



*Ungarische*  
**VULKANISCHE**

TOP-WEINE

SLOW-WEIN-MASTERCLASS

*Slow-Wein-Masterclass*

# PRÄMIERTE VULKANISCHE WEINE AUS UNGARN

**Wann? 11.08.2021 17h**

**Wo? Collegium Hungaricum Berlin**

Dorotheenstraße 12, 10117 Berlin

**Machen wirs slow und kosten wir Ungarns Köstlichkeiten!  
Top-Slow-Weine aus den vulkanischen Gebieten Ungarns**

Bei dieser Veranstaltung präsentieren wir eine Auswahl aus Ungarns besten vulkanischen Weinen aus der Tradition der Slow-Food, zusammen mit den Winzern, um eine neue Perspektive auf ungarische Weine zu eröffnen. Die Präsentation wird mit einer kleinen Kostprobe einzigartiger ungarischer Produkte von Käseherstellern der Slow-Food-Tradition abgerundet.

---

WWW.SLOWLIVING.HU  SLOWLIVINGHUNGARY  SLOWLIVING\_HUNGARY

**SLOW LIVING**  
HUNGARY



Slow Food®



Collegium Hungaricum  
Berlin



KÜLGAZDASÁGI ÉS  
KÜLÜGYMINISZTERIUM

*Let's go  
Slow in  
Hungary*

**Bei dieser Wein-Masterclass im Zeichen der Slow-Food** zeigen wir das Potenzial von Slow-Weinen der Sorte anhand außergewöhnlicher Tropfen aus verschiedenen vulkanischen Gebieten und durch verschiedene Weinherstellungstraditionen. Die ungarische Slow-Food-Bewegung ist davon überzeugt, dass Wein, genauso wie Lebensmittel, gut, sauber und fair sein muss. Durch unsere internationale Slow-Wine-Masterclass fördern wir ungarische Winzer, die traditionelle Techniken und hochwertige, umweltbewusste Innovationen anwenden, die mit Respekt für die Umwelt sowie das Terroir arbeiten, und die unglaubliche Biodiversität der Rebsorten, die Teil des ungarischen Erbes sind, schützen.

Die Schönheit Ungarns geht über die Erinnerung an touristische Sehenswürdigkeiten und den Versand der obligatorischen Postkarten weit hinaus. Ungarn hat für jeden etwas zu bieten: die Gewürze Osteuropas, einen lokalen Geschmack, ein entschleunigtes Erlebnis, eine einzigartige Geschichte. Letztes Jahr konnte man in den Eataly-Geschäften rund um Italien und den Vereinigten Staaten den italienischen Slow-Food-Reiseführer fürs Wochenende durchblättern, der die herausragenden Slow-Food-Orte Europas u.a. auch Ungarns vorstellte. Jetzt können Sie in Berlin

die besten ungarischen Wein- und Käsehersteller der Slow-Food-Tradition, Slow Travel-Orte und kulturelle Umwege durch die Augen der Einheimischen kennenlernen, die das Erbe, die Kultur und die Biodiversität Ungarns schützen. Als Vorsitzende des Vereins Slow Living Hungary gibt Frau Diána Szekeres einen lokalen Überblick und nimmt Sie zu ihren geliebten Slow Food Convivium-Mitgliedern durch Budapest und über die ungarische Landschaft mit. Die Slow-Wine-Masterclass wird von Herrn Attila Fiáth PhD, DipWSET moderiert.

Seien Sie dabei und lassen Sie uns gemeinsam entschleunigen!

Folgen Sie uns auf unseren *@slowlivinghungary* Instagram- und Facebook-Seiten und abonnieren Sie unseren YouTube-Channel!

Mehr über die Veranstaltung erfahren Sie hier: [www.slowliving.hu/events](http://www.slowliving.hu/events)

Sie können sich für die Verkostung **hier** registrieren.

Über den Gastgeber der Masterclass: *Herr Attila Fiáth* ist Professor an der Corvinus-Universität in Budapest. Ausgebildet in Cambridge und an der Harvard Business

School, war er bereits seit mehr als 20 Jahren als Lehrer und Forscher tätig, als er Ungarns führender Experte für Wein, Weinstrategie und Weinwirtschaft wurde. Als Gastprofessor gibt er Kurse zum Thema Wein an der Burgundy School of Business in Dijon und hält regelmäßig Masterclass-Seminare.

Er ist Vorsitzender des ungarischen Verbandes der WSET-Diplom-Inhaber und derzeit Student des Stage2 Master of Wine-Kurses. In den letzten Jahren hat er sich engagiert, die strategischen Rahmenbedingungen für den Aufbau der Markenidentität der ungarischen Weine und ein Standortmarketingskonzept der ungarischen Weinregionen mit zu entwickeln.

Als professionelles Mitglied des Vereins Slow Living Ungarn trägt er maßgeblich dazu bei, durch sein Wissen das Niveau der ungarischen Weinkultur anzuheben.

*Die Veranstaltung ist kostenlos, um vorherige Registrierung wird gebeten.*

Den geltenden Regelungen entsprechend gilt Maskenpflicht (FFP2), der Eintritt ist mit Vorlage eines aktuellen negativen Corona-Tests oder mit nachgewiesenem Immunschutz möglich.