

Stefan Metzner

Seminare & Beratung

Sommelier

Weinakademiker – WSET Diploma



www.stefanmetzner.com



Stefan Metzner – Hohenschwangauplatz 27 – 81549 München

7. bis 9. Juli 2016

2 Workshopseminare mit Spassfaktor an 2 Tagen
Profis only

Liebe Vinophile,

im Juli organisiere ich 2 Workshops an zwei aufeinander folgenden Tagen:

Workshop / Seminar I

Freitag, 8.7.2016

bei und mit dem Weingut Lageder, Magreid

zum Thema "Biodynamie im Weinbau"

von 09:00 Uhr bis ca. 16:00 Uhr

und

Workshop / Seminar II

Samstag, 9.7.2016

bei und mit der Cantina Ferrari, Tredodoc

zum Thema "Schaumweine der Extraklasse"

von 10:00 Uhr bis ca. 16:00 Uhr

Stefan Metzner

Seminare & Beratung

Sommelier

Weinakademiker – WSET Diploma



www.stefanmetzner.com



Die Idee

Infotainment auf höchstem Niveau.

Lernen von Spezialisten in einer entspannten und angenehmen Atmosphäre.

Zeit für Kommunikation und die Kreation einer schönen, nachhaltigen Erinnerung.

Die Idee ist es, eine andere Art von Weinreisen zu organisieren.

Anstatt in kurzer Zeit möglichst viele Weingüter zu besuchen, während des Verkostens einen kurzen Marketingvortrag zu hören und zum nächsten Termin zu hasten ist es entspannter und nach meiner Erfahrung auch lehrreicher, sich Zeit zu nehmen und einen Betrieb wirklich gut kennen zu lernen. So versteht man die Ideen, Konzepte und Erfahrungen des Erzeugers, die zum heutigen Erfolg führten und wie die Zukunft gestaltet wird. Ich finde, dass das so erfahrene besser im Gedächtnis bleibt.

Natürlich bedarf es dazu der Auswahl von speziellen Betrieben, die eine solche Erfahrung auch ermöglichen, vor allem, weil sie sich ausgesprochen viel Zeit für uns nehmen.

Das Weingut Lageder ist "kürzlich", unter der Leitung des Visionärs Alois Lageder, zu einem der erfolgreichsten Weingüter Italiens geworden. Als einer der Vorreiter des biodynamischen Weinbaus in Italien erzeugt es typische, grossartige Weine.

Wir erfahren von den Spezialisten, wie die Arbeiten im Weinberg und Weinkeller zusammen zu diesen wunderbaren Weinen führen, und was darüber hinaus im Weingut stattfindet, so dass wir im Laufe des Besuchs einen Überblick über die holistische Umsetzung der philosophischen Grundeinstellung erhalten.

Im Laufe des Tages werden wir auch Herrn Lageder treffen und können mit ihm spezielle Fragen zur philosophischen Grundidee und der Wirtschaftlichkeit sowie alle anderen Fragen erörtern.

Äquivalent werden wir das Schaumweingut der Familie Lunelli besuchen und dort die hohe Kunst der Schaumweinerzeugung mit allen zugehörigen Details, vom Rebberg über die Kellerwirtschaft, Grundweine, Cuvetierung und traditionelle Methode mit allen Feinheiten kennen lernen. Auch hier werden wir von den jeweiligen Verantwortlichen betreut.

Stefan Metzner

Seminare & Beratung

Sommelier

Weinakademiker – WSET Diploma



www.stefanmetzner.com



Ablauf:

Donnerstag, 7.7.2016 Anreise (empfohlen)

Kleines Dinner open table (ungezwungen) mit einer kurzweiligen Einführung zu den beiden Themen,

Grundprinzipien des Weinbaus und der Biodynamie sowie ein Überblick über Schaumweinproduktionsmethoden beides referiert von Stefan Metzner.

Freitag, 8.7.2016

09:00 Uhr Beginn im Weingut Lageder, Magreid

09:00 Uhr – 11:30 Uhr

Biodynamie im Weinberg mit Herrn Meissner, Weinbergsmanager und Spezialist für biodynamischen Weinbau (u.a. Universität Geisenheim)

Wie geht es eigentlich

Was wirkt wie

Erfahrungen aus 20 Jahren

Anpassungen über die Zeit

Trends und Versuche

BITTE denken Sie an geeignete Kleidung und Schuhwerk.

11:30 – 13:00 Uhr Uhr Light Lunch im "Paradeis"

13:00 Uhr – 16:00 Uhr Uhr Weinkeller mit Herr Pfisterer, Chefönologe des Hauses Lageder

Biodynamie im Keller

Wie wird es umgesetzt

Probleme und Limits in der Kellertechnik

Adaptionen in der Architektur und Konzeption

Verkostung der Weine, insbesondere der "Kometenweine"

Nach Ende des Ersten Tages gibt es die Option, zum Fennerberg zu fahren oder in den Weinbergen und Orten der Umgebung zu relaxen.

19:00 Uhr Dinner im Restaurant "Schwarzer Adler", Kurtatsch, berühmt für seine exzellente regionale Küche und die grossartige Weinkarte
(Teilnahme freiwillig; bitte um Anmeldung)

Stefan Metzner

Seminare & Beratung

Sommelier

Weinakademiker – WSET Diploma



www.stefanmetzner.com



Samstag, 9.7.2016

10:00 Uhr Beginn auf dem Weingut Ferrari, Trento

10:00 Uhr – 12:00 Uhr Die Kellertechnik des besten Trentodoc Erzeugers
Wissenswertes über Grund- und Reserveweine, Cuvetierung,
Hefen, Autolyse bis hin zu Fülldosagen und dem Zusammenwirken aller Faktoren.
Wir werden vom Önologen des Hauses betreut
Kennenlernen der Familie Lunelli (Inhaber)

Uhrzeit noch nicht sicher: Lunch in den Hügeln

Nachmittags: Weinberge und Weinbergsarbeiten

Was ist beim Weinbau für Schaumweine anders

Die Toplagen für Chardonnay und Pinot Noir

Die Herausforderungen der Moderne

Einsichten in die langfristige Planung des Hauses

Seit wann wird an Antworten zum Klimawandel gearbeitet

Was sind die Ergebnisse bis heute

BITTE denken Sie an geeignete Kleidung und Schuhwerk.

Ca. 16:00 Uhr Uhr: Seminarende

Stefan Metzner

Seminare & Beratung

Sommelier

Weinakademiker – WSET Diploma



www.stefanmetzner.com



Organisatorisches:

Angebot für Profis und unter Vorbehalt.

Die Seminare werden auf Deutsch gehalten oder ins Deutsche übersetzt.

Alle Zeiten sind nur Anhaltspunkte und können sich vor Ort verändern.

Die Gruppe wird klein sein, damit Jeder die Maximale Aufmerksamkeit erfährt.

Die An- und Abreise erfolgt individuell.

Ich helfe gerne bei der Bildung von Fahrgemeinschaften

Auf Grund des geplanten Abendessens in Kurtatsch empfiehlt sich eine Übernachtung im Ort - auch weil es in Magreid kein Hotel gibt.

Der Preis beträgt € 249,- p.P. und beinhaltet die Einführung in die beiden Themen am 7.7.2016 abends, die beiden Workshops sowie jeweils der Lunch bei oder in den Weingütern.

Die Buchung ist erst nach Erhalt der Buchungsbestätigung gesichert.

Buchungen werden in der Reihenfolge des Zahlungseinganges berücksichtigt.

Die Dinner sind nicht inkludiert. Bitte melden Sie sich bei Buchung bei mir für eine Platzreservierung an.

Für Fragen und Anregungen stehe ich gerne zur Verfügung.

Ich freue mich auf unsere gemeinsame entspannte und lehrreiche Zeit !

Bis dahin sende ich weinfreundliche Grüße,

Stefan Metzner