

Weinseminare mit Buchautor Bernulf Bruckner

„Der Wein ist Gottes zweitbestes Geschenk an den Mann!“
(Ambrose Bierce, 1842 - 1914, amerikanischer Schriftsteller)



Willi Klinger – äußerst erfolgreicher Chef der ÖWM (Österr. Weinmarketing), ab Jänner neuer Geschäftsführer bei Wein & Co., und ein ganz lieber Freund

Wein-Consulting

3500 Krems, Sauergerasse 1

Tel./Fax +43 (0)2732/87678

wein.consulting@aon.at

www.wein-consulting.at

**Wir machen Weinseminare für Kenner und Genießer
an den bezauberndsten Plätzen unserer Heimat**

Wein-Consulting

Prof. Bernulf Bruckner, Sauergrasse 1, 3500 Krems Tel./Fax +43(0)2732 87678
Weinseminare – Moderationen – Publizistik – Schätzungsgutachten

Liebe Weinfreunde!

Die Nachfrage für Gruppenseminare hat in den letzten Jahren so stark zugenommen, dass wir nun, wie angekündigt, beschlossen haben, unsere Kurse mit ganz wenigen Ausnahmen nur noch für Gruppen anzubieten. Die großen Vorteile liegen darin, dass sowohl Termin als auch Veranstaltungsort von Ihnen frei gewählt werden kann, wobei natürlich nach wie vor auch unser Weinkolleg im Langenloiser Ursin Haus zur Verfügung steht. Ein weiterer Vorteil ist der, dass Sie dabei aus einem wesentlich größeren Angebot an Weinseminaren auswählen können, als das bisher der Fall war.

Einzigste Ausnahme – und dem Wunsch vieler Kunden entsprechend – ist unser Zyklus „Weinkultur“, sowie die Seminare über den Grünen Veltliner und die Top-Weine Österreichs (siehe Folgeseiten). Für diese Kurse können Sie sich zu den angegebenen Terminen gern auch einzeln anmelden.

Worüber wir uns besonders gefreut haben, sind einige Zuschriften und Reaktionen von Absolventen unserer Kurse, von denen wir drei – auszugsweise – hier wiedergeben möchten:

*„Das beste Seminar, das ich bislang besuchen durfte, nicht zuletzt wegen des Unterhaltungswertes. Die pädagogischen Fähigkeiten des Vortragenden sind vorbildlich.“
(A.Z., Wien)*

*„Ich habe bereits viele Weinseminare besucht, aber sie alle sind nicht vergleichbar mit den Ihren. Das ist der Hauptgrund, weshalb ich so gern zu Ihnen komme. Der andere ist der, dass ich hier Weine kosten kann, von denen bei ... (Name bekannt) höchstens einmal geredet wird.“
(Mag. R.B., Tulbing)*

*„Die schönsten Seminare sind immer noch die mit dem Weinprofessor!“
(Kommentar auf einem nach dem Seminar abgegebenen Fragebogen)*

Unser Kursprogramm steht, so wie jedes Jahr, auf unserer Website zum Download bereit (www.wein-consulting@aon.at), wird aber auf Wunsch gern auch in gedruckter Form versandt. Und falls Sie, gerade vor den Weihnachtstagen, ein amüsantes Büchlein zum Lesen oder Verschenken suchen, empfehlen wir Ihnen unser Schmunzelbuch über den Wein und anderes Wichtiges, „Schüttelfieber“, das Sie zum Buchhandelspreis von € 17,90 (inkl. Porto und Mwst.) auch bei uns beziehen können.

Wir freuen uns sehr, wenn wir Sie zu einer unserer beliebten Seminarveranstaltungen begrüßen dürften!

*Mit herzlichen Grüßen
Ihr Bernulf Bruckner*

P.S.: Unsere Seminare finden überwiegend im URSIN Haus statt; das ist die zentrale Vinothek des Kampitals mit hübschen Seminarräumlichkeiten. Gleichzeitig beherbergt es auch das Fremdenverkehrszentrum Kampital, wo man Ihnen bei der Suche nach Gästezimmern gern behilflich sein wird.

URSIN HAUS Langenlois, Tel. 02734/2000-0 – info@ursinhaus.at

Wein-Consulting – Österreichs erster Privatanbieter von Weinseminaren
 Leben und erleben Sie *Weingenuss* in des Wortes ursächlichster Bedeutung!

◎ Kursprogramm 2020/21 ◎

Seminare mit Schwerpunkt österreichische Weine:

	<u>Teilnahmegebühr pro Person*</u>
◎ Weinkultur I – <i>Unser beliebtes Basisseminar</i> (1 Tag) Termine (Samstag, 9.00 Uhr): 21.3., 19.9. (2021 auf Anfrage!)	€ 130,00
◎ Weinkultur II – <i>Für den fortgeschrittenen Weinfreund</i> (1 Tag) Termine (Samstag, 9.00 Uhr): 17.10. (2021 auf Anfrage!)	€ 130,00
◎ Weinkultur III – <i>Vom Weinliebhaber zum Connoisseur</i> (1 Tag) Termin (Samstag, 9.00 Uhr): 21.11. (2021 auf Anfrage!)	€ 130,00
◎ Der Grüne Veltliner – <i>Die 1000 Facetten eines Ausnahmeweins</i> (Nachmittag) Termin (Samstag, 14.00 Uhr): 25.4. (2021 auf Anfrage!)	€ 80,00
◎ Top-Weine aus Österreich – Supergewächse im Jahrgangvergleich (Nachm.) Termin (Samstag, 14.00 Uhr): 3.10. (2021 auf Anfrage!)	€ 115,00

Seminare für Gruppen auf einen Blick

Tieferstehend finden Sie die **Gesamtpreise pro Seminar** bei einer Teilnehmerzahl von **2 – 12 Personen**. Um zu den Preisen für die einzelnen Teilnehmer zu kommen, brauchen Sie also nur den Gesamtpreis des Seminars durch die Gästeanzahl zu dividieren. **Einfaches Beispiel:**

Der Grüne Veltliner, 10 Gäste, also 750 :10 = € 75,00 pro Teilnehmer Gruppenpreis*

Weinkultur I – das beliebte Basis-Seminar (meistgebucht!) (5 ½ Std.)	€ 1.150,--
Weinkultur II – Weinjahr, Winzer, Degustationsexpertise (6 Std.)	€ 1.150,--
Weinkultur III – Weingärten, Spezialitäten, die Welt der Aromen (5 Std.)	€ 1.150,--
Der Grüne Veltliner – und seine 1000 Facetten (2 ½ Std.)	€ 750,--
Der Riesling – Österreichs Beitrag zur Weltklasse (2 ½ Std.)	€ 900,--
Top-Weine aus Österreich – Topweine im Jahrgangvergleich (2 ½ Std.)	€ 1.100,--
Wein-Schnupperkurse – Wein kann soo viel Spaß machen! (3 Std.)	€ 790,--
Basis der Weindegustation – kosten, prüfen, erkennen von Wein (3 Std.)	€ 790,--
Weinkolleg-Wochenende – In drei Tagen zum Weinkenner, inkl. Menü	€ 3.400,--
Englisch für Winzer – Teil 1 + Teil 2 (2 Tage oder 4 Teile á 3 Std.)	€ 2.400,--

Weinseminare/Ausland:

Weinkultur & Kultweine – eine nicht alltägliche Welt (3 ½ Std.)	€ 1.090,--
Terroir - was ist das? – mit 12 typischen Weinen aus aller Welt (4 Std.)	€ 1.090,--
Rotweine der Welt – ausgesuchte Gewächse rund um den Erdball (1 Tag)	€ 1.450,--
Die Weine Frankreichs – ein umfassender Querschnitt (1 Tag)	€ 1.490,--
Die Weine Italiens – Toskana, Piemont und vieles mehr (1 Tag)	€ 1.490,--
Die Weine Spaniens/Portugals – Rioja, Priorat, Ribera, Port & Co. (4 Std)	€ 1.250,--
Die Weine der „Neuen Welt“ – Kalifornien, Chile, Australien u.a. (3 Std)	€ 1.090,--

Wählen Sie selbst: Seminartyp, Termin, Seminarort (wenn nicht Langenlois)

*) Preise inkl. 20 % Mwst. bei Durchführung im Seminarzentrum Langenlois

Unsere Weinseminare 2020

Weinkultur I – der beliebte und meistgebuchte Einstiegskurs

- ⊙ Weinqualität – wie entsteht sie, wodurch wird sie beeinflusst, wie erkenne ich sie?
- ⊙ Wein und Gesundheit ⊙ Richtiges Servieren (Das passende Glas, Servier- und Trinktemperaturen, Dekantieren – wann, wie, wie lange, u.a.m.)
- ⊙ Zubehör – brauchbares und unnötiges ⊙ Wein und Speisen – die Prioritäten
- ⊙ Über Lagerung und Alterung ⊙ Die Weinprobe – über das richtige Kosten
- ⊙ Die Wein(an)sprache – Weinbeschreibung, Geschmacksassoziationen
- ⊙ Ein wenig Theorie – Mostgewicht, Qualitätsstufen, Prädikatsweine, DAC, Infos zum Weinetikett, Kurzüberblick: Österreichs Weinbaugebiete/Rebsorten

Termine 2020: 21.3., 19.9. (jeweils Samstag), **Beginn: pünktlich 9.00 Uhr**

Weinkultur II – Weinjahr und Winzer – Degustationsexpertise

- ⊙ Wie entsteht Wein (Das Weinjahr, Weingarten u. Keller, aus der Traube wird Wein)
- ⊙ Österreichs Weine (Die wichtigsten Rebsorten und Geschmackscharakteristika)
- ⊙ Sensorik – Verkostungstechnik ⊙ Über die Weinsprache (Weinbeschreibung u.a.)
- ⊙ Die Weinbewertung nach internationalen Maßstäben
- ⊙ Die gedeckte Weinkost (Vorbereitung und Durchführung einer „Blindprobe“)
- ⊙ Degustationsexpertise („Erkostungstechniken“ am praktischen Beispiel)
- ⊙ Harmonie von Wein und Speisen – einfach und leicht gemacht (weiterführende Behandlung der wichtigsten Grundlagen und Empfehlungen)
- ⊙ Besuch eines Winzers, mit Kellerbegehung und Weinverkostung

Termin 2020: 17.10. (Samstag), **Beginn: pünktlich 9.00 Uhr (Ende ca. 17:00!)**

Weinkultur III – Weingärten, Spezialitäten, die Welt der Aromen

- ⊙ Österreichs Weinbaugebiete und ihre Spezialitäten – ein umfassender Überblick
- ⊙ Perlen im Glas (Alles über Sekt und Champagner)
- ⊙ Was bedeutet diese Begriffe? – BSA, Barrique, kontrollierte Gärung, reduktiver/oxidativer Ausbau, Textur, u.v.a.m.
- ⊙ Geschmacksempfindungen und -assoziationen (Wir beschäftigen uns eingehend mit Aromarad und Aromakoffer)
- ⊙ Degustationserkenntnisse am Beispiel heimischer Weine (Gedeckter und nachträglich kommentierter Verkostungs-Quervergleich)
- ⊙ Diskussion – Fragestunde – kleines Kolloquium (Teilnahme nicht obligat)
- ⊙ ANHANG: Im Restaurant: Ein kurzer Blick in die Welt des Sommeliers

Termin 2020: 21.11 (Samstag), **Beginn: pünktlich 9.00 Uhr**

Seminardauer jeweils ca. 5 ½ Stunden (von 09:00 - 12:00 und von 14:00 - 16:30)
Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Preis pro Person und Seminar, inkl. Weinproben und ausführlicher Seminarunterlagen: **€ 130,00** (inkl. 20 % Mwst.)

Bitte beachten Sie, dass die Module II und III nur nach Absolvierung des 1. Teils besucht werden können!

Mittlerweile eines unserer beliebtesten Seminare!

Eine Rebsorte feiert internationale Karriere

Der Grüne Veltliner und seine 1000 Facetten

**Sie meinen, den Grünen Veltliner zu kennen?
Dann besuchen Sie bitte dieses spannende
und aufschlussreiche Seminar!**

Wir versprechen Ihnen eine andere erfreuliche Sicht der Dinge!

Es ist ein typisch österreichisches Schicksal, das dem Grünen Veltliner beschieden ist – im Inland denken zahlreiche Weinliebhaber bei seinem Namen immer noch an den einfachen, süßigen „Brettjausen-Begleiter“ früherer Jahre, im Ausland erweist er sich mittlerweile als erfolgreichster Botschafter heimischer Weinkultur und feiert unglaubliche Triumphe.

Woran das liegen mag? Vermutlich einfach daran, dass die enorme Bandbreite dieses Gewächses, das in seiner Topform den besten (und teuersten!) Weißweinen der Welt das Fürchten lehrt, hier zu Lande bis vor Kurzem schwer unterschätzt wurde und tlw. immer noch unterschätzt wird.

Dieses Seminar sollte jedem Teilnehmer etwas bieten, dem einen, weil er sich von der hohen Qualität unterschiedlichster Veltliner überzeugen kann, dem andern, weil er sich dabei in seiner ohnehin längst gefassten (positiven) Meinung auf eine besonders erfreuliche Weise bestätigt fühlen wird.

Programm:

- ◎ Über die Rebsorte - Herkunft, Terroir, die „Auslandskarriere“, Geruchs- und Geschmacksanmutungen, Degustationserkenntnisse, Reifespanne, Veltliner als Speisenbegleiter, Ausblick.
- ◎ Variante 1a – der „Leichte“: klassisch, feingliedrig, zart würzig
- ◎ Variante 1b – der „Freche“: keck, resch, geradlinig, intensiv
- ◎ Variante 2 – der „Feine“: mittelgewichtig, finessereich, ausgewogen
- ◎ Variante 3 – der „Große“: stoffig, kompakt, generös, brillant
- ◎ Variante 4 – der „reife“ Veltliner: charaktervoll, vielschichtig, souverän
- ◎ Variante 5 – Veltliner im kleinen Holz: geschmeidig, mollig, cremig
- ◎ Variante 6 – Veltliner-Sekt: animierend, prickelnd, sexy
- ◎ Variante 7 – das Hochprädikat: edelsüß, verführerisch, betörend

Seminardauer: ca. 2 ½ Stunden (von 14.00 – 16.30 Uhr)

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Preis pro Person, inkl. 8 Weinproben (darunter einige absolute Topweine!),
inkl. ausführlicher Seminarunterlagen: **€ 80,--**

Termin 2020: Samstag, 25. April

**Sämtliche Seminare werden für Gruppen auch am Ort Ihrer Wahl und
zu jedem gewünschten Zeitpunkt durchgeführt! (siehe Seite 3)**

Ein Degustationsseminar, das seinesgleichen sucht

Top-Weine aus Österreich

**Der wohl spannendste Wettstreit, der bei Weinen möglich ist:
Das Duell jung gegen reif – nicht aber „irgendwelcher“ Weine,
sondern mit Rebensäften der heimischen Oberliga.**

*Das Geräusch des Korkens erinnert mich an das
Hochgehen des Vorhangs bei einer Premiere –
nur Gott allein weiß, was uns da erwartet.
(François Mauriac)*

Seminarziel

ist einerseits ein bewusstes, nachvollziehbares Erleben von Reife-Unterschieden bei ein und denselben Weinen, andererseits das Erwerben der Fähigkeit, Jahrgangsunterschiede herauszufiltern, sie zu erkennen und zuordnen zu können. Dabei werden nicht „alte“ (firnige) Gewächse die Szenerie bestimmen, sondern ein wohlausgewogener Mix aus jugendlichen und optimal gereiften Weinen.

12 Weine – 6 „Pärchen“ treten zu diesem Wettstreit an – Paarungen, die es in dieser Form am Markt längst nicht mehr gibt. Selbstverständlich können wir Ihnen nicht versprechen, dass gerade Ihr Lieblingswein unter den gereichten Gewächsen aufscheinen wird. Zu viele großartige Weine sind es, die die heimische Winzerszene mittlerweile anzubieten hat. Was wir Ihnen aber sicher versprechen können, ist eine feine Auswahl besonderer Tröpfchen, die zu den besten ihrer Kategorie zählen und dies auch in den vergangenen Jahren durch entsprechende Wertungen in renommierten Fachmagazinen oder bei anderen hochkarätigen Anlässen bewiesen haben.

Und noch etwas dürfen wir anmerken: die Auswahl ist – ganz im Sinn der anteiligen Rebflächen in unserem Land – weißweinlastig. Aber keine Sorge, auch Rotwein-Fans kommen nicht zu kurz!

Programm:

- ☉ Degustation wie beschrieben
- ☉ Erkennen von Rebsorten und Terroir
- ☉ Erkosten der jeweiligen Jahrgangsstile
- ☉ Gemeinsame Bewertung und Diskussion

Seminardauer: ca. 2,5 Stunden (von 14.00 – 16.30 Uhr)

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Preis pro Person, inkl. Weinproben und Seminarunterlagen:

€ 115,--

Termine 2020: Samstag, 3. Oktober

Sämtliche Seminare werden für Gruppen von 2 - 12 Personen auch am Ort Ihrer Wahl bzw. nach Vereinbarung zu jedem gewünschten Zeitpunkt durchgeführt!

Kursprogramm 2020 / Anmeldung

für Person(en) zur Veranstaltung (bitte ankreuzen): Teilnahmepreise pro Person:

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|----------|
| <input type="radio"/> | „Weinkultur“ Teil I | € 130,00 |
| <input type="radio"/> | „Weinkultur“ Teil II | € 130,00 |
| <input type="radio"/> | „Weinkultur“ Teil III | € 130,00 |
| <input type="radio"/> | Der Grüne Veltliner | € 80,00 |
| <input type="radio"/> | Top-Weine aus Österreich | € 115,00 |

am (Termine entnehmen Sie bitte den Seminar-Angeboten)

Teilnehmeradresse:

.....
Vor- und Zuname

.....
Telefon-Nr. / Mobil-Nr.

.....
Postleitzahl Wohnort

.....
Straße

.....
Hausnummer

Gruppenseminare bitte hier eintragen:

.....
Titel des gewünschten Seminars

.....
gewünschter
Termin

.....
voraussichtl.
Teilnehmeranzahl

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Einbuchungen, Terminreservierungen, Auftragserteilungen – unbeschadet der Tatsache, ob sie schriftlich oder mündlich erfolgen – gelten als Fixbuchungen.

Stornierungen/Umbuchungen sind, wenn sie zum ersten Mal erfolgen, bis 30 Tage vor Beginn der gebuchten Veranstaltung kostenfrei! Danach verrechnen wir die übliche Stornogebühr von 50 %. Bei Absagen innerhalb von drei Tagen vor dem Seminartermin bzw. bei Nichterscheinen am vereinbarten Veranstaltungsort und -zeitpunkt werden die Teilnahmegebühren in voller Höhe angerechnet.

Kann der festgelegte Termin seitens *Wein-Consulting* aufgrund höherer Gewalt (Krankheit, Unfall, etc.) nicht eingehalten werden, erfolgt eine möglichst rechtzeitige Benachrichtigung des Kunden. Bereits geleistete Vorauszahlungen werden zu 100 % rückvergütet. Darüber hinausgehende Vergütungen etwaiger Spesen oder Nebenkosten können nicht gewährt werden.

.....
Datum

.....
Unterschrift

Das optimale Geschenk für Weinfreunde! Wir versenden Gutscheine nach Ihrer Wahl binnen 24 Stunden ab Einlangen Ihrer Bestellung!

Wein ist für viele Menschen etwas Besonderes – genau so, wie es auch viele besondere Menschen gibt. Einigen von ihnen hat mich der Wein nähergebracht.



Unvergessen: „Weinpfarrer“ Hans Denk



Wer kennt ihn nicht: Otto Schenk ...



Peter Weck ...



Christl Haas – unser hochverehrtes „Mariandl“



Fußballerlegende Paul Breitner



Magier-Weltmeisterpärchen
Thommy Ten & Amélie