

**WIR FREUEN UNS AUF
DEINE ANMELDUNG!**

Ci vediamo – Erlebe die «Reise der Sinne»
gemeinsam mit Thomas Guggisberg und
Christof Weber sowie besonderen Gästen
an der Vinifera 2025.

EXKLUSIV! BEI VINIFERA BIEL
PRE-EVENTS, 45 MINUTEN VOR MESSEBEGINN

PRELI
A SUMA-NUI

«REISE DER SINNE»

22.–26. OKTOBER 2025



Preli AG

Das Weingut im Piemont
Achereggstrasse 8
Postfach 6
CH-6362 Stansstad

info@preli.ch
www.preli.ch
041 610 99 91



Kulinarik und Önologie!

Fünf exklusive **Pre-Events**, die euch auf eine faszinierende **Reise durch Wein, Kulinarik und Genusskultur** mitnehmen.

45 Minuten, bevor die Messe beginnt, öffnen wir die Türen zu einer einzigartigen Genusswelt: Ob **mystische Süssweine**, prickelnde **Schaumweine**, **dunkle Tropfen und Zigarren**, **schwarze Schokolade** oder edelster **Feinkostkäse** – jede Begegnung ist ein Fest für die Sinne. Dazu kleine Häppchen abgestimmt vom Hotel-Restaurant ARTIST, Biel.

Teilnahme: CHF 25.– inkl. Degustation, Themen-Imbiss und **gratis Eintritt zur Vinifera**

Plätze: limitiert (30–50 Personen), auch als Gruppe buchbar

Anmeldung obligatorisch:
info@preli.ch / 041 610 99 91

ARTIST
BIEL-BIENNE



Freitag, 24. Okt. 2025
16–17 Uhr

«dunkle Weine und würzige Zigarren»

Ein sinnliches Spiel für Gaumen und Seele – Havanna – Dom.-Republik – Jamaika. Dunkle schwere «Tropfen» aus dem Piemont, u.a. «la Bomba».

Mittwoch, 22. Okt. 2025
16–17 Uhr

«Mystische Süssweine» – around the world

Hintergrund-Informationen: Sautern, Tokay, Vin Santo, Spätlesen, Portwein und Passito



Samstag, 25. Okt. 2025
13–14 Uhr

«schwarze Schokolade und tiefgründige Weine»

Genuss pur: Grand-Cru-Schokolade und rare Weine, Kakao in seiner höchsten Vollendung

Donnerstag, 23. Okt. 2025
16–17 Uhr

«world of sparkling» – Schaumweine

Cava-Champagner-Franciacorta – Alta Langa / Metodo Classico – süsse Schaumweine – auch verbotene Schaumweine!



Sonntag, 26. Okt. 2025
12–13 Uhr

«Feinkost-Käse und Genussweine»

Harmonisch und kontrovers: Genuss pur vom aussergewöhnlichen Käse «vom Affineur», kombiniert mit autochthonen alten Piemont-Weinen