

21-025 Wein - Genuss - Rebbau (Jan 22)

Thema 2 - Natur und Umwelt

Kurzbeschrieb Kenntnisse zum Rebbau, zur Weinbereitung und zur Degustation auffrischen

Kursinhalte Mit 60plus bringen wir langjährige Weinerfahrungen mit. Wir wollen unser Wissen austauschen und vertiefen.

Themen:

Die Arbeiten im Rebjahr, Schnitt der Reben, Erziehungssysteme der Reben, Schädlinge und Krankheiten im Weinbau, Weinbereitung (Kelterung, Jungweinpflanze, Weinausbau, Unterschied zwischen Weiss- und Rotweinbereitung), Degustation (Ablauf, Kriterien, Aromarad, Weinbeurteilung)

Vorgehen, Methode, Einbezug der Teilnehmenden Kurslokal: Informationsblock, Erfahrungsaustausch, Lieblingsweine vorstellen / Exkursion: Besuch eines Winzers am Murtensee (17.08.22) / Degustation: Weinhandlung in Bern (14.09.22)

Zusatzinfo Zusatzkosten Reise nach Praz, Führung und Degustation in Praz ca. 20.- pro Person, Degustation in der Weinhandlung ca. 30.- pro Person.

Moderation

Co-Moderation

Vorname/Name Johannes Kipfer
Mail johannes.kipfer@gmail.com

Durchführung mit 8 bis 15 Personen

Wochentag: Mittwoch 17.00 - 18.30 (17.08./14.09. nach Absprache)

Kursdaten:

02.03.22	11.05.22	08.06.22	17.08.22	14.09.22
----------	----------	----------	----------	----------

Kursort: Bern, Stockerenweg 8 JUVESO
Schulraum 1