



WINES OF PORTUGAL CAMPUS

Einzigartig & Intensiv

HAMBURG
25. September 2017
10.00-19.00 Uhr

Einladung

Portugal ist ein faszinierendes Weinland, in dem es noch viel zu entdecken und noch viel mehr zu lernen gibt: die autochthonen Rebsorten, die zahlreichen Anbaugebiete und die Kunst des „Blendings“, die die portugiesischen Weinerzeuger so meisterlich beherrschen.

Aus diesem Grund hat Wines of Portugal im vergangenen Jahr den ersten Wines of Portugal Campus-Tag ins Leben gerufen. Aufgrund der großen und positiven Resonanz findet der Campus-Tag in diesem Jahr eine Fortsetzung, erneut mit spannenden Workshops und Intensiv-Seminaren mit renommierten Experten sowie einer Erzeugerpräsentation.

Stephanie Döring, Caro Maurer (MW) und Hendrik Thoma (MS) zeigen Ihnen in Workshops spannende Aspekte der drei Regionen **Alentejo, Lisboa und Tejo** und stellen Ihnen zusätzlich Aktuelles und noch Unbekanntes zum Weinland Portugal vor.

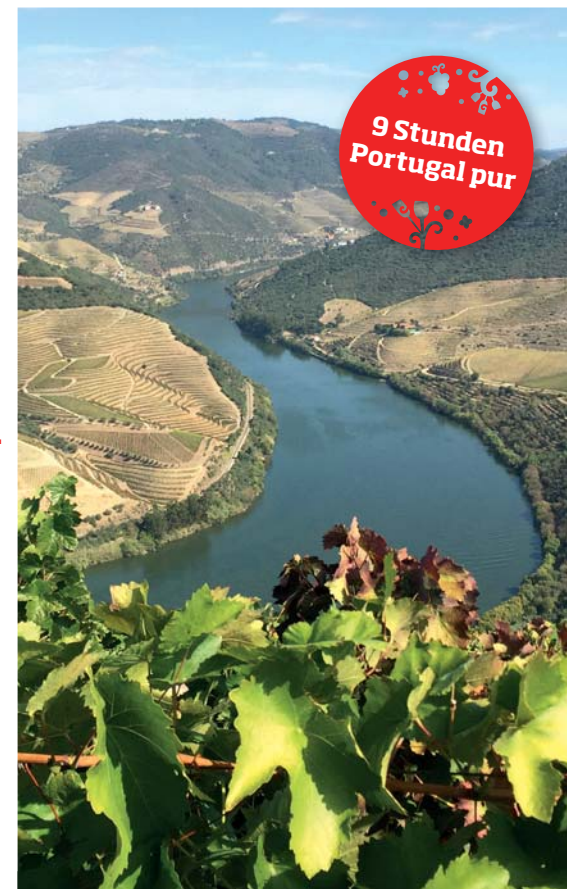
Im Intensivseminar „Wines of Portugal Academy Level II“ mit **David Schwarzwälder** können Sie Ihr Wissen vertiefen und das Zertifikat zum „Wines of Portugal Certified Ambassador“ erwerben. Bei der Erzeugerpräsentation haben Sie zudem Gelegenheit, 22 tolle portugiesische Weinmacher und Regionen kennen zu lernen.

Das Netzwerken wird an unserem Campus-Tag auch nicht zu kurz kommen. Seien Sie in Hamburg dabei und lernen, verkosten und netzwerken Sie mit uns. Wir freuen uns auf Sie. Melden Sie sich gleich online an.

Barbara Wanner & Nadja Öhrlein



Lernen - Verkosten - Netzwerken



Der Campus-Tag

Jetzt anmelden unter www.winesofportugal.com

Anmeldung „easy going“. Sie melden sich online lediglich für den Campus-Tag an. Die Reihenfolge, in der Sie die Workshops besuchen möchten (ausgenommen „Academy Level II“) wählen Sie selbst vor Ort.

	FORUM	RAUM 1	RAUM 2	RAUM 3	RAUM 4
10.00	10.45 Uhr Begrüßung				
11.00		Lernen 11.00 Uhr WORKSHOP 1 „Überraschende Weiße - kraftvolle Rote. Entdeckungen aus dem Alentejo“ mit Master Sommelier und Portugal-Experte Hendrik Thoma	11.00 Uhr WORKSHOP 2 „Unverkennbar Lisboa - Arinto & Aragonez“ mit Sommelière Stephanie Döring	11.00 Uhr WORKSHOP 3 „Tejo-Weine - geprägt vom Fluss, vollendet durch Tradition“ mit Caro Maurer MW	11.00 Uhr WINES OF PORTUGAL ACADEMY LEVEL II - SESSION 1 mit Journalist und Portugal-Experte David Schwarzwälder
12.00	Verkosten & Netzwerken	12.00 Uhr WORKSHOP 4 „Portugals geheime Liebe für Weißwein“ mit Master Sommelier und Portugal-Experte Hendrik Thoma	12.00 Uhr WORKSHOP 5 „Die Gewinner der Wines of Portugal Challenge“ * mit Sommelière Stephanie Döring	12.00 Uhr WORKSHOP 6 „Meisterliche Blends, faszinierende Solisten - ausdrucksstarke Weine aus Portugal“ mit Caro Maurer MW	
13.00	13.00 Uhr PRÄSENTATION WINES OF PORTUGAL 19 Weingüter und die Regionen Alentejo, Lisboa und Tejo präsentieren ihre Weine mit viel Raum zum Netzwerken mit portugiesischen Weinen, kleinen Leckereien und cooler Musik.				
14.00	<ul style="list-style-type: none"> Cartuxa - Fundação Eugénio de Almeida Alentejo Casa Agrícola HMR Alentejo CVR Tejo Cortes De Cima Alentejo CVR Lisboa CVR Alentejo Enoforum - Grupo Carmim Alentejo F. Olazabal e Filhos Porto und Douro Herdade dos Lagos Alentejo Herdade dos Machados Alentejo Idealdrinks Bairrada, Vinho Verde, Dão und Lafões Kompassus - Vinhos Bairrada Lavradores de Feitoria Porto und Douro 	<ul style="list-style-type: none"> Monte do Álamo Alentejo Nunes Barata Wines Alentejo Paulo Laureano Vinus Lisboa, Alentejo Quinta da Casaboa Lisboa Quinta do Infantado, Vinhos do Produtor Porto Und Douro Quinta do Ortigão Beira Interior, Bairrada DOC Ribafreixo Wines Alentejo Secret Spot Wines Porto und Douro Wines and Winemakers by Saven Vinho Verde, Porto und Douro, Tejo, Península de Setúbal, Alentejo 			14.30 Uhr WINES OF PORTUGAL ACADEMY LEVEL II - SESSION 2 mit Journalist und Portugal-Experte David Schwarzwälder
15.00		15.00 Uhr WORKSHOP 1 „Überraschende Weiße - kraftvolle Rote. Entdeckungen aus dem Alentejo“ mit Master Sommelier und Portugal-Experte Hendrik Thoma	15.00 Uhr WORKSHOP 2 „Unverkennbar Lisboa - Arinto & Aragonez“ mit Sommelière Stephanie Döring	15.00 Uhr WORKSHOP 3 „Tejo-Weine - geprägt vom Fluss, vollendet durch Tradition“ mit Caro Maurer MW	
16.00					
17.00					
18.00					
19.00					



* Mehr auf: www.concursovinhosdeportugal.pt

Lernen beim Campus_02 - die Portugal-Experten



Stephanie Döring

Die Faszination Portugals liegt auch in den zahlreichen autochthonen Rebsorten. Entdecken Sie mit Sommelière Stephanie Döring zwei davon im **Workshop 2 „Unverkennbar Lisboa - Arinto & Aragonez“**. Daneben verkostet sie mit Ihnen im **Workshop 5 „Die Gewinner der Wines of Portugal Challenge“** ausgewählte Weine dieses renommierten portugiesischen Weinwettbewerbs, zu dessen internationaler Jury sie auch schon gehörte.



David Schwarzwälder

Nur Wenige haben ein so langjähriges und umfassendes Wissen rund um das Weinland Portugal wie Journalist David Schwarzwälder. Nutzen Sie die Gelegenheit, mit ihm ihr Wissen rund um portugiesische Weine zu vertiefen - von der Fülle autochthoner Rebsorten, über die unterschiedlichen klimatischen Bedingungen bis zu den verschiedenen Anbaugebieten und ihren Besonderheiten - theoretisch und natürlich auch praktisch. Im Rahmen dieses **Intensivseminars** haben Sie auch die Möglichkeit, das Zertifikat eines **„Wines of Portugal Certified Ambassador“** zu erwerben.



Caro Maurer (MW)

Das Anbaugebiet Tejo bietet immer noch viel Raum für Entdeckungen. Caro Maurer MW stellt Ihnen im **Workshop 3 „Tejo-Weine - geprägt vom Fluss, vollendet durch Tradition“** eine Auswahl dieser spannenden Weine vor. Zusätzlich zeigt sie Ihnen im **Workshop 6 „Meisterliche Blends, faszinierende Solisten - ausdrucksstarke Weine aus Portugal“** überzeugende Beispiele dieser neuen Entwicklung zu rebsortenreinen Weinen.



Hendrik Thoma (MS)

Für Master Sommelier Hendrik Thoma bieten die Weine Portugals eine Fülle spannender Facetten, die es zu entdecken gilt, auch in vermeintlich so bekannten Regionen wie dem Alentejo. So hat er für Sie für den **Workshop 1 „Überraschende Weiße - kraftvolle Rote, Entdeckungen aus dem Alentejo“** spannende Weine ausgewählt. Im **Workshop 4** nimmt er Sie dann mit auf eine faszinierende Reise unter dem Motto **„Portugals geheime Liebe für Weißwein“**. Sie werden überrascht sein.

Praktische Tipps zum Campus

Wo

Panoramadeck im Emporio Dammtorwall 15 | 20355 Hamburg

Wer

Fachleute aus Gastronomie, Handel und Presse aus ganz Deutschland

Kosten

Wines of Portugal lädt sie ein. Mit ihrer Teilnahme am Campus sind keinerlei Kosten verbunden.

Parken

Bitte nutzen Sie das nahe gelegene Parkhaus „Gänsemarkt“ am Dammtorwall oder das Parkhaus am Hotel Marriott in der ABC-Straße.

Anreise

Die U-Bahn-Linie U2 fährt vom Hauptbahnhof direkt zur Haltestelle „Gänsemarkt“. Von hier sind es ca. 5 Gehminutenzum EMPORIO. Alternativ erreichen Sie die Haltestelle „Stephansplatz“ mit der U-Bahn-Linie U1 oder die Haltestelle „Dammtor“ mit den S-Bahnen S21 und S31. Beide liegen ebenfalls in fußläufiger Nähe zum EMPORIO.

Kommen Sie nach Hamburg

Hotels

Scandic Emporio Hotel
scandichotels.de

Side Design Hotel
side-hamburg.de

Hamburg Marriott Hotel
marriott-hamburg.galahotels.com

InterCity Hotel Dammtor-Messe
intercityhotel.com

Lindner Hotel am Michel
lindner.de

Motel One am Michel
motelone.com



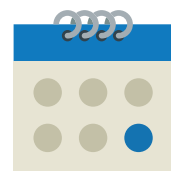
Lernen - Verkosten - Netzwerken

Montag, 25. September 2017

Panoramadeck im Emporio, Hamburg

Ganz Portugal

19 Weingüter & die Regionen Alentejo, Lisboa und Tejo präsentieren ihre Weine



9 Stunden Portugal pur

Lernen, verkosten und netzwerken mit Workshops, Erzeugerpräsentation, kleinen Leckereien und cooler Musik



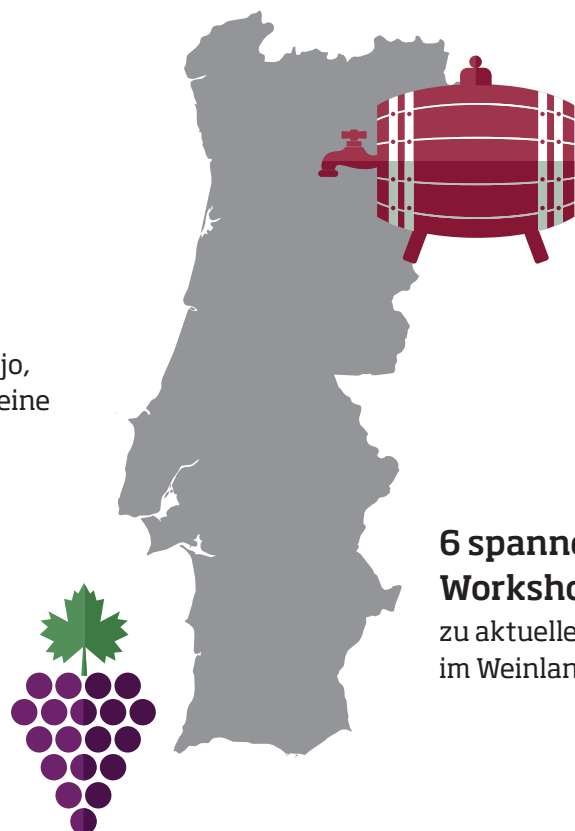
200 Weine und mehr verkosten

in der Erzeugerpräsentation



2 Intensivseminar-Sessions

„Wines of Portugal Academy Level II“ zum „Certified Ambassador“



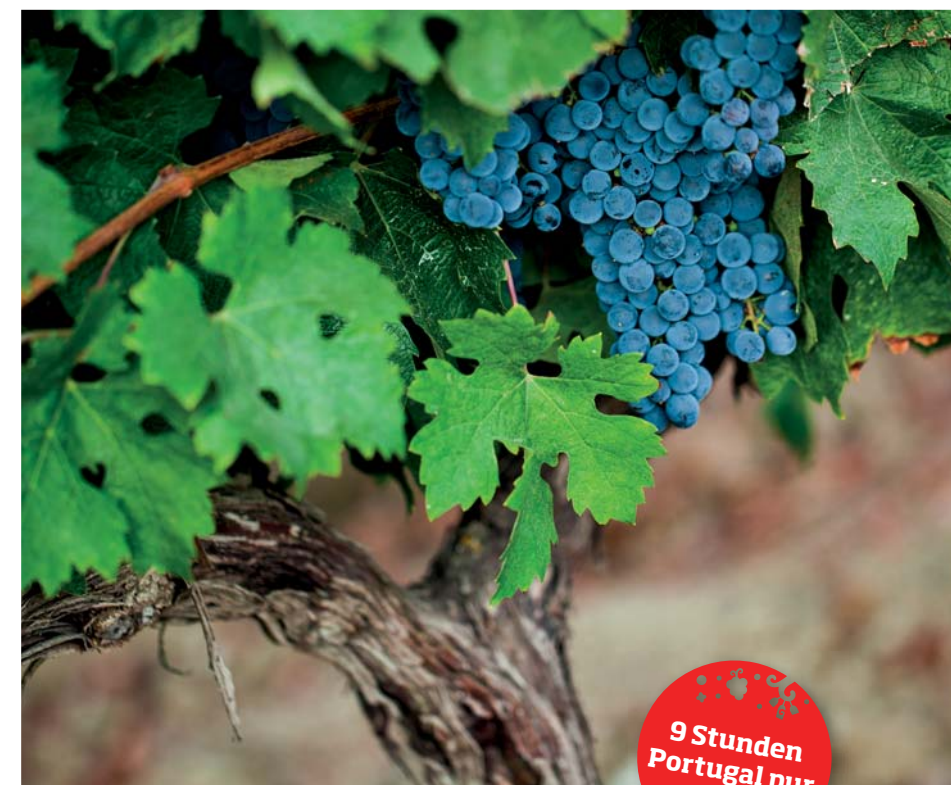
6 spannende Workshops

zu aktuellen Entwicklungen im Weinland Portugal



360° Hamburg

in 100 Metern Höhe für einen ganzen Tag „Weinland Portugal“



9 Stunden Portugal pur

