

MUNDUS vini[®]

INTERNATIONALE WEINAKADEMIE



Wein-Seminare für
Genießer & Profis

PROGRAMM 2012

Liebe Weinfreunde,



Richard Grosche,
Seminarleitung MUNDUS VINI

voller Vorfreude gehen wir in das Genussjahr 2012 und blicken zurück auf nunmehr zehn Jahre Internationale Weinakademie MUNDUS VINI. Zehn Jahre Weinakademie, das bedeutet in bloßen Zahlen 4000 Seminarteilnehmer, 6000 Flaschen Wein und 1000 Stunden in unserer Vinicombe in Neustadt an der Weinstraße. Emotionaler betrachtet bedeuten zehn Jahre Weinakademie MUNDUS VINI aber auch 200 Samstage, an denen sich Weinbegeisterte aus ganz Deutschland zur wohl schönsten Form des Lernens getroffen und gemeinsam genussvoll ihr Weinwissen auf- und ausgebaut haben. Viele von Ihnen haben uns in diesen zehn Jahren begleitet und kennen die Weinakademie und das Seminarprogramm bereits. Viele andere halten die aktuelle Seminarbroschüre vielleicht zum ersten Mal in der Hand. Für alle sind in diesem Jubiläumsjahr auf jeden Fall ein paar neue und in jedem Fall viele spannende Seminare dabei.

In unserem Einstiegsklassiker Wein ABC machen wir Sie weinfit und geben Ihnen das Rüstzeug für mehr Freude und einen sichereren Umgang mit Wein. In Sensorik schärfen Sie Ihre Sinne an unserer Aromabar und am Verkostungstisch, und Sie lernen Wein analytisch zu beurteilen. Bei unseren Länderthemen stehen 2012 Italien und Deutschland im Fokus. Ganz neu mit dabei sind die Seminare Inselweine, Die Kunst der Cuvée sowie die beiden speziellen Frankreich-Schwerpunkte Burgund und Rhône. Im Champagne-Seminar mit Sascha Speicher, Chefredakteur des Champagne Magazins, dreht sich dieses Mal alles um die besten Winzerchampagner – kleine, feine Produzenten, die es oftmals nur vor Ort zu kaufen gibt. Den Jahresabschluss bildet wie immer in den vergangenen Jahren das Kultwein-Seminar, dieses Mal mit Fokus auf großen, individuellen Weinen, die einen Stil geprägt oder eine Herkunft in den Fokus gerückt haben. Genaue Informationen zu den einzelnen Seminaren finden Sie auf den folgenden Seiten, von deren Lektüre ich Sie nun auch nicht mehr länger abhalten möchte.

Wir würden uns freuen, Sie bald zu genussvollen, kurzweiligen und lehrreichen Stunden bei uns begrüßen zu dürfen.

Herzlichst

A handwritten signature in blue ink that reads 'Richard Grosche'.

Richard Grosche

SEMINARE

DAS ABC DES WEINS

DAS ABC DES WEINS

Unser Einstieg in die wunderschöne und endlos weite Welt der Weine. Wo wächst überhaupt Wein, und warum nur dort? Wie entscheidet sich die Produktion von Weiß- und Rotwein, wie entsteht ein Rosé und wie kommen die feinen Bläschen in den Sekt? Was ist eine Cuvée und warum gibt es fast überall auf der Welt Merlot und Chardonnay, aber nur in ganz wenigen Ländern Riesling und grünen Veltliner? Die theoretischen Kenntnisse werden natürlich in einer ausführlichen Verkostung auch praktisch untermauert. Mit diesem Seminar machen wir Sie weinfit!

€ 119,-

SEMINARTERMIN:

17. März
15.00 – 20.00 Uhr

SEMINARTERMINE:

28. Januar, 25. Februar,
24. März, 28. April, 26. Mai,
30. Juni, 22. September,
20. Oktober, 17. November
15.00 – 20.00 Uhr

SENSORIK

Mit Augen, Nase und Mund können wir Wein sehen, riechen, fühlen und schmecken. Und jeder dieser Sinne verrät uns etwas über den Wein im Glas. Wieso riecht ein Cabernet Sauvignon nach Cassis? Warum ist entgegen unserer gefühlten Wahrnehmung Kirsche kein Geschmack, sondern primär ein Geruch? Was verrät die Farbe im Glas über die Rebsorte und das Alter eines Weins? Schulen Sie Ihre Sinne und potenzieren Sie Ihren Genuss nicht nur von Wein. Das Seminar verbindet theoretisches Grundwissen mit praktischen Erfahrungen an unserer Aromabar und am Verkostungstisch.

€ 119,-



SENSORIK FÜR FORTGESCHRITTENE

Wenn Sie in unserem Sensorik-Seminar die sinnliche Entdeckungslust gepackt hat und Sie Ihre Sinne noch weiter schulen möchten, dann ist das Aufbauseminar Sensorik für Fortgeschrittene genau das Richtige für Sie. Hier warten ein ausführliches Geschmackstraining und viele neue Aromen auf Sie. Ein Schwerpunkt gilt dem Erkennen, Einordnen und Verstehen von Weinfehlern, weitere Themen sind Reifegrade, Süßwein und Schaumwein. Ein Seminar für erfahrene Weintrinker und Weinprofis gleichermaßen.

€ 179,-

SEMINARTERMIN:

16. Juni
15.00 – 20.00 Uhr



SEMINARTERMINE:

13. Oktober
15.00 – 20.00 Uhr

WEINLAND ITALIEN

Kein anderes Weinland exportiert mehr Wein nach Deutschland. Und kein anderes Weinland weltweit verfügt über ein vergleichbar umfangreiches Rebsortenspektrum und über eine ähnlich große Vielfalt an Weintypen und Stilen. Ein Seminar ganz im Zeichen des dolce vita, entdecken Sie die verschiedenen Regionen und die wichtigsten Weintypen des gestieften Landes vom Aosta-Tal bis nach Sizilien, von Amarone bis Zibibbo.

€ 119,-



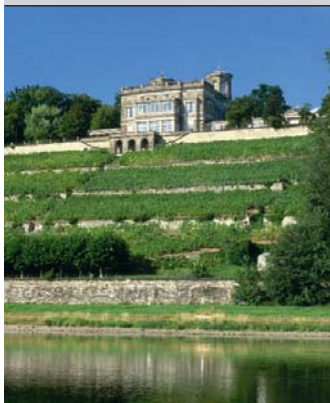
WEINLAND DEUTSCHLAND

Deutscher Wein hat in den vergangenen fünf Jahren einen dermaßen immensen qualitativen Aufschwung erlebt, und Riesling hat sich längst einen Weg auf die erlesensten Weinkarten der Welt gebahnt. Auch Spätburgunder von der Ahr, aus Baden oder aus der Pfalz sind zum Aushängeschild unseres Weinlandes geworden. Begeben Sie sich unter kompetenter Führung auf eine Weinreise quer durch die Republik, vom Bodensee bis nach Saale-Unstrut, von der Mosel bis an die Elbe und lernen Sie Deutschlands spannendste Weine kennen.

€ 119,-

SEMINARTERMIN:

4. Februar
15.00 – 20.00 Uhr



SEMINARE



EUROPAS ROTE KLASSIKER

Unser Seminar mit den absoluten roten Weinklassikern, von Bordeaux bis Burgund, von Barolo und Brunello di Montalcino bis hin zu Rioja und Ribera del Duero, hier werden alle roten Klassiker Europas thematisiert und genussvoll verkostet. Der Klassiker Port darf hier selbstverständlich auch nicht fehlen.

€ 119,-

SEMINARTERMINE:

11. Februar, 24. November
15.00 – 20.00 Uhr

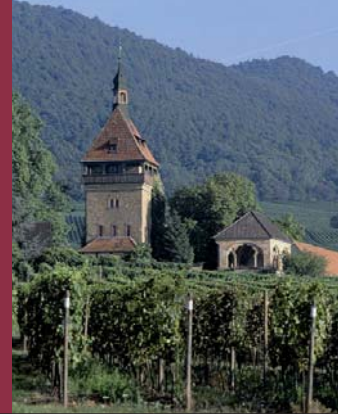
SEMINARTERMIN:

23. Juni
15.00 – 20.00 Uhr

PFALZ

Eigentlich ist es naheliegend, dass wir uns als in Neustadt an der Weinstraße ansässiges Seminarhaus auch mit dem Weinbau direkt vor unserer Haustür beschäftigen. Unsere Verkostungstour führt uns von den südlichsten pfälzischen Weinbergen an der französischen Grenze bis an den Nordrand der Mittelhaardt, von Riesling über Sauvignon Blanc und weiße Burgundersorten bis hin zu Sankt Laurent, Spätburgunder und den spannendsten Cuvées, die Deutschland im Rotweinbereich zu bieten hat.

€ 119,-



TOSKANA

Sie ist und bleibt das Traumziel vieler genussbegeisterter Menschen aus aller Welt. Und sie ist die Heimat sowohl großer Klassiker wie Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano und Brunello di Montalcino als auch ein perfekter Fundort für neue Schätze von der toskanischen Küste bis tief ins Landesinnere. Dieses Seminar führt Sie quer durch die spannendsten Unterzonen der Toskana und ist ideal für alle, die italienische Weine lieben..

€ 119,-

SEMINARTERMIN:

29. September
15.00 – 20.00 Uhr

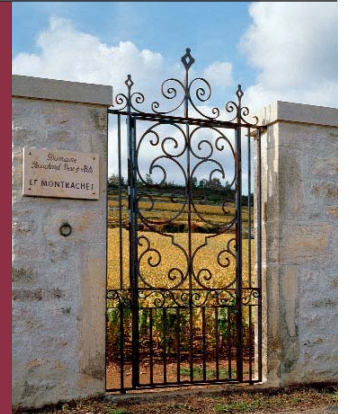
SEMINARTERMIN:

12. Mai
15.00 – 20.00 Uhr

BURGUND

Von vielen als kompliziert gefürchtet, von Kennern geliebt. Ohne Frage die Heimat der besten Chardonnays und Pinot Noirs der Welt. Frankreichexperte Sascha Speicher liefert einen genussvollen Einblick in der Welt der weißen und roten Burgunder von Chablis über die Côte d'Or bis ins Maconnais, von Villages bis Grand Cru.

€ 179,-



RHÔNE – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, HERMITAGE & Co.

Entdecken Sie mit unserem Frankreich-Experten Sascha Speicher die großen Rotweine des Rhône-tals von der Côte Rotie im Norden bis zum Mont Ventoux im Süden. Nirgendwo sonst erreichen Syrah- und Grenacheweine eine vergleichbare Finesse und Komplexität.

€ 119,-

SEMINARTERMIN:

1. Dezember
15.00 – 20.00 Uhr

SEMINAR TERMIN:
10. November
15.00 – 20.00 Uhr



CHAMPAGNE SPEZIAL: DIE KLEINEN FEINEN

Oftmals sind es gerade die kleinen Winzer, die das Terroir besonders gut herausarbeiten und die Facetten der Champagne in ihrer ganzen Bandbreite zeigen. Für dieses Seminar hat Sascha Speicher, Chefredakteur des Champagne Magazins, die spannendsten Winzer ausgewählt – für Champagne-Freunde sicherlich das perfekte Seminar, um all die exzellenten Champagner der kleinen Produzenten kennenzulernen, die es häufig gar nicht auf dem deutschen Markt zu kaufen gibt. Hinfortipps inklusive....

€ 179,-

INSELWEINE

Inseln haben ein ganz eigenes Mikroklima und die Weine unterscheiden sich oft dramatisch von Weinen vom Festland. Springen Sie gemeinsam mit uns von Insel zu Insel, von den großen Mittelmeerinseln Korsika, Kreta und Sizilien bis hin zu kleinen und winzigen Inseln wie Mallorca oder Pantelleria. Auch viele autochthone Rebsorten werden Ihnen begegnen.

€ 119,-

SEMINAR TERMIN:
5. Mai
15.00 – 20.00 Uhr



SEMINAR TERMIN:
27. Oktober
15.00 – 20.00 Uhr



DIE KUNST DER CUVÉE

Es gibt Rebsorten wie Riesling und Spätburgunder, die fast immer rebsortenrein auf die Flasche kommen. Und es gibt Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot, die zwar auch solo eine gute Figur machen, die aber ihren großen Auftritt in der Cuvée haben. Denken Sie nur an Bordeaux, Chateauf-du-Pape oder auch an die meisten Champagner. Nicht umsonst spricht man vom Vermählen der Rebsorten – es wächst zusammen, was zusammen gehört. Ein klarer Schwerpunkt dieses Seminars ist die klassische Cuvée nach bordelaiser Vorbild aus Cabernet Sauvignon und Merlot in ihrer Heimat und überall sonst auf der Welt.

€ 119,-

WEIN & KÄSE

Das Seminar hat sich in den vergangenen Jahren zu einem echten Genussklassiker entwickelt. Es ist das wohl praktischste aller Seminare und führt Sie in die faszinierende Welt der Käse und passender Begleiter. Erleben Sie, wie aus Milch Käse wird und lernen Sie die Kombinationsregeln in einer ausführlichen Matrix-Verkostung. Nach getaner Arbeit lockt dann ein Büffet mit den großen Käseklassikern und den jeweils passenden Begleitern. Wenn Sie Käse und Wein lieben, ist dieses Seminar genau das Richtige für Sie.

€ 119,-

SEMINAR TERMINE:
14. April, 3. November
16.00 – 20.00 Uhr



SEMINAR TERMIN:
15. Dezember
15.00 – 20.00 Uhr



KULTWEIN SPEZIAL: INDIVIDUALISTEN

Dieses Mal dreht sich im Kultwein-Seminar um individuelle Weine mit starkem Regionalbezug und Weingüter, die Pionierarbeit geleistet haben, indem sie gezeigt haben, was in einem bestimmten Anbaugebiet überhaupt möglich ist. So treffen Sie in diesem Seminar auf Vega Sicilia und Gaja genauso wie auf Hermitage La Chapelle und Grange. Ein Rundgang durch die kleine, elitäre Welt der Kultweine. Wie immer ist das Kultwein-Seminar auf 12 Personen beschränkt.

€ 399,-

DIE SEMINARE IM ÜBERBLICK

JANUAR:

28. Sensorik

FEBRUAR:

4. Weinland Deutschland
11. Europas Rote Klassiker
25. Sensorik

MÄRZ:

17. Wein ABC
24. Sensorik

APRIL:

14. Wein & Käse
28. Sensorik

MAI:

5. Inselweine
12. Burgund
26. Sensorik

JUNI:

16. Sensorik für Fortgeschrittene
23. Pfalz
30. Sensorik

SEPTEMBER:

22. Sensorik
29. Toskana

OKTOBER:

13. Italien
20. Sensorik
27. Die Kunst der Cuvée

NOVEMBER:

3. Wein & Käse
10. Champagner
17. Sensorik
24. Europas Rote Klassiker

DEZEMBER:

1. Rhône
15. Kultwein

KONTAKT

MUNDUSvini GmbH
c/o Meininger Verlag, Seminarleitung Richard Grosche
Maximilianstraße 11, 67433 Neustadt/Weinstraße

Tel. 06321 8908 5001, Fax 06321 890814, seminare@mundusvini.de

www.mundusvini.de

Genuss mit



Experten empfehlen Gerolsteiner Mineralwasser



VDP. Die Prädikatsweingüter

Gerolsteiner Mineralwasser. In perfekter Harmonie zum Wein.

www.das-wasser-mit-sterne.de