



Biologischen Weinbau mit eigenen Händen lernen

**Ungespritzte, pilzresistente Traubensorten machen ganz besonderen Spass bei der
Pflege direkt im Pionierbetrieb!**

Wann

Samstage 14. März./ 30. Mai/ 27. Juni/ 29. Aug. 2009/ Ende Jan. 2010
Jeweils 9:00 bis 12:00

Wo

Cultiva BioWeinGut, Unterstammheim/Nussbaumen

Was

Sie erlernen alle wichtigen Arbeiten in „Ihrer Rebzeile“ mit resistenten Reben, werden am Objekt über alle wichtigen Grundlagen informiert, lernen die verschiedenen Eigenschaften von 10 resistenten Rebsorten im Vergleich zu bisherigen, gespritzten Sorten bis hin zur Weinbereitung kennen.

Themenauswahl: Sortenkunde, Jungrebenpflege, Schnitt, Heften, Boden, Nährstoffversorgung, Erlesen, Schlaufen, Kappen, Lauben, Ertragskontrolle, Vogelschutz, Wimmel, Verarbeitung, Gärung, Säureabbau, Pflege, Jungweidegustation, Abfüllung. Dazu fachliche und wissenschaftliche Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit, Sorteneigenschaften, Biodynamische Pflege, BioWeinreife und vieles mehr.

Am Ende jedes Kurstages wird natürlich Wein degustiert.

Wer

Wussten Sie, dass es Traubensorten gibt, die nicht gespritzt werden müssen? Haben Sie so südlich klingende Namen wie Muscat Bleu oder Seval Blanc usw. schon auf unseren Weinflaschen entdeckt? Wollten Sie schon immer mal einige Stunden in den Reben verbringen und das Rebjahr hautnah erleben, mitten im „Naturreberg“? Träumen Sie davon, mal ein paar Flaschen BioWein selber zu erzeugen?

Keine Vorkenntnisse, sondern Ihre Neugier ist die beste Basis für diesen Kurs.

Leitung

Fredi Strasser, Agronom ETH und Biowinzer mit langjähriger Erfahrung in Praxis, Unterricht und Forschung

Kosten

Fr. 250.- inkl. Weindegustation, Kursunterlagen und Diplom

Anmeldung

Bis 2. März. 2009 an info@cultiva.ch bzw. Tel. 052 740 27 74, Fax...75 oder an F. Strasser, Heerenweg 10, 84 76 Unterstammheim, mehr unter www.cultiva.ch



*Für Kurs im 2009 bitte schon voranmelden, besten
Dank.*