

## Swiss Excellence Forum und Chianti

20111



### Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 14. November 2020 ab 10:00 bis 16:00

sito - Standort



#### Fernunterricht mit Mariuccia Sprenger, Kunsthistorikerin

Mariuccia Sprenger arbeitet als Dozentin für Architekturgeschichte an der ibW Höhere Fachschule Südostschweiz im Fachbereich HF Innenarchitektur.

Die ibW wurde 1990 unter dem Vereinsnamen **Institut für berufliche Weiterbildung** Graubünden gegründet und ist heute die grösste Anbieterin von Erwachsenenbildung im ausseruniversitären Bereich in der Region. Mittlerweile umfasst die **ibW Höhere Fachschule Südostschweiz** 25 Abteilungen in sechs Teilschulen und ist Partnerin des **SWISS EXCELLENCE FORUM**.

Teilnehmer/innen des berufsbegleitenden Lehrgangs dipl. Techniker/-in Bauplanung, HF Innenarchitektur absolvieren eine praxisbezogene Weiterbildung mit den Schwerpunkten Gestaltung und Technik. Der Lehrgang dauert sieben Semester und endet mit einem Diplomquartal.

Normalerweise befindet sich der Arbeitsplatz von Mariuccia Sprenger im umgebauten Alten Rathaus von Maienfeld, wo die Schule für Gestaltung seit 2018 untergebracht ist. Corona bedingt unterrichtet sie seit März 2020 von zuhause aus und ist mit ihren Studenten/innen per Computer via Zoom verbunden.



#### Und was hat nun diese Ausbildung mit Chianti zu tun?

Chianti ist ja **der** Wein aus Italien, genauer aus der Toscana, produziert primär aus der SANGIOVESE Traube. Und Mariuccia Sprenger ist ein Fan der Chianti. Natürlich nicht von jedem Chianti. Sie hat schon ihre Vorlieben. Etwa den **Borro del Diavolo von Ormanni**, den **Gran Selezione Etichetta** oder den **Gran Selezione Bastignano** und **Fornace** der **Villa Calcinaia** oder den **Riserva** von ebenda. Alles Chianti aus 100% Sangiovese Traube. Das höchste der Gefühle ist bei ihr natürlich der **Brunello di Montalcino von Collosorbo**, gekellert aus der Sangiovese Grosso, einem Klon der kleinen Schwester.

Damit ist zwar gesagt, dass Chianti bei ihr einen einsamen Stellenwert hat, aber dass sie einen schönen **weissen Arneis** oder einen **Spumante von Bossotti** zum Aperò auch nicht verachtet, bleibt ihr kleines Geheimnis.

#### Wie kommt man jetzt an die vorzüglichen Tropfen?

Zum Beispiel an der Degustation vom 14. November im Keller der früheren **Wirtschaft zu Oele in Gossau** oder im Warenkorb auf unserer Website. Im Weinkeller gibt es immer etwas zwischen die Zähne, eine Bratwurst oder eine Castagnata. Gespült wird mit einem guten Tropfen basierend auf dem vielseitigen Wunsch der Besucher.

Weil die Degustation auf den 14. November fällt reicht's bei Bestellung pro Karton zu 6 Flaschen für 14% Rabatt plus 3% bei Abholung im Keller.

Wir freuen uns auf das Wiedersehen und ein geselliges Degustieren in sicherer Atmosphäre. Im Keller-Lokal der MonVino AG.

**Corona-Schutzkonzept ist aktiv!**

Salute & Saluti  
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)