

Freitag 6. April

„Weine zu Spargel und anderen Frühjahrs-Botschaftern“

Albariño, Heida & Co präsentieren den Frühling in weiss, aber auch süffige Rotweine inszenieren die zarten Pflänzchen der Frühlingsküche.

Walliser und spanische Weine im geschickten „Wine&Food Pairing“.

Freitag 13. April

„Rioja goes Terroir“

Die eigenwilligen Weine (zum Teil aus Traubensorten, die weltweit nur von ihm gekeltert werden!) des Professors für Önologie in Logroño, Juan Carlos Sancha, zeigen, was heute im Rioja möglich ist. Sancha gehört zu den 10 besten Rioja-Produzenten (Decanter), obwohl er Wein nur als Hobby macht.

Freitag 20. April

„Mar y Monte“

„Meer und Berge“ - Dies ist nicht nur der Slogan der katalanischen Küche, sondern auch das prägende Element der dort produzierten Weine. Mal mediterran direkt von der Küste, mal vom Schieferboden des Priorat geprägt. Ob schäumend, weiss oder rot – katalanische Weine sind voller Charakter.

Freitag 27. April

„Die Facetten des Tempranillo“

Die wichtigste blaue Traubensorte Spaniens ist zugleich auch eine der vielfältigsten. Aus ihr lassen sich viele verschiedene Weinstile interpretieren. Ein Vergleich von Rioja bis Toro zeigt, was in der spanischen Weinkönigin steckt.