



# **WINZERJAHRESKURS**

**Önologie & Destillation**

**2016/2017**

# Winzerjahreskurs - Önologie & Destillation

Schlüpfen Sie ein Weinjahr lang in die Rolle des Winzers und winemakers sowie des Brenners. Ein professionell aufbereitetes Jahresprogramm beginnt mit der Rotwein- sowie der Prädikatsweinklese. Sie begleiten die Weinwerdung, die Weinbehandlung und den Weinausbau bis zur Flaschenfüllung. Die Grundlagen der Sektproduktion sowie die Destillation und die Produktion von Edelbränden stellen einen weiteren Schwerpunkt dar. Fachexkursionen und Workshops mit führenden Winzern und Brennern runden das Programm ab. Inklusive Teilnehmerzertifikat und einem Kontigent des selbst produzierten Rotweines.

## Kurstage

- 1. Block: Do, 06.10. - Sa, 08.10.2016
- 2. Block: Do, 17.11. - Sa, 19.11.2016
- 3. Block: Do, 16.03. - Sa, 18.03.2017
- 4. Block: Mi, 17.05. - Fr, 19.05.2017

## Kursort

Weinbauschule Burgenland  
7000 Eisenstadt, Neusiedler Straße 6  
[www.weinbauschule.at](http://www.weinbauschule.at)

## Preis EUR 1.090,-

- inkl. Kursunterlagen, Kaffeepausen und Betriebsbesuche
- Unterkunft und Mittagessen sind im Kurspreis nicht inkludiert

## Anmeldung

Weinakademie Österreich  
Undstraße 6  
3500 Krems  
Tel: +43 (0) 2732 / 876 12  
E-Mail: [info-krems@weinakademie.at](mailto:info-krems@weinakademie.at)



# Seminarinhalte

## **1. Block: Do, 06. Oktober - Sa, 08. Oktober 2016**

- Traubenreifebestimmung, Lese, Traubentransport und Verarbeitung
- Aufbesserung, Gärung, Maischegärsysteme und Gärführung
- Biologischer Säureabbau
- Weinverkostung

## **2. Block: Do, 17. November - Sa, 19. November 2016**

- Kellereinrichtungen
- Weinklärung und Filtration
- Exkursion in die Weinakademie Österreich
- Prädikatsweinproduktion, Verkostung Ruster Ausbruch
- SO<sub>2</sub> Management
- Verkostung von Jungweinen

## **3. Block: Do, 16. März - Sa, 18. März 2017**

- Abfüllung & Barriques
- Verkostung von Weinen aus unterschiedlichen Barriquefässern
- Winzerbesuch - Familie Kollwentz
- Edelbrände und Destillation
- Grundlagen der Sektproduktion & Verkostung

## **4. Block: Mi, 17. Mai - Fr, 19. Mai 2017**

- Weinlagerung
- Weinschönung und Weinbehandlungsmittel
- Etikettierung und Bezeichnungsvorschriften
- Verkostung - Einfluss verschiedener Weinbehandlungsmittel
- Exkursion in den Seewinkel (Sektellerei Szigeti, Weingut Umatham)
- Abendessen im Restaurant „Henrici“



## **Weinakademie Österreich**

Seehof .A 7071 Rust

Tel: +43 (0) 2685/68 53 . Fax: +43 (0) 2685/64 31

E-Mail: [info@weinakademie.at](mailto:info@weinakademie.at)

## **Büro Krems**

Undstraße 6 .A 3500 Krems

Tel: +43 (0) 2732/876 12 . Fax: +43 (0) 2732/876 12 4

E-Mail: [info-krems@weinakademie.at](mailto:info-krems@weinakademie.at)

[www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)

[www.facebook.com/weinakademie](https://www.facebook.com/weinakademie)