



Wein Basiswissen - Wie entsteht Wein?

Basisinfo

Die Hauptzutat für die Weinherstellung sind reife und gesunde Trauben. Je nach gewünschtem Wein werden verschiedene weiße und rote Traubensorten, immer häufiger auch PIWI's (Pilzwiderstandsfähige Rebsorten) verwendet. Auf die Qualität und Charakter eines Weins nehmen weitere wichtige Faktoren und Techniken Einfluss, die bei der Herstellung von Weinen eine wichtige Rolle spielen. Ganz besonders zu berücksichtigen sind zum Beispiel die Unterschiede zwischen konventionellem, ökologischem und biodynamischen Anbau.

Inhalte

- Wie entsteht Wein?
- Was sind Rebsorten?
- Welche sind die verschiedenen Schritte der Anbau- und Herstellungsmethoden, beginnend im Weinberg bis zur Abfüllung.
- Besonderes Augenmerk liegt auf den Unterschieden zwischen konventionellem, ökologischem und biodynamischem Weinanbau

Zielgruppe

Mitarbeiter*innen im Einzelhandel und Großhandel die ihr Weissen verbessern möchten.

Hinweise

Weiterführende Webinare zum Thema Wein die unabhängig voneinander besucht werden können sind:

- Wein I Weißwein am 02.10.2024 - 13.00 bis 14.30 Uhr
- Wein II Schaumwein am 09.10.2024 - 11.00 bis 12.30 Uhr
- Wein III Rotwein am 15.10.2024 - 11.00 bis 12.30 Uhr
- Wein IV Naturwein, Orangewein, alkoholfreier Wein am 23.10.2024 - 13.00 bis 15.00 Uhr

Voraussetzungen

Sie erhalten ca. 2 Tage vor dem Webinar eine E-Mail mit dem Zugangslink zur Webinarplattform.



Dagmar Ehrlich

- Dipl.-Ing. Weinbau und Önologie
- Wein- und Foodpublizistin
- Juryleitung Ecowinner-Verkostung von Ecovin

Ihre Anmeldung idealerweise direkt auf www.binako.de. Im andern Fall bitte deutlich schreiben und alle Felder ausfüllen. IBAN und SEPA-Ermächtigung nicht vergessen!

Geschäft:	Kdnr.:	GH:	Partnerladen: O
PLZ:	Ort:	Teilnehmer*in:	Azubi: O
Strasse:		Teilnehmer*in:	Azubi: O
Mail:	Kontoinhaber:	Ausland BIC:	
Telefon:	IBAN:		

Ich ermächtige die bildungsnetzwerk naturkost GmbH, Gläubiger ID: DE62ZZZ00001478976, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der bildungsnetzwerk naturkost GmbH auf mein Konto gezogenen Lastschriften, einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend ab dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

per Mail an: karen.bernhardt@binako.de
per Fax an: 07551 9479-40470, Tel: -470
oder unter: www.binako.de

Datum: _____ Unterschrift: _____



Termin: 25.09.2024
Zeit: 14.00 bis 15.30 Uhr
Kosten: Teilnahmegebühr p.P.: 49,00 Euro zzgl. MwSt.
Ort: bildungsnetzwerk naturkost

Webinar

Kontakt: Karen Bernhardt
Tel.: 07551 9479-470
Fax: 07551 9479-40470
E-Mail: karen.bernhardt@binako.de

Anmeldeschluss am 15.09.2024