

PROFESSIONELLE TISCHPRÄSENTATION

50 nationale und internationale Winzer mit höchster Anerkennung präsentieren über 200 Spätburgunder der Spitzenklasse. Verkosten, bewerten und vergleichen Sie Spätburgunder aus Frankreich, Schweiz, Österreich, Deutschland, Südafrika, Nordamerika und Neuseeland.

10:00 bis 13:00 Uhr

Nur für Fachbesucher

13:00 bis 17:00 Uhr

Für Spätburgunderfreunde und Fachbesucher

Seminare und Workshops

Während der Tischpräsentation bieten wir fortlaufend hochkarätige Workshops mit Verkostung zum Thema Spätburgunder an. Neben Romana Echensberger (MW) erwarten Sie weitere TOP-Dozenten. Die Workshops sind kostenlos.



ES PRÄSENTIEREN SICH

CHILE

Casona Veramonte Casablanca

Viña Errázuriz Panquehue

DEUTSCHLAND

Fürstlich Castell'sches Domänenamt VDP Castell

Griesel & Compagnie Bensheim

Weingut & Weinquartier Burggarten Bad Neuenahr-Ahrweiler

Weingut Bercher VDP Vogtsburg

Weingut Bergdolt-Reif & Nett Duttweiler

Weingut Bernhard Huber VDP Malterdingen

Weingut Daniel Twardowski Neumagen-Dhron

Weingut Dautel VDP Bönnigheim

Weingut Deutzerhof VDP Mayschoß

Weingut Dr. Heger VDP Ihringen

Weingut Freiherr von Gleichenstein Vogtsburg

Weingut Franz Keller Schwarzer Adler VDP Vogtsburg

Weingut Fritz Wassmer Bad Krozingen

Weingut Georg Breuer Rüdesheim

Weingut Gregor und Thomas Schätzle Vogtsburg-Schelingen

Weingut Graf Neippberg VDP Schwaigern

Weingut Gutzler VDP Gundheim

Weingut H.-J. Kreuzberg VDP Dernau

Weingut J.J. Adeneuer VDP Bad Neuenahr-Ahrweiler

Weingut Jülg Schweigen-Rechtenbach

Weingut Karl-H. Johner Vogtsburg

Weingut Knab Endingen am Kaiserstuhl

Weingut Markus Molitor Bernkastel-Wehlen

Weingut Martin Wassmer Bad Krozingen

Weingut Meyer-Näkel VDP Dernau

Weingut Nelles 1479 VDP Bad Neuenahr-Ahrweiler

Weingut Paul Schumacher Marienthal

Weingut Rainer Schnaitmann VDP Fellbach

Weingut Philipp Kuhn VDP Laumersheim

Weingut Robert König Rüdesheim

Weingut Stodden VDP Rech

Weingut Trautwein Bahlingen

Weingut Ziereisen Efringen-Kirchen

FRANKREICH

Domaine de la ville de Colmar Colmar

Domaine Joliet Père et fils Fixin

Domaine Klipfel Barr

Domaine Moillard Nuits-Saint-Georges

Maison Joseph Drouhin Burgund

ITALIEN

Castello della Sala

Schlossweingut Stachlburg Partschins

NEUSEELAND

Johner Estate Masterton

Villa Maria Estate Mangere, Manukau

ÖSTERREICH

Weingut Alphant Traiskirchen

Weingut Fred Loimer Langenlois

Weingut Christian Fischer Soob

Weingut Markowitsch Göttlesbrunn

SCHWEIZ

Weingut Davaz Fläsch

Weingut Eichholz Jenins

Weingut Jean-René Germanier Balavaud Vétroz

Winzerei zur Metzg Zürich

Association VINEA Sierre

SÜDAFRIKA

Newton Johnson Family Vineyards Hemel-en-Aarde Valley, Hermanus

USA

De Loach Vineyards Russian River Valley

Buena Vista Winery Sonoma

Domaine Drouhin Oregon

Domaine Anderson Anderson Valley

Kistler Vineyards Sonoma

Schug Carneros Estate Winery Sonoma

Sowie weitere nationale und internationale anerkannte Pinot-Noir-Weingüter.

PREISE & BUCHUNG

Pinot Dinner 179,- Euro

Tageskarte Symposium 199,- Euro

Fachbesucher Tageskarte 49,- Euro

Leistungsschau

Endkunde Tageskarte 49,- Euro

Leistungsschau

Gesamtpaket 399,- Euro

Symposium / Pinot-Dinner /

Leistungsschau

Alle Tickets erhalten Sie online unter

www.spaetburgunder-symposium.de

Stand Februar 2017, Änderungen vorbehalten

Mit freundlicher Unterstützung von

ZWIESEL KRISTALLGLAS



Ein Projekt des International Wine Institutes und der shapefruit AG, Bad Neuenahr-Ahrweiler

Glaserie „Wine Classics“ von Zwiesel Kristallglas

INTERNATIONAL PINOT NOIR SPÄTBURGUNDER SYMPOSIUM

11.-12. März 2017

DORINT PARKHOTEL BAD NEUENAHR

Erleben Sie 50 internationale Top-Winzer und ihre Spätburgunder.

- SYMPOSIUM
- SPÄTBURGUNDER-FACHVERKOSTUNG
- PINOT-EXCELLENCE-DINNER

Master of ceremonies:
ROMANA ECHENSBERGER
(MASTER OF WINE)

www.spaetburgunder-symposium.de

Mit freundlicher Unterstützung von

Powered by
ZWIESEL KRISTALLGLAS



Fachvorträge und kommentierte Pinot-Noir-Raritätenverkostungen. Weltweit anerkannte Dozenten beleuchten die finessenreiche Vielfalt des Spätburgunders aus Sicht von Winzern, Sommeliers, Kritikern und Vermarktern. Fünf Fachvorträge ca. 15 exklusive Pinot-Noir-Weine, Verkostungslisten und Simultanübersetzung in die deutsche oder englische Sprache. Präsentationen und Videostream stehen als Download zur Verfügung.

11:05 Uhr bis 11:50 Uhr

Anne Kriebiehl, Master of Wine, England
SPÄTBURGUNDER-KLONE!

Anne Kriebiehl berichtet über die Entwicklung der Spätburgunder-Klone aus Frankreich, Deutschland, Schweiz und USA. Sie zeigt Ergebnisse einiger führender Forschungszentren auf, erklärt den geschichtlichen Hintergrund der Klonkultur und hinterfragt den 777-Klonkult.

VERGLEICHSPROBE

12:00 Uhr bis 12:50 Uhr

Steve Price PHD, Oregon / USA

AUSWIRKUNGEN DES KLIMAS AUF DEN SPÄTBURGUNDER

Steve Price erklärt, wie man den Pinot-Noir-Weinstil angesichts der Klimaveränderungen und der erhöhten Nachfrage im Griff behält. Er zeigt auf, wie sich Phenole beim Pinot Noir von anderen roten Rebsorten unterscheiden, geht auf die klimatischen Einflüsse in der Zusammensetzung der Gerbstoffe ein und stellt Produktionsgebiete für Pinot Noir an der Westküste der USA vor.

Das Symposium wird simultan in Deutsch/Englisch übersetzt



Anne Kriebiehl



Steve Price



Romana Echensperger



Carsten Henn

13:00 Uhr bis 13:50 Uhr

Carsten Henn, Journalist und Fachbuchautor, Deutschland

SPÄTBURGUNDER-NATURWEIN – EIN NEUES KAPITEL FÜR EINE ALTE REBSORTE?

Naturweine sind gefragt! Carsten Henn erläutert, warum der weitgehende Verzicht auf moderne Vinifikationsverfahren ausgebaute Pinot-Spezialitäten in Pariser oder Berliner Weinbars „en vogue“ ist. Henn präsentiert repräsentative Spätburgunder und zeigt die sensorischen Wirkungen bei Spätburgunder-Wein mit extremer Maischegärung oder ohne Zugabe von Schwefel auf.

KOMMENTIERTE VERKOSTUNG

13:50 Uhr bis 14:30 Uhr

Leichtes **Mittagsbuffet** und Gerolsteiner Mineralwasser

14:35 Uhr bis 15:15 Uhr

Professor Dr. Ulrich Fischer, Deutschland

DAS GANZE POTENZIAL VON PINOT NOIR NUTZEN

Optimale Extraktion und Polymerisation von Anthocyanen und Tanninen. Kaum eine Rebsorte variiert so stark je nach Klima, Jahrgang oder auch Klon wie der Spätburgunder / Pinot Noir. Umso wichtiger ist es, durch eine geschickte und an der Traubenbeschaffenheit ausgerichtete Strategie zur Extraktion und zur Maischegärung zu arbeiten. Weltweit wird zu diesem Thema experimentiert und auch die burgundische Oenologie des Pinot Noirs offiziell

in Frage gestellt. In diesem Vortrag werden neuste Forschungsergebnisse auch zur Farb- und Geschmacksstabilisierung des Pinot Noirs aufgezeigt und durch interessante Versuchsweine untermauert.

VERGLEICHSPROBE

15:30 Uhr bis 16:15 Uhr

Romana Echensperger, Master of Wine, Deutschland

SPARKLING PINOT – SPÄTBURGUNDER IN DER SCHAUMWEINPRODUKTION

Nach Vorbild der Champagne hat sich Pinot Noir zur klassischen Rebsorte für die Weinbereitung entwickelt. Zusammen vor allem mit Chardonnay bildet der Spätburgunder das Rückgrat der feinsten schäumenden Gewächse. In diesem Vortrag wird Master of Wine Romana Echensperger dem Pinot Noir in prickelnder Version auf den Grund gehen und sensorische Besonderheiten aufzeigen.

KOMMENTIERTE VERKOSTUNG

16:30 Uhr bis 17:15 Uhr

Renzo Cotarella, CEO, Castello della Sala, Italien

PINOT NERO IN UMBRIEN

„Das grüne Herz Italiens“ wird diese mittelitalienische Region genannt, die als einzige nicht ans Meer angrenzt und eine beeindruckende Landschaftsstruktur mit Hügeln und Bergen aufweist. Renzo Cotarella stellt Pinot Nero aus Umbrien vor und zeigt auf, warum die Region mit kalkreichem Lehmboden perfekt für die noble Sorte Spätburgunder geeignet ist.

VERGLEICHSPROBE

Alle Verkostungen werden in handgearbeiteten Gläsern von Zwiesel Kristallglas durchgeführt.

Beginn 19:00 Uhr

Sternekoch Hans Stefan Steinheuer kreiert für die noble Rebsorte Spätburgunder ein Dinner. Genießen Sie jeweils vier verschiedene Gänge in ungezwungener Atmosphäre an mehreren Kochstationen. Dazu haben Sie die Möglichkeit themenbezogene Spätburgunder aus aller Welt zu genießen. Kochkunst der Spitzenklasse trifft auf elegante Spätburgunder.



Menü

Vorspeise

Geräucherter Saibling mit Blumenkohl und hellem Pilzsud
Blanc de Noir / Rosé / junge Spätburgunder aus Deutschland



Warmes Zwischengericht:

Schweinebauch und -Backe mit Linsen und Frühlingzwiebeln
Leichte Spätburgunder mit wenig oder kein Holz aus Europa und Neue Welt



Hauptgericht

Eifler Lammschulter mit Petersilie und Rib Eye mit Karotte und Fleischsaft
Große Spätburgunder weltweit



Dessert und Käse

Kleine Saisonale Desserts und Deutscher Rohmilchkäse
Spätburgunder Süßweine und reifere Spätburgunder

Das Menü wird begleitet von Gerolsteiner Mineralwasser. Alle Getränke werden in handgearbeiteten Gläsern von Zwiesel Kristallglas präsentiert.