



Vinifikation: Von der Traube zum Wein



Objektive des Seminars

Betrachten Sie den Wein mit den Augen eines Winzers. Entdecken und analysieren Sie die verschiedenen Techniken, die zur Herstellung von Weiss-, Rosé- und Rotweinen benutzt werden und erlangen Sie ein solides Grundwissen der Vinifikation. Lernen Sie, den Einfluss der Rebsorte und der Traubenreife, sowie der verschiedenen Herstellungs- und Reifungsarten auf den Geschmack und die Aromatik des Weines zu bewerten.



Im Seminar enthaltene Leistungen:

Sämtliche Weine (über 600 Weinreferenzen in unseren Kellern)

Praxisnahe Ausbildung

Internationale, fachkompetente Dozenten aus der Praxis

Aktuelle, moderne Lernunterlagen

Moderne Seminarräume

Intensive Sensorikschulung



Semindauer: 2 Tage (14 Stunden)

Tag 1:

Theoretischer Teil:

Definition der Traubenreife und einer „idealen“ Ernte

Die Anwendung von Sulfiten und anderen oenologischen Produkten

Die verschiedenen Techniken der Weinherstellung

Praktischer Teil:

Verkostung unterschiedlicher, ausgesuchter Weine, zur Demonstration des Einflusses der Traubenreife und der angewandten Techniken auf Geschmack und Aromen.



Tag2:

Theoretischer Teil:

Das Reifen des Weins: Im Tank, im Holz, in der Flasche, Einfluss der Feinhefe

Entwicklung von Geschmack und Aromen

Verschiedene Techniken zum „Fertigstellen“ der Weine: Schönung, Filtration, Abfüllen...

Praktischer Teil:

Verkostung unterschiedlich gereifter Weine zur Untersuchung der geschmacklichen und aromatischen Entwicklung.



Niveau 2

Seminarkosten: 420,00 € pro Person (Mittagsessen inklusive)

Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen

Eventuelle Programmänderungen behalten wir uns vor.