

## Spezialweinbereitung

**Zeit:** 9:00 bis 16:15

**Ort:** FiBL Frick

Zeit	Thema	Bemerkung	Referent/Referentin
9:00	Beginn	Eintreffen und Kaffee	
9:30	PetNat	Unterschied zwischen Sekt und Petillant Naturel Mit wieviel °Oechsle kommt er in die Flasche? Herausforderungen bei der Herstellung.	Michele Bono
11:00	Naturwein	Vinifikation von Naturweinen unter Berücksichtigung der Richtlinien	<b>Michele Bono</b>
12:15	Mittagessen	Lunch in der FiBL Mensa	
13:45	Orangewein	Wie lange sollte ein Orange auf der Maische liegen?	<b>Michele Bono</b>
15:00	Pause	Kaffee oder Tee	
15:20	Alternative Gebinde	Was ist der Vorteil von verschiedenen Gärbehältern? Gezielter Einsatz von Barriques. Welches Material passt zu meinem Weinstil?	<b>Michele Bono</b>
16:15	Ende	Kleine Degustation	

Programmänderungen vorbehalten