

## Schaumwein Kurs

### Inhalt

Dieser Kurs richtet sich an Fachleute, die das praktische Wissen über die Sektbereitung lernen möchten. Parallel zu den fünf 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.

Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen begrenzt.

### 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 01.08.2024, [Hier anmelden](#)

### Termine

1. Kurstag: Do., 22.08.2024 / FiBL
2. Kurstag: Do., 23.01.2025 / FiBL
3. Kurstag: März/April 2025
4. Kurstag: August 2025
5. Kurstag: November 2025

### Zeit

Ganztägig 9:00 – 16:30 Uhr

Halbtags 13:00 – 16:30 Uhr

### Ort

FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick

Andere Orte nach Absprache

### Kosten

Kurs für 5 Tage: CHF 790.- / TN plus effektive Materialkosten von circa CHF 2.50/ Flasche

Verpflegungspauschale: CHF 40.- pro Tag (nur bei ganztätigen Anlässen)

### 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

[Alle Infos zu den Kursen und Flurgängen](#)

[finden Sie auch online:](#)

[FiBL Kurskalender](#)



## Programm

### Kursort: FiBL Frick

---

#### Donnerstag, 22. August 2024

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

---

#### Donnerstag, 23. Januar 2025

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 2025

Zeit	Theorie	Praxis
Nachmittag		Exkursion Elsass

---

#### August 2025

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 2025

Zeit	Theorie	Praxis
Ganztägig		Gemeinschaftliches Degorgieren der Schaumweine der TN

---

Programmänderungen vorbehalten