. Zwei Beispiele unter vielen: Wodurch unterscheiden sich zwei Weine aus dem gleichen Anbaugebiet, von denen der eine 5.- und der andere 50.- kostet? Welchen Einfluss hat die Bodenbeschaffenheit auf den Geschmack und die Qualität eines Weins?

Daten

Fr, 27. April, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Fr, 4. Mai, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Do, 21. Juni, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Dauer: 3 Stunden

Kosten: 120.-

Inbegriffen: Kursmaterialien, Unterlagen, Weine, Wasser und Brot

FOOD & WINE PAIRING – WELCHER WEIN ZU WELCHEM ESSEN?

Beschreibung

Sie sitzen im Restaurant, haben die Menükarte studiert und überlegen sich nun, welcher Wein zu den ausgewählten Speisen passt? Oder: Sie haben am Samstagabend Gäste zu Besuch, Ihr Mann/Ihre Frau kocht ein mehrgängiges Menü und Sie haben die Aufgabe, den passenden Wein zu besorgen? Wenn Sie in solchen Situationen unsicher oder gar hilflos sind, dann ist dieser Kurs ideal für Sie, denn in diesem Kurs lernen Sie anhand eindeutiger Beispiele, welche Speisen man mit welchen Weinen (eher) kombinieren kann und welche (eher) nicht.

Daten

Mi, 9. Mai, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Di, 12. Juni, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Dauer: 3 Stunden

Kosten: 120.-

Inbegriffen: Kursmaterialien, Unterlagen, Weine, Wasser, diverse Häppchen und Brot

RIESLING RULES – ALLES RUND UM DIE KULTREBE

Beschreibung

Riesling ist wohl die beste und – aus verschiedenen önologischen Standpunkten betrachtet – die interessanteste Weisswein-Rebsorte. In diesem Kurs lernen Sie anhand verschiedener Rieslinge, wie Herkunft/Terroir (Klimazone, Böden, Exposition der Einzellage, Arbeit des Winzers im Rebberg, Ausbau des Weins u.v.m.) die Art, den Charakter des Weins beeinflussen. Neben verschiedenen Anbaugebieten, Bodentypen und Ausbauten vergleichen wir auch verschiedene Jahrgänge und Weine mit unterschiedlichen Restzuckeranteilen, um den Alterungsprozess und die geschmacklichen Veränderungen dieser langlebigen Weine erkennen zu können.

Daten

Mi, 16. Mai, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Mi, 13. Juni, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Dauer: 3 Stunden

Kosten: 90.-

Inbegriffen: Kursmaterialien, Unterlagen, Weine, Wasser und Brot

BELL'ITALIA – EINE WEIN- UND ENTDECKUNGSREISE DURCH UNSER SÜDLICHES NACHBARLAND

Beschreibung

Sie lieben Italien, italienisches Essen und italienische Weine? Oder: Sie planen demnächst eine Reise in unser südliches Nachbarland und möchten sich weintechnisch besser auskennen und deshalb gezielt auf die Reise vorbereiten? Dann ist dieser Kurs ideal für Sie! Wir reisen an diesem Abend vom Südtirol bis nach Sizilien und verkosten typische Weine aus allen bekannten Weinregionen Italiens, wobei immer wieder auch Weine probiert werden, deren Rebsorten (noch) weitestgehend unbekannt sind, denn Italien ist – neben einigen weltberühmten Weinen (Barolo, Chianti, Amarone ...) – auch das Land mit den meisten autochtonen Rebsorten, also ein önologisches Paradies für Entdecker!

Daten

Fr, 25. Mai, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Do, 7. Juni, 19 Uhr, «Keller 63», Vordergasse 63 in Schaffhausen

Dauer: 3 Stunden

Kosten: 90.-

Inbegriffen: Kursmaterialien, Unterlagen, Weine, Wasser und Brot