Mikrobiologie

Low Intervention, aber sauber!

Praxisseminar Ökologischer Weinbau 2027

Beratungsdienst ökologischer Weinbau

Sehr geehrte Winzerinnen und Winzer,

die Bedingungen, unter denen wir Wein erzeugen, verändern sich. Frühere und häufig wärmere Lesetermine, höhere pH-Werte und eine veränderte Nährstoffversorgung der Moste stellen neue Anforderungen an die Gärführung und die mikrobiologische Kontrolle. Stockende Gärungen, Brettanomyces, linde Weine, Mäuseln oder erhöhte Gehalte an flüchtiger Säure sind Herausforderungen, mit denen sich viele Betriebe zunehmend auseinandersetzen müssen.

Gleichzeitig wächst das Interesse an einer Weinbereitung mit möglichst wenigen Eingriffen und geringem Schwefeleinsatz. Dahinter steht nicht zuletzt der Wunsch nach Weinen, die durch Lebendigkeit, Eigenständigkeit und Trinkfreude überzeugen. Der Champagnerwinzer Anselme Selosse hat das Spannungsfeld zwischen Eingreifen und gewähren lassen treffend beschrieben: *„Wer zu viel tut, überdeckt, prägt und verändert den Wein. Wer zu wenig tut, riskiert, ihn zu zerstören.“*

Genau dieser Herausforderung widmet sich unser Praxisseminar. Denn je weniger wir in die Weinbereitung eingreifen möchten, desto besser müssen wir verstehen, was im Wein passiert. Wir müssen Veränderungen frühzeitig erkennen, Risiken einschätzen und entscheiden können, wann ein Eingriff notwendig ist – und wann nicht. Das Seminar soll deshalb nicht mit erhobenem Zeigefinger vor den Risiken einer wenig interventionistischen Weinbereitung warnen, sondern vor allem zeigen, wie sich dieser Ansatz in der Praxis erfolgreich umsetzen lässt.

Dafür haben wir hochkarätige Referenten aus den Bereichen Mikrobiologie und Kellerwirtschaft nach St. Ulrich eingeladen. Neben Fachvorträgen stehen Verkostungen und der offene Austausch im Mittelpunkt. Besonders freuen wir uns auf die Möglichkeit, konkrete Problemstellungen anhand von Weinen der Teilnehmenden gemeinsam mit Fachleuten zu analysieren und zu diskutieren.

Wir laden Sie herzlich ein, sich mit Ihren Erfahrungen und Fragen einzubringen.

Tomislav Markovic, Michael Baumann, Jakob Moise, Beratungsdienst ökologischer Weinbau

Paulin Köpfer, ECOVIN

Bernhard Nägele, Bildungshaus Kloster St. Ulrich

Anmeldung

Bildungshaus Kloster St. Ulrich
St. Ulrich 10, 79283 Bollschweil
Tel. 07602 -91010, Fax 07602-910190
E-Mail: info@bksu.de, Internet: www.bksu.de

Bildungshaus Kloster St. Ulrich
Landvolkshochschule

Seminarprogramm

Dienstag, 02. Feburar 2027

Am ersten Seminartag widmen wir uns den mikrobiologischen Grundlagen der Weinbereitung. Unter welchen Bedingungen entstehen die wichtigsten mikrobiologischen Weinfehler? Wie lassen sich diese erkennen, sensorisch identifizieren und vermeiden? Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Spontangärung: Woher stammen die daran beteiligten Hefen, und welches Potenzial bietet die Spontangärung für die Erzeugung eigenständiger, vom Terroir geprägter Weine? Darauf aufbauend beschäftigen wir uns mit den grundlegenden Voraussetzungen für einen erfolgreichen Low-Intervention-Ansatz.

bis 09.00 Uhr Anreise

- Begrüßung, Einführung ins Seminar, Vorstellung, Erwartungen der Teilnehmer

Bildungshaus St. Ulrich & BÖW

- Klimawandel, Mikroorganismen und Weinfehler – die Herausforderungen moderner Weinbereitung

Prof. Dr. Maren Scharfenberger-Schmeer, Neustadt

nachmittags:

- Terroir der Hefen – Herkunft und sensorischer Einfluss der Hefen bei der Spontangärung
- Low Intervention Önologie – Nutzung der Ressourcen Traube, Mikroorganismen und Zeit
- Weinwerkstatt mit Weinen der Teilnehmer – stilistische und önologische Impulse

Prof. Dr. Ulrich Fischer, Neustadt

abends:

- *Weinprobe „Ist der Stil oder Fehler?“*

Mittwoch, 03. Februar 2027

Den zweiten Seminartag gestalten wir mit dem Team von DUO Œnologie aus dem Elsass. Das Labor bringt über 20 Jahre Erfahrung in der önologischen Beratung mit, insbesondere in der Begleitung naturnah arbeitender Weingüter im Elsass, Burgund, Jura, der Schweiz und Deutschland. Im Mittelpunkt stehen die Entwicklungen und neuen Herausforderungen, die das Team in dieser Zeit beobachten konnte. Wie können wir gezielte Analysen nutzen, um Risiken frühzeitig zu erkennen und Probleme zu vermeiden? Welche Faktoren sind entscheidend, damit Gärungen auch unter schwierigen Bedingungen zügig und vollständig verlaufen? Und wie lassen sich diese Erkenntnisse in eine möglichst zurückhaltende Weinbereitung integrieren?

vormittags:

- Klimawandel und Veränderungen in der Weinbereitung – Beobachtungen und önologische Konsequenzen
- Saccharomyces cerevisiae – ein Partner, um den wir uns kümmern müssen
- Fallstudien und Verkostung in Arbeitsgruppen

DUO Œnologie, Ostheim, Elsass

nachmittags:

- Bakterielle Gefahren: Überwachung, wichtige Kontrollpunkt und Handlungsmöglichkeiten
- Entwicklung betrieblicher Strategien der technischen Ausstattung im Keller, der Arbeitsweisen und Verfahren der Weinbereitung, der angestrebten Weinstile und Qualitätsvorstellungen sowie der grundsätzlichen önologischen Herangehensweisen

DUO Œnologie, Ostheim, Elsass

Seminarende gegen 16 Uhr

***Kosten*:**

Lehrgang, Unterkunft, Verpflegung

€ 480 (DZ), € 520 (EZ)

Mitglieder von ECOVIN und/oder dem Beratungsdienst ökologischer Weinbau erhalten eine Reduktion der Seminargebühr in Höhe von 75 €

Für die Proben und Fallstudien können Teilnehmer eigene Weine mit ins Seminar bringen. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie von uns per Mail im Vorfeld der Veranstaltung.

Kursbestätigung

In der Regel erhalten Sie ca. 3-4 Wochen vor Kursbeginn eine schriftliche Bestätigung und die Rechnung.

Kursgebühren

Die Kursgebühren enthalten Verpflegung, Übernachtung und Seminarkosten. Für nicht eingenommene Mahlzeiten erfolgt keine Erstattung.

Schüler, Studenten, Arbeitslose und Sozialhilfeempfänger erhalten eine Ermäßigung in Höhe von 30 %. Menschen in Notlage erhalten auf Anfrage eine Unterstützung.

Essenswünsche

Auf Vorbestellung haben Sie die Möglichkeit, unsere vegetarische Küche zu genießen. Bitte melden Sie dies spätestens eine Woche vor Seminarbeginn an. Bei Lebensmittelallergien wenden Sie sich bitte an unsere Hauswirtschaftsleitung.

Kursabsage

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine Ausfallgebühr in Höhe von 50 % des Teilnehmerbeitrages berechnen, falls Sie innerhalb sechs Wochen vor Seminarbeginn absagen. Wird eine Anmeldung am Tage des Seminarbeginns zurückgezogen oder erscheint die angemeldete Person nicht zum Seminar, wird die volle Gebühr erhoben.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung oder informieren Sie sich direkt unter www.vag-freiburg.de, www.deutsche-bahn.de