



schifferli

## **WEINBEREITUNGSKURS 2021 / 2022**

### **Kursaufbau**

Der Weinbereitungskurs von Schifferli Wein orientiert sich an den saisonalen Abläufen und Bearbeitungsschritten im Weinkeller. In einer kleinen Gruppe vinifizieren Sie eigenständig sowohl einen Rot- als auch einen Weisswein und zwar von der Traube bis auf die Flasche. Sie werden jeden relevanten Arbeitsschritt im Weinkeller selbständig durchführen und so Theorie und Praxis verknüpfen und das Handwerk des Weinmachens erlernen. Daher erstreckt sich der Kurs vom Herbst 2020 bis in den Sommer des Folgejahres.

Es werden bewusst keine Hightech Gerätschaften eingesetzt. Dadurch wird erreicht, dass alle Kursteilnehmenden die Prozesse eingehend verstehen und zu Hause sicher umsetzen können.

### **Zielpublikum**

Weininteressierte, Quereinsteiger in den Weinbau, Hobby-Winzer, Nebenerwerbwinzer und alle die es endlich wissen wollen.

### **Organisation**

8-tägiger Intensivkurs (Herbst bis Sommer)  
Der Kurs wird ab 5 Teilnehmenden durchgeführt

1. Theorieseminar: Sie erarbeiten die theoretischen Grundlagen zum jeweiligen Thema (ca. 20% der Kurszeit)
2. Praxisseminar: die gewonnenen theoretischen Kenntnisse werden direkt in die Praxis umgesetzt. In der Gruppe vinifizieren Sie eigenständig einen Rot- und Weisswein aus je ca.400 kg Trauben.

### **Kursorganisation**

Schifferli Wein, 7208 Malans GR, tel.: 079 776 36 38 email:  
wein@schifferliwein.ch  
Andrin Schifferli, dipl. Ing. FH Oenologie

schifferli wein





schifferli

**Kurskosten**

CHF 3'480.-

im Preis inbegriffen:

Kursunterlagen  
Kursmaterial wie Rohware, Kellerhilfsmittel, etc.  
Mittagessen,  
12 Flaschen Wein am Ende des Kurses  
Unterkunft ist Sache der Kursteilnehmer

**Kursort:**

Schifferli Wein, Sternengasse 3, 7208 Malans

**Kursdaten (jeweils ab 9.00Uhr)**

| Daten                 | Themen   |
|-----------------------|--|
| 29./30.10.2021        | Kelterung Weisswein, (Traubenannahme, Pressen)<br>Einmischen Rote Trauben, Mazzeration, Alkoholische<br>Gärung |
| <i>05./06.11.2021</i> | <i>Ausweichdatum für den 29./30.10.2021 auf Grund des<br/>Weinjahres</i>                                       |
| 19.11.2021            | Pressen Rotwein, Abstich Weisswein, BSA einleiten  |
| 21.01.2022            | Weinausbau, Umzüge, Weinanalytik   |
| 15.04.2022            | Klärung, Stabilisierung, Filtration  |
| 10.06.2022            | Füllung Weisswein, Hygiene   |
| 19./20.8.2022         | Rotweinfüllung, Verpackung, Bezeichnung, Sensorik  |

\*kurzfristige Änderungen vorbehalten

Herzlich,

---

Andrin Schifferli

schifferli wein





schifferli

**Anmeldung Weinbereitungskurs 2021/2022**

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

email  
\_\_\_\_\_

Ich bin einverstanden, dass meine Adresse und Telefonnummer an die Teilnehmer des Kurses weitergegeben werden.

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Die Einladung mit Details und Teilnehmerliste für den Kurstag folgen.

Mit der Anmeldung akzeptiere ich folgende **AGB**:

**Zahlungsbedingungen:**

- Die Kurskosten sind im Voraus rein, netto zu bezahlen.

**Annullationskosten:**

- Ab Anmeldung bis 8 Wochen vor Kursbeginn 25%
- ab 8 Wochen vor Kursbeginn 50%
- ab 4 Wochen vor Kursbeginn 100%
- Die Annullationskosten entfallen, wenn der Platz durch eine Ersatzperson besetzt werden kann
- persönliche Versicherung und Annullationsschutzversicherung ist Sache der Kursteilnehmer/innen

**Anmeldung per email**

Die Anmeldung kann auch an [wein@schifferliwein.ch](mailto:wein@schifferliwein.ch) erfolgen. In diesem Fall gelten ebenfalls die oben genannten AGB. Die Anmeldung ist auch ohne Unterschrift verbindlich.

schifferli wein

