

Programm Faszination Pinot Noir 2026

Samstag, 7. Februar 2026

9 – 10 Uhr | Foyer Kursaal

Kaffee Empfang

10 – 11.30 Uhr | Rainer Maria Rilke Saal

Masterclass «Pinot Noir entlang des Rheins: Terroir, Klima und Jahrgangsunterschiede entdecken»

Erleben Sie, wie Klima, Terroir und Jahrgänge den Charakter eines Pinot Noir prägen. Sechs Winzer präsentieren je zwei Weine, einen aus einem kühlen und einen aus einem warmen Jahrgang, und geben persönliche Einblicke in die Veränderungen im Weinberg. Eine spannende, sensorische Reise entlang des Rheins.

12 – 13.30 Uhr | Restaurant verve by sven

Lunch im Restaurant verve by sven

Geniessen Sie ein sorgfältig komponiertes 2-Gang-Menü mit Weinbegleitung in entspannter Atmosphäre. Wasser und Kaffee sind inklusive.

13.30 – 15 Uhr | Rainer Maria Rilke Saal

Masterclass «Bündner Pinots im Vergleich mit der Welt - aus der Perspektive eines Master of Wine»

Master of Wine Ivan Barbic führt durch einen exklusiven Vergleich: Spitzen-Pinots aus den wichtigsten Weinregionen der Welt treffen auf zwei herausragende Weingüter der Bündner Herrschaft. Eine seltene Gelegenheit, Nuancen, Stilistiken und Qualitätsprofile im direkten Dialog zu erleben.

14.30 – 18 Uhr | Bernhard Simon Saal

Walking Tasting

Über 120 Weine, 24 Winzerinnen und Winzer – Sie mitten drin.

Beim Walking Tasting begegnen Sie den Gastgeberwinzern von «vinotiv Graubünden» sowie ihren europäischen Gästeweingutern persönlich. Verkostungen, Gespräche und Entdeckungen verbinden sich zu einem lebhaften, inspirierenden Nachmittag.

ab 18.30 Uhr | Restaurant gladys

Paulée Internationale Bad Ragaz: Aperitif und Eröffnung des Buffet

Ein Abend nach französischem Vorbild: unkompliziert, gesellig und genussvoll. Am Buffet erwarten Sie klassische Gerichte aus der Tradition der Paulée de Meursault. In lockerer Atmosphäre wird geteilt, verkostet und angestossen – denn jeder Guest bringt eine besondere Flasche Wein mit, die mit Freude untereinander geöffnet wird. So entsteht ein Abend voller Grosszügigkeit, Begegnungen und Vielfalt im Glas.