

# FÖLD



**AMAZING NEW  
ARTISANAL WINES  
FROM CENTRAL EUROPE**

**SO, 12. OKTOBER, 11.00 -18.00**

**Im Private Roof Club  
Mühlenstrasse 78-80  
an der Oberbaumbrücke**



# FÖLD - WEINE AUS ZENTRALEUROPA IN BERLIN

Wir laden dich herzlich zu FÖLD ein – vielleicht die spannendste Weinverkostung von Bio- und Naturweinen aus Ungarn, Tschechien, der Slowakei und Slowenien. Flaschen, von Hand gemacht, in kleinen Mengen, aus lebendigen Böden und einheimischen Rebsorten. Lerne die Menschen hinter den Etiketten kennen, hör ihre Geschichten und probiere Weine, die den Charakter ihrer Herkunft tragen – lebendig, ungeschliffen, unvergesslich.

## Föld – Ungarisch für Boden, Erde, Land

Die Welt des Weins steht vor einer Krise wie nie zuvor. Das Interesse ist nicht verschwunden, und doch sinken die weltweiten Verkaufszahlen. Warum? Der Wein hat seine Magie verloren. Er ist überall, günstiger denn je, seiner Seele beraubt – vorhersehbar, massenproduziert und vergessbar.

### Warum FÖLD?

Im Gegensatz dazu präsentieren wir eine neue Generation von Winzer\*innen, deren Weine es wert sind, inmitten dieser Krise entdeckt zu werden – und die einen anderen Weg gehen: ohne synthetische Chemikalien anbauen, nur eigene Trauben verwenden, von Hand lesen, sanft vergären und dem Weinberg das Wort überlassen. Das Ergebnis: Energie und Klarheit im Glas – Weine mit Seele.

Wir, die Importeure Sascha Rimkus von Goldhahn & Sampson in Berlin, Šárka Betke von Vinofactum in Berlin, Jernej Gregorič von Grape Odyssey in Berlin und Martin Kössler von K&U-Weinhalle in Nürnberg, laden dich ein — gemeinsam mit der ungarischen Weinbotschafterin Maria Antoanett Crab von Borett in Budapest, der wir Föld verdanken — spannende Weine aus Mittel- und Osteuropa zu verkosten

### Wann & Tickets

Sonntag, 12. Oktober 2025 – Private Roof Club, Mühlenstr. 78-80, Berlin

- Fachverkostung: 11:00 – 13:00
- Offen für alle: 13:00 – 18:00
- Vorverkauf: 20 € (bis 1. Oktober) → 25 € ab dem 1. Oktober & an der Tageskasse

Der Private Roof Club ist einer der spektakulärsten Locations Berlins im alten Mühlenlager direkt an der Spree in Friedrichshain.

**Sichere dir jetzt dein Ticket**



## Diese Weingüter sind dabei

### Ungarn:

Weingut Turay  
SanzonTokaj  
Weingut Barta  
FilepWines  
Somlói Vándor  
Bussay  
St Donat  
Gilvesy  
Wassmann  
Heimann

### Tschechien:

Marada  
Zdeněk Vykoukal  
Jaroslav Osička  
Bidule  
Iva Měřínská  
Weingut Veverka  
Herzánovi

### Slowenien:

Alan Peloz  
Klanc Vina  
Roka  
Miro Vina  
Norbin  
Svetlik  
Vina Montis  
Vina Štekar

### Slowakei:

Vino Vdovjak

---

## Masterclasses

**Die Plätze sind begrenzt – bitte melde dich unter [order.borett@gmail.com](mailto:order.borett@gmail.com) an und gib die Nummer der Masterclass an.**

N° 1: 12:30 - 13:00: Terroirs (FÖLD) durch Furmint mit Maria Crab (Englisch)

N° 2: 13:30 - 14:00: Der besondere Charakter vulkanischer Böden in drei Beispielen mit Martin Kössler (Deutsch)

N° 3 14:30 - 15:00: Eine Reise in die lebendige Welt des tschechischen Weins heute mit Šárka Betke (Englisch)

N° 4: 15:30 - 16:00: Die verbindende Rebsorte Mitteleuropas – Welschriesling (oder **GROW: Graševina, Riesling Italico, Olaszrizling, Welschriesling, Laški Rizling, Ryzlink vlašský**) – vorgestellt anhand der Böden (FÖLD) der Regionen mit Maria Crab (Englisch)

N° 5: 16:30 - 17:00: Blaufränkisch – der Pinot Noir des Ostens mit Maria Crab und Šárka Betke (Englisch)

## Wir freuen uns auf dich!

**Dieses Event wird ermöglicht und  
unterstützt von**



GOLDHAHN  
UND  
SAMPSON

*Borett*



Vinofactum



#VisitCzechia