

## Programm

Den offiziellen Auftakt von „Spatium Pinot Blanc“ bildet **„Pure Eleganz und Harmonie: Sanfte Aroma-Küche & der Pinot Blanc“** am **Donnerstagabend** (3. Mai) in der Kellerei Girlan: Die Burggräfler Sterneköchin Anna Matscher verbindet dabei gemeinsam mit ihrem jungen Küchenteam gastronomische Kreationen mit ausgewählten Weißburgunder-Weinen. Die unmittelbar verständliche Eleganz von Matschers Küche verzaubert ohne jegliche Effekthascherei und harmoniert daher vorzüglich mit der eher zurückhaltend diskreten Art des Pinot Blanc. So bildet sich ein äußerst genussvoller Gleichklang zwischen der zarten Duftigkeit der Südtiroler Weißburgunder und der verblüffenden Leichtigkeit der Speisen.

Der **Freitag** hält ein vielfältiges Programm für **Weinliebhaber** und **Weinprofis** bereit. Vormittags legen **internationale Referenten** neueste Erkenntnisse aus Wissenschaft, Forschung und Praxis dar. Dabei geht es zum Beispiel darum, neue Möglichkeiten der Vermarktung und Positionierung des Weißburgunders aufzuzeigen. Um die Stilistiken des Weißburgunders geht es bei der **Podiumsdiskussion** direkt im Anschluss an die verschiedenen Fachvorträge.

Am **Freitagnachmittag** werden Besucher und Weinexperten mitgenommen auf eine Entdeckungsreise in die Welt des Weißburgunders. Im Rahmen von verschiedenen geführten Masterclass-Verkostungen und einer großen Publikumsverkostung können sie Wesen, Winzer und Weinbauregionen näher kennenlernen.

### Donnerstag, 3. Mai 2018

18.30 Uhr **(Wein-)kulinarischer Abend**  
**Pure Eleganz und Harmonie: Sanfte Aroma-Küche & der Pinot Blanc**  
Anna Matscher mit ihrem jungen Küchenteam  
Kellerei Girlan

### Freitag, 4. Mai 2018 | Fachtagung

08.30 Uhr **Begrüßung**  
Kultursaal St. Michael | Eppan

08.45 Uhr **Vielfalt des Weißburgunders – Ansätze zur besseren qualitativen Profilierung**  
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Leiter des Instituts für Weinbau und Önologie am DLR Rheinpfalz, Neustadt an der Weinstraße, Deutschland  
Kultursaal St. Michael | Eppan

09.30 Uhr **Aus der Nische heraus: Wie vermag eine dezente Rebsorte ihre Stimme im Markt zu erheben?**  
David Schildknecht, Weinkritiker und Weinjournalist  
Kultursaal St. Michael | Eppan

10.00 Uhr **Ein Einblick in die nördlichen Märkte, deren Monopole und die Rolle des Pinot Blanc heute – und in der Zukunft**  
Madeleine Stenwreth, Master of Wine  
Kultursaal St. Michael | Eppan

10.30 Uhr **Pause**  
Kultursaal St. Michael | Eppan

10.45 Uhr **Pinot Blanc: die bessere Burgundersorte!?**  
Britta Wiegelmann, Chefredakteurin Gault Millau Deutschland  
Kultursaal St. Michael | Eppan

11.15 Uhr **Podiumsdiskussion: Die Stilistiken des Weißburgunders – „Quo Vadis II?“**  
Kultursaal St. Michael | Eppan

13.00 Uhr	<b>Lunch: Kulinarische Kreationen von Sternekoch Herbert Hintner - Restaurant „Zur Rose“ St. Michael   Eppan</b> <i>Lanserhaus St. Michael   Eppan</i>
15.00-16.30 Uhr	<b>Offene Masterclass-Verkostung*</b> <i>Kellerei St. Michael-Eppan</i>
17.00-18.30 Uhr	<b>Masterclass Blindverkostung</b> <i>Kellerei St. Michael-Eppan</i>
19.00-20.30 Uhr	<b>Masterclass Blindverkostung</b> <i>Kellerei St. Michael-Eppan</i>
Parallel dazu 16.00-22.00 Uhr	<b>Tischpräsentation und Verkostung nationaler und internationaler Weißburgunder</b> <i>Kellerei St. Michael-Eppan</i>

*Pure Eleganz und Harmonie: Sanfte Aroma-Küche & der Pinot Blanc **120 €** | inkl. Kulinarischem & Weine*

*Fachtagung **100 €** | inkl. Tischpräsentation & Verkostung sowie Kulinarischem (nicht inbegriffen Masterclass-Verkostung)*

*Fachtagung für Studenten **25 €** | inkl. Tischpräsentation & Verkostung (nicht inbegriffen Kulinarisches & Masterclass-Verkostung)*

*Masterclass-Verkostung **40 €***

*Tischpräsentation & Verkostung nationaler & internationaler Weißburgunder **20 €***

**Anmeldung zum (Wein-)kulinarischen Abend, zur Fachtagung und zu Masterclass-Verkostungen erforderlich.**

*\*Teilnahme Masterclass-Verkostung ausschließlich Teilnehmern der Fachtagung vorbehalten*