



schifferli

## weinbereitungskurs 2020 | 2021

### 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, Neben-erwerbsswinzer 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 zumjeweiligen 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.



schifferli

**Kursorganisation**

Schifferli Wein, 7208 Malans GR,  
+41 79 776 36 38  
wein@schifferliwein.ch  
Andrin Schifferli, dipl. Ing. FH Oenologie

**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 | 7208 Malans



schifferli

Kursdaten (jeweils ab 9.00Uhr)

Daten	Themen
23./24.10.2020	Kelterung Weisswein, (Traubenannahme, Pressen) Einmaischen Rote Trauben, Mazzeration, Alkoholische Gärung
30./31.10.2020	Ausweichdatum für den 25./26.10.2020 auf Grund des Weinjahres
14.11.2021	Pressen Rotwein, Abstich Weisswein, BSA einleiten
16.01.2021	Weinausbau, Umzüge, Weinanalytik
10.04.2021	Klärung, Stabilisierung, Filtration
05.06.2021	Füllung Weisswein, Hygiene
20./21.8.2021	Rotweinfüllung, Verpackung, Bezeichnung, Sensorik



schifferli

Anmeldung Weinbereitungskurs 2020 | 2021

---

Name | Vorname

---

Firma

---

Adresse

---

PLZ | Ort

---

Telefon

---

E-Mail

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.



schifferli

Mit der Anmeldung akzeptiere ich folgende AGB

Zahlungsbedingungen

Die Kurskosten sind im Voraus rein, netto zu bezahlen.

Annulationskosten

Ab Anmeldung bis 8 Wochen vor Kursbeginn 25%

ab 8 Wochen vor Kursbeginn 50%

ab 4 Wochen vor Kursbeginn 100%

Die Annulationskosten entfallen, wenn der Platz durch eine Ersatzperson besetzt werden kann. Die Persönliche Versicherung und Annulationsschutzversicherung ist Sache der Kursteilnehmer/innen

Anmeldung per E-Mail

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

sternengasse 3 | ch - 7208 malans | + 41 79 776 36 38 | [wein@schifferliwein.ch](mailto:wein@schifferliwein.ch)  
schifferliwein.ch | ubs switzerland ag | iban ch97 0020 8208 1130 8301 h