

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse



Cottinelli Weinbau  
Karlihof  
7208 Malans

[www.cottinelli.ch](http://www.cottinelli.ch)

## Weinkurs für Junge

- Seminaraufbau** In kleinen Gruppen möchten wir jungen Leuten, welche sich für Wein interessieren, die Gelegenheit bieten, sich mit deren Grundlagen vertraut zu machen.
- Referent** Karl Kalt (Weinakademiker)
- Kursziel** Nach der Absolvierung des Seminars weiss jeder Kursteilnehmer ...  
... wie die feinen Perlen in die schäumenden Proseccchi und Champagner gelangen,  
... wie die Farbe in den Wein gelangt,  
... warum es leichte und schwere Weine gibt,  
... welcher Tropfen zu welchem Essen passt  
... und wie ein Wein gehegt, gepflegt und serviert sein will.  
Zusätzlich werden in einem Aromaparcours die Sinne der Teilnehmer angesprochen.
- Kursort** Im Torkel des Weinhauses Cottinelli, Karlihof, 7208 Malans
- Daten & Zeit** 19. April oder 23. August; jeweils 19.00 bis ca. 22.00 Uhr
- Kursteilnehmer** Mindestens 8 Teilnehmer, maximal 15 Teilnehmer. Willkommen sind weininteressierte Damen und Herren (Mindestalter: 16 Jahre).  
Es sind keinerlei Vorkenntnisse notwendig.
- Kosten** CHF 55 pro Person. Zahlungseingang bis spätestens am ersten Kurstag.

### Weinhaus Cottinelli

Karlihof  
7208 Malans

T. 081 300 00 30  
F. 081 300 00 40

[office@cottinelli.ch](mailto:office@cottinelli.ch)

### Öffnungszeiten der Vinoteca

Mo. – Fr. 13.30 – 17.30 Uhr  
Sa. 10.00 – 15.00 Uhr

Ein Unternehmen der Plozza-Gruppe



[www.cottinelli.ch](http://www.cottinelli.ch)

**COTTINELLI**  
WEINBAU · MALANS

# Cottinelli Basis-Weinseminar

**Seminaraufbau** An vier Abenden à 2½ Stunden werden alle grundlegenden Themen in Sachen Wein angesprochen.

**Themen**

1. Abend: Von der Rebe in die Tonne
2. Abend: Wein mit allen fünf Sinnen erleben
3. Abend: Weine der Alten Welt
4. Abend: Weine der Neuen Welt

**Referent** Karl Kalt (Weinakademiker)

**Kursziel**

- › Wo in der Welt Wein angebaut wird.
- › Was vom Weinberg bis in den Keller vor sich geht.
- › Wie ein Wein systematisch verkostet und beschrieben wird.
- › Welches die häufigsten und welches die wichtigsten Traubensorten sind.
- › Welches ihre wichtigsten Merkmale sind.
- › Welche Weine für welche Regionen typisch sind.
- › Wie mit Wein umzugehen ist (Lagerung, Service, etc.).
- › Worauf bei der Wahl des Weines geachtet werden sollte.

**Kursdokumentation** An jedem Abend wird den Teilnehmern eine ausführliche Dokumentation zum jeweiligen Thema abgegeben.

**Degustation** Jeder Kursabend beinhaltet eine geführte Weinverkostung von vier bis sechs zum jeweiligen Thema passenden Weinen.

**Kursort** Im Torkel des Weinhauses Cottinelli, Karlihof, 7208 Malans (gilt auch für unsere Themen-Abende)

**Kursteilnehmer** Mindestens 10 Teilnehmer, maximal 20 Teilnehmer. Willkommen sind Damen und Herren (Mindestalter 16 Jahre). Für die Kursteilnahme sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

**Kosten** CHF 250 pro Person für alle 4 Kursabende. Zahlungseingang bis spätestens am ersten Kurstag.

# Unsere Themen-Abende

**Super Tuscans und ihre kleinen Geschwister** 20. September | CHF 135

«Super Tuscans» – eine Werbemasche, ein Marketing-Gag? Einige vom Wein-Guru Robert Parker erfundene und hoch gelobte Weine? Oder sind es doch einfach wirklich gute Weine aus Italien? Wo liegt ihr Ursprung, und welche Stellung haben sie heute? Der Abend soll diese Fragen beantworten und Unklarheiten über die Super Tuscans beseitigen.

Selbstverständlich bietet der Abend auch Gelegenheit, «Super Tuscans» mit «normalen» Weinen der Region zu vergleichen.

**Amarone** 06. Dezember | CHF 125

Dem Geheimnis Amarone auf der Spur ... Dieses Seminar gibt Ihnen Aufschluss über die Besonderheiten dieser italienischen Weinspezialitäten.

Sie lernen unter anderem, wo und wie Amarone hergestellt wird und welche Traubensorten Verwendung finden. Sie erhalten einen Einblick, wo und für welche Weine ähnliche Herstellungsverfahren angewandt werden.

An der geführten Degustation lernen Sie die spezifischen Aromen des Amarone kennen.

**Referent aller Themen-Abende:** Karl Kalt (Weinakademiker)

# Anmeldung

Name(n) .....

Adresse .....

PLZ/Ort .....

Telefon .....

Unterschrift .....

Kursthema:	Datum:	Anmeldung bis:	Kosten:
<input type="checkbox"/> Basis-Weinseminar	23. Februar 01. März 08. März 15. März	19. Februar	CHF 250
<input type="checkbox"/> Basis-Weinseminar	18. Oktober 25. Oktober 01. November 08. November	13. Oktober	CHF 250
<input type="checkbox"/> Weinkurs für Junge	19. April 23. August	16. April 20. August	CHF 55 CHF 55
<input type="checkbox"/> Super Tuscans	20. September	17. September	CHF 135
<input type="checkbox"/> Amarone	06. Dezember	03. Dezember	CHF 125

Alle Kurse finden jeweils donnerstags statt und dauern von 19.30 bis ca. 22.00 Uhr; ausgenommen die Weinkurse für Junge, welche jeweils von 19.00 bis ca. 22.00 Uhr dauern.