

## Schaumwein Kurs

### Inhalt

Dieser Kurs richtet sich an Fachleute, die das praktische Wissen über die Sektbereitung lernen möchten. Parallel zu den vier Kurstagen am FiBL, an denen wir praxisbezogen einen Schaumwein herstellen, produzieren Sie zu Hause Ihren eigenen. Der Kurs setzt voraus, dass Sie ungefähr 200 Liter Sektgrundwein zur Verfügung haben und diesen bei sich im Betrieb verarbeiten sowie lagern können. An einem zusätzlichen Tag findet eine Exkursion ins grenznahe Ausland statt.

### Voraussetzung

Grundlagenkenntnisse in der Weinbereitung sind Voraussetzung. Der Kurs ist nicht geeignet für Personen ohne rebauliches und önologisches Vorwissen.

### Leitung

Linnéa Hauenstein, FiBL

Tel. 062 865 17 23, [linnea.hauenstein@fibl.org](mailto:linnea.hauenstein@fibl.org)

Thomas Löliger, FiBL

Tel. 062 865 50 33, [thomas.loeliger@fibl.org](mailto:thomas.loeliger@fibl.org)

### Anmeldung

Bis 01.08.2026, [Hier anmelden](#)



### Termine

1. Kurstag: Fr., 21.08.26 / FiBL (Nachmittag)
2. Kurstag: Fr., 29.01.27 / FiBL (Ganztag)
3. Exkursion: März/April 2027 (Ganztag)
4. Kurstag: Oktober 2027 (Nachmittag)
5. Kurstag: November 2027 (Ganztag)

### Zeit

Ganztägig 9:00 – 16:30 Uhr

Halbtags 13:00 – 16:30 Uhr

### Ort

FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick

Andere Orte nach Absprache

### Kosten

CHF 650.- / TN plus effektive Materialkosten von circa CHF 2.50/ Flasche

Verpflegungspauschale: CHF 100. –

### Zielpublikum

Max. 16 Personen

### Auskunft

Kurs Schaumwein:

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu

Ackerstrasse 113, 5070 Frick

[stefanie.leu@fibl.org](mailto:stefanie.leu@fibl.org)

[062 865 72 74](tel:0628657274)

[Alle Infos zu den Kursen und Flurgängen finden Sie auch online:](#)

[FiBL Kurskalender](#)

## Programm

### Kursort: FiBL Frick

---

#### Freitag, 21. August 2026

Zeit	Theorie	Praxis
Nachmittags	<ul style="list-style-type: none"><li>• Versektung kurz erklärt: Unterschiedliche Produktionsmethoden</li><li>• Anforderung an das Traubengut und die Verarbeitung</li><li>• Anforderung an Grundwein</li></ul>	Degustation und Stilistik Schaumweine

---

#### Freitag, 29. Januar 2027

Zeit	Theorie	Praxis
Ganztägig	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filtration</li><li>• Grundlagen Tirage</li><li>• Hilfsstoffe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filtration Grundwein</li><li>• Tirage vorbereiten</li><li>• Grundwein abfüllen</li></ul>

---

#### März/April 2027

Zeit	Theorie	Praxis
Ganztägig		Exkursion ins grenznahe Ausland

---

#### Oktober 2027

Zeit	Theorie	Praxis
Nachmittag	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remuage/Rütteln</li><li>• Dosage bestimmen</li><li>• Versch. Geschmacksrichtungen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remuage/Rütteln</li><li>• Vorbereitete Probeflaschen warm degorgieren und Dosage bestimmen</li></ul>

---

#### November 2027

Zeit	Theorie	Praxis
Ganztägig		Gemeinschaftliches Degorgieren der Schaumweine der TN

---

Programmänderungen vorbehalten