

Weinseminare mit Buchautor Bernulf Bruckner

Der Trinkende, wie es auch immer sei, blickt Gott
frischer ins Angesicht. (J.W.v.Goethe)



Erinnerung an die Buchpräsentation mit (v.l.n.r.) Burgschauspielerin Ulli Fessel
sowie dem „magischen“ Weltmeisterpärchen, Tommy Ten und Amélie

Wein-Consulting

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

Liebe Weinfreunde!

Der Mensch denkt, und Gott lenkt, wie's so schön in einem weisen Sprüchlein heißt. Tatsächlich hat Covid 19 auch bei uns vieles herumgewirbelt, was neu gedacht, bzw. anders konzipiert werden musste. Sämtliche Frühjahrsseminare fielen der Situation zum Opfer, wurden in den Herbst verschoben und – siehe da! – konnten wenigstens planmäßig durchgeführt werden. Bis auf zwei: die Fortsetzungskurse unseres beliebten Weinkultur-Seminarzyklus fielen ins Wasser und werden daher heuer im Herbst nachgeholt.

*Selbstverständlich wird auch der Basiskurs „**Weinkultur I**“, dessen Absolvierung ja die Voraussetzung dafür ist, die Folgeseminare besuchen zu können, angeboten – es gibt einen bereits gut gebuchten Termin im März, sowie einen in der ersten Septemberhälfte.*

*Wie avisiert, machen wir 2021 letztmalig die mittlerweile „heiß begehrten“ Veranstaltungen um den **Grünen Veltliner** und die heimischen **Top-Weine**, wobei letzteres leider bereits wieder ausgebucht ist. Wir werden aber – falls es weitere Neuanmeldungen gibt – für beide Seminare Ersatztermine im Herbst anbieten.*

*Hier die vorläufige Zusammenfassung aller **Termine für 2021**:*

<i>Weinkultur I</i>	<i>20. März</i>
<i>Weinkultur I</i>	<i>11. September</i>
<i>Weinkultur II</i>	<i>25. September</i>
<i>Weinkultur III</i>	<i>13. November</i>
<i>Der Grüne Veltliner*</i>	<i>10. April</i>
<i>Top-Weine Österreichs*</i>	<i>8. Mai</i>

) **Etwaige weitere Termine auf Anfrage!*

*Noch ein Tipp: Das im Vorjahr erschienene Buch „Schüttelfieber“ (siehe Titelseite) ist mittlerweile nach zwei Auflagen fast ausverkauft und im Buchhandel nur noch auf Bestellung erhältlich. Restexemplare können ab sofort zum **Abverkaufspreis von zehn Euro** (inkl. Mwst.) bei uns bestellt werden. Wer Schmunzellektüre über Wein und anderes liebt, sollte also jetzt rasch zugreifen!*

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 Kamptals mit hübschen Seminarräumlichkeiten. Gleichzeitig beherbergt es auch das Fremdenverkehrszentrum Kamptal, 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 2021 ©

Seminare mit Schwerpunkt österreichische Weine:

	<u>Teilnahmegebühr pro Person*</u>
© Weinkultur I – <i>Unser beliebtes Basisseminar</i> (1 Tag) Termine (Samstag, 9.00 Uhr): 20.3., 11.9.	€ 130,00
© Weinkultur II – <i>Für den fortgeschrittenen Weinfreund</i> (1 Tag) Termine (Samstag, 9.00 Uhr): 25.9.	€ 130,00
© Weinkultur III – <i>Vom Weinliebhaber zum Connaisseur</i> (1 Tag) Termin (Samstag, 9.00 Uhr): 13.11.	€ 130,00
© Der Grüne Veltliner – <i>Die 1000 Facetten eines Ausnahmeweins</i> (Nachmittag) Termin (Samstag, 14.00 Uhr): 10.4.	€ 80,00
© Top-Weine aus Österreich – Supergewächse im Jahrgangvergleich (Nachm.) Termin (Samstag, 14.00 Uhr): 8.5.	€ 120,00

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.)	€ 750,--
Basis der Weindegustation – kosten, prüfen, erkennen von Wein (3 Std.)	€ 750,--
Weinkolleg-Wochenende – In drei Tagen zum Weinkenner, inkl. Menü	€ 3.400,--
Englisch für Winzer – Teil 1 + Teil 2 (2 Tage oder 4 Module 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)	€ 1.400,--
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)
 Infoblätter zu jedem Seminar stellen wir auf Anfrage gern bereit!

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

Unsere Weinseminare 2021

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 2021: 20.3., 11.9. (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 2021: 25.9. (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 2021: 13.11 (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, süffigen „Brettljausen-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

Semindauer: ca. 2,5 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 2021: Samstag, 10. 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

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

Referent: Prof. Bernulf Bruckner

Preis pro Person, inkl. Weinproben und Seminarunterlagen:

€ 120,--

Termine 2021: Samstag, 8. Mai

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

Kursprogramm 2021 / 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 | € 120,00 |

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!