

Zur Einstimmung auf die Burschik-Events bei Anton Groiss hier schon mal das Rezept für den „WIENER Spritzer – den Klassiker!“:

- ½ Liter Wiener Gemischter Satz („Mayer am Pfarrplatz“)
- ½ Liter Burschik's Vermouth Red
- ½ Liter Soda
- 1 Zitronenachtel
- Garnitur: ein Zweigerl Thymian

Den Zitronenschnitt kurz andrücken und zwei bis drei Tropfen Saft ins mit Eiswürfeln gefüllte

Glas fallen lassen. Auch Zitrone ins Glas geben. Dann zuerst Wein, dann Vermouth zugeben und mit Soda auffüllen. Garnieren.

Weitere Infos: [www.burschik.com](http://www.burschik.com) und [www.groiss-weine.de](http://www.groiss-weine.de)

Der Vermouth-Hype und ein Spitzenprodukt wie Burschik bietet Gastronomen viele Möglichkeiten, sich vom „Hugo & Sprizz“-Einerlei abzuheben und die Gäste mit neuen Aperitif-Ideen zu begeistern.

## Weiterbildung im Fachhandel

### „Accademia Garibaldi“

**München.** Nicht nur Gastronomen stehen vor der Frage: Wie finden wir engagierte Mitarbeiter? Wie binden wir Topleute an unseren Betrieb? Wie können wir unsere Gäste / Kunden perfekt betreuen?

Der Münchner Weinfachhändler „Garibaldi“ hat jetzt eine spannende und zukunftsweisende Antwort gegeben – in Form des internen Fortbildungsprogramms „Accademia Garibaldi“. Dieses Forum beinhaltet zahlreiche Seminare und Veranstaltungen mit externen und internen Referenten, Winzern und Experten. Auf dem Programm stehen u. a. Weinkunde (Sensorik, Wein am Tisch, Weinverkauf), Länderkunde (mit Seminaren zu einzelnen Weinanbaugebieten) und Spezialthemen wie „Käse & Wein“ oder „Sushi & Champagner“.

Pro Besuch eines Weiterbildungsseminars erhalten die Mitarbeiter Punkte. Wer 100 Punkte erreicht, bekommt ein „Kompetenz Diplom“. Und um die Motivation anzuheizen,

werden die ersten beiden Mitarbeiter, die 100 Punkte erreichen, zu einer 3-tägigen Reise in die Foresteria Planeta auf Sizilien eingeladen.

Diese vorbildliche Initiative nützt natürlich nicht nur dem renommierten Münchner Weinhandeler, sondern auch den Gastro-Kunden. Beim Trendthema Wein wird eine kompetente Beratung für Wirtinnen und Wirte immer wichtiger. Weinhandeler, die stets nach Liste empfehlen und seit 30 Jahren dieselben Weine anbieten, passen nicht mehr in die Zeit. Die Branche braucht Weinpartner, die neue Wege gehen, Lust auf junge Weine machen, kurz gesagt den Mut haben, auch mal was Neues auszuprobieren und auf die speziellen Bedürfnisse ihrer Kunden zielgerichtet eingehen.

Und angesichts des exzellenten Weiterbildungsangebot ruhig mal nachfragen, ob nicht auch Wirtsleute oder ihre Mitarbeiter an dem ein oder anderen Seminar teilnehmen können ...

## FEINSCHMECKER – Wine Awards 2018

### Winzer des Jahres: Dirk van der Niepoort

**Bergisch-Gladbach.** Im Rahmen einer Wine Awards-Gala hat das deutsche Kulinarikmagazin „Der Feinschmecker“ den Preis „Winzer des Jahres“ an Dirk van der Niepoort verliehen. „Niepoort ist eine Persönlichkeit der internationalen Weinszene, die über Jahre kontinuierlich Spitzenweine produziert hat und über die Landesgrenzen hinaus als Winzer einen hervorragenden Ruf genießt. Er hat nie eine Winzerlehre gemacht und an keiner Universität Önologie studiert, trotzdem gilt er als innovativster und erfolgreichster Winzer im portugiesischen Douro-Tal.“ So begründet die Jury die Kür des

*Topwinzer aus Portugal: Dirk van der Niepoort.*



Foto: FEINSCHMECKER

portugiesischen Weinmachers. Der Self-made Winzer hat in den letzten zwei Jahrzehnten federführend eine qualitative Revolution im Douro initiiert. Die Region, die – im besten Fall! – als Traubenproduzent für Portweine bekannt war, hat sich zu einer vielbeachteten Appellation für beeindruckende Rotweine und mineralische Weißweine entwickelt. Niepoort hat in diesem Prozess eine wichtige Funktion eingenommen.

## Franciacorta Festival in München

**München.** Bereits zum zweiten Mal macht das Franciacorta Festival Ende Juni Station in Deutschland. Am Montag, den 25. Juni, präsentieren von 15 bis 19 Uhr rund 20 Weingüter aus Italiens renommiertester Schaumweinregion ihre Franciacorta ausschließlich Fachbesuchern aus Handel, Gastronomie und Presse. Den passenden Rahmen für diese Präsentation bieten der beeindruckende Terrassen Saal und die charmante Terrasse im Münchner „Haus der Kunst“. Eine tolle Gelegenheit, sich aus erster Hand über die aktuellen Jahrgänge und Entwicklungen zu informieren und die ein oder andere Entdeckung zu machen. Einige der teilnehmenden Weingüter sind dabei noch

auf der Suche nach weiteren Vertriebspartnern in Deutschland.

Um 14 Uhr, vor Beginn der Präsentation, gibt das Seminar „Italiens beste Perlen: Franciacorta einzigartig!“ mit Weinjournalist und Weinbuchautor Jens Priewe anhand ausgewählter Weine einen guten Überblick über die faszinierende Bandbreite der Franciacorta. Der Eintritt zum Seminar und zur Präsentation ist für Fachbesucher kostenlos, die Teilnehmerzahl beim Seminar begrenzt. Um eine vorherige Registrierung unter <https://franciacorta-festival-2018.eventbrite.de> wird gebeten.

Nähere Informationen zu Franciacorta gibt es unter [www.franciacorta.net/de](http://www.franciacorta.net/de)



Harmonie mit



Doppelter

Genuss

Gerolsteiner & Wein.

Experten empfehlen  
Gerolsteiner Mineralwasser



VDP DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER