

Kelterkurs Biowein 2019/2020



Daten

- Donnerstag, 03. Oktober 2019 um 13.30 Uhr
- Freitag, 04. Oktober 2019 um 08.30 Uhr
- Donnerstag, 24. Oktober 2019 um 13.30 Uhr
- Donnerstag, 14. November 2019, um 13.30 Uhr
- Donnerstag, 16. Januar 2020 um 13.30 Uhr
- Donnerstag, 05. März 2020, um 13.30 Uhr
- Donnerstag, 23. April 2020, um 13.30 Uhr

Ort

FiBL Frick, Kursraum 2

Inhalt

Der Kurs richtet sich an weininteressierte Personen oder Hobbywinzer, die selbst Wein keltern oder keltern wollen, und sich vertiefter mit der önologischen Zubereitung von Wein beschäftigen möchten.

Es werden folgende Themen behandelt:

- Weinlese und Kelterung von weissem und blauem Traubengut
- Alkoholische Gärung und Gärführung
- Jungweinpflge (biologischer Säureabbau, Umzüge)
- Filtration, Schönungen
- Fehler und Krankheiten (Ursachen und Bekämpfung)
- Abfüllung

Die Themen werden theoretisch und vor allem in praktischer Arbeit vermittelt.

Organisation

Der Kurs gliedert sich in zwei Teile:

- Theoretischer Teil: die erste Hälfte des Kursnachmittags dient dem Erarbeiten der theoretischen Grundkenntnisse zum Thema des jeweiligen Kurstages
- Praktischer Teil: Im Kurs lernen die Teilnehmenden, einen Weiss- und Rotwein selbstständig zu keltern und legen gleich selbst Hand an. Die praktischen Arbeiten werden im zweiten Teil des Kursnachmittags in der FiBL-Trotte selber ausgeführt. Weiter erfahren die Teilnehmenden Tipps und Tricks, die in der Weinbereitung helfen, ein optimales Ergebnis zu erzielen.

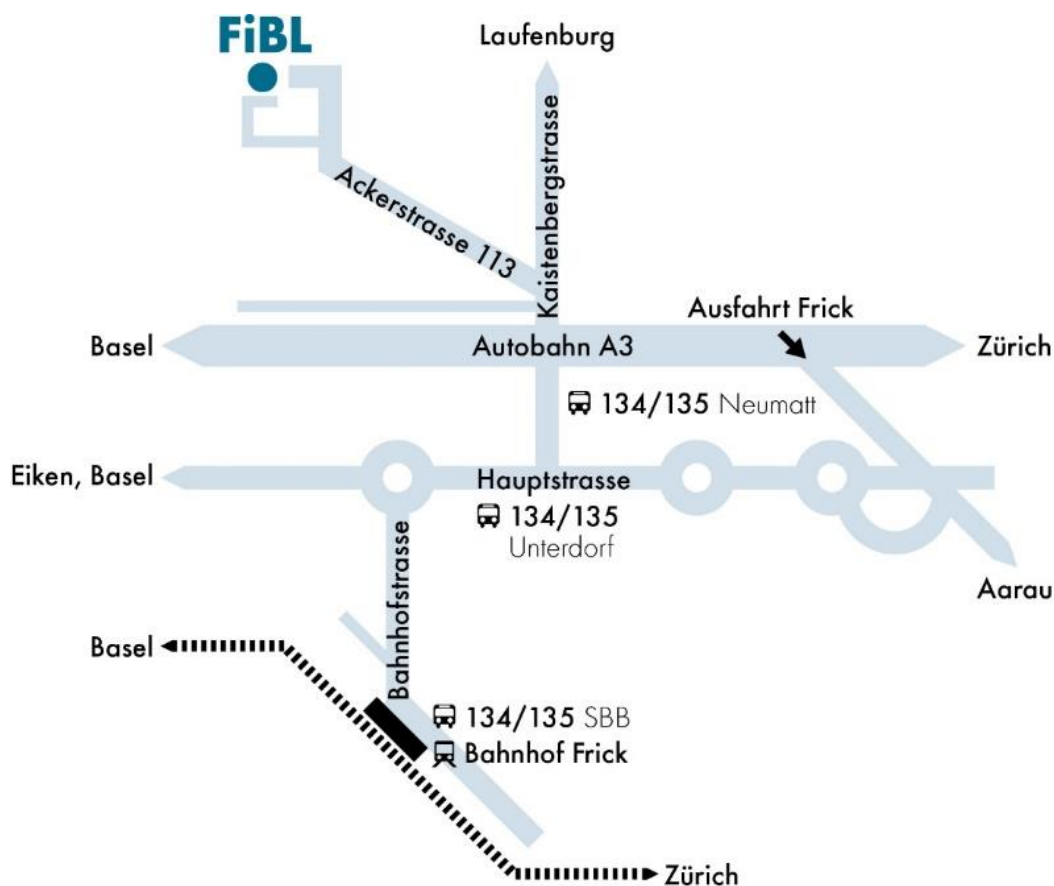
Kursleitung/Referenten

- Andi Tuchschnid, Weingut FiBL, Frick
- Thomas Loeliger, Quergut, Arlesheim
- Urs Podzorski, Fachstelle Weinbau, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg

Kosten

Fr. 700.-, inkl. 12 Flaschen Kurswein

Anreise PW



Anmeldung für den Kelterkurs Biowein 2019/2020

Sie können sich gerne über unseren Anmeldeservice unter folgendem Link anmelden:

<https://anmeldeservice.fibl.org/event/kelterkurs-biowein-19-20>

