

Annäherung an die Toskana: Chianti und der Norden

Von Wein - Küche - Menschen und Landschaften

Seit den neunziger Jahren werden die besten toskanischen Weine hergestellt, die je in der Geschichte produziert wurden.

Gewaltige Anstrengungen in der Weinbereitung, gigantische Investitionen in der Weintechnologie und im Weinkeller sowie großes Engagement zahlreicher Produzenten haben dazu geführt, dass die Chiantiweine der Spitzenerzeuger zu

den besten Weinen der Welt gehören.

Ein Rückblick in die Geschichte, eine kritische Bestandsaufnahme und eine Einschätzung der künftigen Entwicklungen wollen wir versuchen und nachvollziehen. Wie wurde und wird Chianti gemacht und welche rasanten Veränderungen hat es gegeben? Wie reagieren die Top-Weinmacher auf die aktuelle Krise im Weinbau?

Fragen, die wir anschaulich, nachvollziehbar und praktisch beantworten wollen.

Aber auch Fernweh und Reiseziel Toskana gehören zum Thema: Landschaften, Städte, Menschen, traditionelle Feste u.a.m.

Am Samstagabend probieren wir ein toskanisches Viel- Gänge- Menü aus.

Für die beiden Weinproben am Freitag- und Samstagabend werden 50 EUR direkt im Forsthaus erhoben.

Termin:

Freitag, 30.04. bis Sonntag, 02.05.2010

Kursleitung: Rob Ariëns

Kursgebühr inkl. Vollpension: 147 EUR

Veranstalter und Anmeldung:

Jutta Sprengel-SteinertVHS Calenberger Land

Geschäftsstelle Seelze/Altes Rathaus Letter

Bürgermeister-Röber-Platz 1 30926 Seelze

Tel. 0511 400498 14 Fax 0511 400 498 19

www.vhs-cl.de

jutta.sprengel-steinert@vhs-calenbergerland.de