Seminar | Kann man den Boden im Wein schmecken?

K&U Seminar

SEM011025

Ein Seminar, das mit Winzer-Latein aufräumt und auf der Basis neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse den Einfalls des Bodens auf den Wein demonstriert. Es geht dabei weniger um die reinen Mineralien des Bodens, also nicht um »Muschelkalk«, »Buntsandstein«, »Keuper« oder »Basalt«, um nur ein paar Beispiele von Böden auf Etiketten zu nennen, es geht dabei vor allem um die Morphologie, also um die physikalische Struktur und Gestalt, des Bodens, der über seine Bodenchemie und Bodenbiologie den Transport möglicher Anionen und Kationen in die Beeren gewährleisten kann. Voraussetzung dafür sind lebendige, regenerativ bewirtschaftete Böden und eine spontane Gärung mittels natürlich wilder Umgebungshefen. Alles andere ist Winzer-Latein. Bitte habt keine Angst vor diesem Seminar! Es ist auch und gerade für Einsteiger gedacht, die dem Wein eine andere Seite als nur das banale »schmeckt mir|schmeckt mir nicht« abzugewinnen versuchen, die tiefer eintauchen möchten in die faszinierende Erlebniswelt des Weines. Es ist weder geomorphologisches Fachwissen noch irgendein Vorwissen in Sachen Wein Voraussetzung. Einfach mitmachen und auf sich wirken lassen, was unsere Weine zu erzählen haben. Wir versprechen: Dieses Seminar ist überzeugend, es ist auch für den Laien nachvollziehbar, und es eröffnet völlig neue Perspektiven auf das aktive Erleben von Wein - weit über das reine »Schmecken« hinaus...Mittwoch 1. Oktober 2025 | 19:00 - 21:30 Uhr K&U-Weinhalle | Nordostpark 78 | 90411 Nürnberg Limitierte Teilnehmerzahl

K&U
www.weinhalle.de