

Winzer für ein Jahr – Das Original

Vormerkungen für 2020 sind ab sofort möglich!

Für eine Saison Hobby-Winzer sein. Im eigenen Weinberg alle Arbeiten am Rebstock erlernen, im Herbst Trauben ernten – und später zum eigenen Wein verarbeiten: Das können Wein-nasen, Naturliebhaber und alle Freunde der von den Reben geprägten Kulturlandschaft bei unserem Kooperationspartner dem Weingut Sturm in Leutesdorf erfahren.

Martin Sturm bringt Ihnen über **ein Weinbauliches Jahr** das Geschehen in Wingert und Keller nahe. Er stellt dafür **einen kleinen, gut begehbaren, nicht steilen Lehr-Wein-berg** (Frühburgunder oder Kerner) zur Verfügung und **betreut Sie persönlich in einer Gruppe**. Sie führen sämtliche Arbeiten des Winzers selbst aus. Fachsimpelei und Geselligkeit kommen ebenfalls nicht zu kurz. Im Herbst folgt die Verarbeitung des Mostes im Keller, wo wir uns dann auch weiter mit dem werdenden Wein befassen.

Die Kursteilnehmenden erhalten als Lohn für ihre Mühe schließlich den **eigenen abgefüllten Wein** (bisher stets ca. 4 bis 6 Flaschen pro Person, jedoch wetter-bedingt ohne Gewähr).

Die 15 – 18 Termine sind stets an einem festen Wochentag. (Es ist entweder der Dienstag oder der Mittwoch, jeweils 17 Uhr, Nachzügler bis 18 Uhr kein Problem.) Ergänzend können Samstags-Termine hinzukommen.

ECOVIN Das Weingut Sturm arbeitet kontrolliert **ökologisch**. Besonderheiten der biologischen Wirtschaftsweise sind ebenso Bestandteile des Kursprogramms wie andere Aspekte Weinbaulichen Qualitätsstrebens.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gern informieren wir Sie ausführlich zu Inhalten und organisatorischem Ablauf unserer Kurse.

Sandra Spenrath
sspenrath@vhs-neuwied.de
0 26 31 – 39 89 15

