



PRAKTIKUM WEINERNT & VINIFIKATION 2026

Tenuta Serpaia – Maremma Toscana

Ziel des Praktikums

Dieses Praktikum vermittelt ein ganzheitliches Verständnis des Weges von der Traube zum Wein. Im Mittelpunkt stehen Reifeentscheidungen im Weinberg, selektive Lese, Vinifikation und sensorische Bewertung sowie das Verständnis dafür, wie aus einer bestimmten Parzelle und Rebsorte genau dieser Wein entsteht – in seiner Qualität, Stilistik, Marktpositionierung und Preisklasse.

Zeitraum

August – Oktober 2026 (zeitlich flexibel, an den Studienplan anpassbar)

Tätigkeiten und Aufgaben

- Sensorische und analytische Beurteilung der Weinbergstrauben zur Bestimmung des optimalen Lesezeitpunkts sowie qualitative Einordnung nach Parzelle, Rebsorte und geplanter Weinlinie.
- Mitarbeit bei selektiver Handlese, Traubenverarbeitung und Vinifikation, inklusive Arbeit mit Pied de cuve, Begleitung der alkoholischen Gärung sowie sensorischer und analytischer Gärkontrolle.
- Mitarbeit bei zentralen önologischen Entscheidungen wie Abpresszeitpunkt, Trennung von Vorlauf- und Pressfraktionen sowie Betreuung der Weine in Tank und Fass.
- Regelmäßige Verkostungen und Blindverkostungen zur Schulung der sensorischen Wahrnehmung und Sprache sowie zur analytischen Einordnung von Qualität, Struktur, Stilistik, Herkunft, Ausbau und Entwicklungspotenzial im
- önologischen, agronomischen, ökonomischen sowie markt- und vertriebsbezogenen Kontext.

Rahmenbedingungen

- Unterkunft wird vom Betrieb gestellt; die Vergütung erfolgt fair nach Absprache, gearbeitet wird in kleinen Teams, die Arbeitssprache ist Deutsch und Englisch.

Winzerfamilie seit 1885

Seit 1885 widmet sich die trentiner Familie Endrici dem Wein. Im Jahr 2000 erweiterten Paolo und Christine Endrici ihren Horizont, indem sie Serpaia zusammen mit Thomas Kemmler, Christines Bruder, gründeten. Das Weingut wird heute, gemeinsam mit der fünften Generation Daniele, Lisa Maria und ihrem Ehemann Torben, geführt. Seit dem Jahrgang 2021 hat Torben Endrici die Arbeit in den Weinbergen sowie im Weinkeller aufgenommen. Der Name Serpaia leitet sich von den Schlangen ab, die diese steinige Gebiete bevölkerten, bevor die Familie Endrici sie in einen Weinberg verwandelte.



Weinberge

Das Herz von Serpaia schlägt in der maremmanischen Toskana, nur ein paar Kilometer vom Tyrrhenischen Meer entfernt. Die Tenuta befindet sich auf den Hügeln von Fonteblanda, bei der Stadt Grosseto, wo damals die Etrusker eine Hochkultur entwickelten.

Von den 26 Hektar sind 13 mit Reben bepflanzt, wo frische und elegante Weine vinifiziert werden.

Die Reben wachsen auf größtenteils sandigen Böden, wobei sich der Lehmenteil mit Richtung zum Inland leicht erhöht. Die unterschiedlichen Gesteine Alberese, Arenaria, Granit, Galestro, Kalk und Quarz prägen ebenso den Erdboden. Der Fokus liegt auf den autochthonen Rebsorten Cilieggiolo und Sangiovese, sowie auf den internationalen Traubensorten Petit Verdot, Cabernet Sauvignon und Merlot.

— Cantina Endrizzi

Loc. Masetto, 2
38098 S. Michele all'Adige (TN) Italia
Tel. +39 **0461 650129**
sales@endrizzi.it
serpaia.it



Philosophie

Mit dem Jahrgang 2018, hat Serpaia angefangen sich auf die Zukunft und auf die klimatischen Veränderungen einzustellen.

— AGRONOMISCH

- Bio-Umstellung ab der Ernte 2023
- Begrünung von Weinbergen mit der Gründüngungstechnik, die darin besteht, nützliche Kräuter und Blumen zu pflanzen, um die Artenvielfalt zu erhöhen und den Boden mit Stickstoff anzureichern, die Bodentemperaturen zu senken und seine Wasserspeicherkapazität zu erhöhen
- Umstellung des Kordon-Trainingssystems auf Guyot
- Optimierung des Wassermanagements: Einstellung der Bewässerung und Installation einer eigenen Wetterstation
- Die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand in den kühlen Morgenstunden, wobei die Seiten der sonnigen Reihen von denen im Schatten getrennt werden

— ÖNOLOGISCH

- Aufteilung des Weinbergs in 19 Parzellen, die separat vinifiziert werden
- Einführung gezielter Spontangärungen über „Pied de cuve“
- An den Jahrgang und die Rebsorte angepasste önologische Auswahl (Reduzierung des Einsatzes von Barriques)
- Senkung der Alkoholgehalte
- Reduzierung der Flaschengewichte
- Kartons aus recyceltem Papier

Somit wurde die Stilistik der Weine verfeinert, um elegante und frische Weine in einer immer heißer werden Region zu produzieren.

Produkte

Die Gewächse bekommen reichlich Zeit zum Reifen und sind in zwei Linien unterteilt:

~ VIGNA ~

Rebsortenreine Einzellagenweine

~ PODERE ~

Weine, die Serpaia in ihrer Ganzheit repräsentieren

Toscana

