

Organisationshinweise: Seminar „Sensorik als Sprachrohr“



Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH
Abt. Handel & Gastronomie
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Ansprechpartnerin: Kirstin Denzer
Tel.: 06135-9323-204
Fax: 06135-9323-210
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de

Veranstaltungsorte: **Deutsches Weininstitut GmbH**
Platz des Weines 2
(für Navigationsgeräte: Am Kümmerling 35)
55294 Bodenheim
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de

Dauer: 1. Tag 13.00 – ca. 20.30 Uhr
2. Tag 09.00 – ca. 17.00 Uhr

Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm

Teilnahmevoraussetzungen: **Voraussetzungen:** erfolgreiche Teilnahme am Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ oder vergleichbare Veranstaltungen (Nachweis!)

Abschluss: Zertifikat mit dem Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten.

Gebühren: Die Seminargebühr beträgt € 290,00 pro Person -inklusive Verpflegung und MwSt. - und wird unmittelbar mit der Anmeldung bzw. nach Erhalt der Rechnung fällig. Ausführliche Informationen können den AGB entnommen werden.

Weitere Hinweise: **Hotel bei Teilnahme in Bodenheim:** Das Hotel **Battenheimer Hof, Bodenheim** (Tel.: 06135-7090; info@battenheimerhof.com) bietet den Seminarteilnehmern - mit Hinweis auf die Seminarteilnahme- bis vier Wochen vor dem Seminartermin ein begrenztes Zimmerkontingent zu **90,00 Euro inklusive Frühstück** an. Weitere Übernachtungsangebote finden Sie unter:
<http://www.bodenheim.de/tourismus/hotels-und-gaestehaeuser>

Hotelbuchungen werden von uns nicht vorgenommen.



Damit die von Ihnen gebuchte Veranstaltung ein ungetrübtes Vergnügen bleibt, empfehlen wir Ihnen für die An- und Abreise öffentliche Verkehrsmittel.

1. SEMINARTAG

13:00 Uhr	Begrüßung und Einweisung Einführung in die Systematische Weinbeschreibung <ul style="list-style-type: none">• Schematisches Erfassen von Wein• Bewertungsgrundlagen erklären Sinnesübungen zu Optik, Haptik und Gustatorik
15:30 Uhr	<i>Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss</i>
15:50 Uhr	Sensorikübungen Schwellenwerte <ul style="list-style-type: none">• Rangordnungsprobe Wasser / Wein
17:30 Uhr	<i>Abfahrt zum Restaurant in Mainz (Für Freunde, Wallaustraße 31, 55118 Mainz)</i>
18:00 Uhr ca. 20:30 Uhr	Kulinarische Weinprobe Ausklang des 1. Seminartages

2. SEMINARTAG

09:00 Uhr	Sensibilitätstraining <ul style="list-style-type: none">• alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein
10:30 Uhr	<i>Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss</i>
10:45 Uhr	Aromenübung <ul style="list-style-type: none">• Primäre, Sekundäre und Tertiäre Weinaromen
12:30 Uhr	<i>Mittagessen</i>
13:30 Uhr	Faktor Kohlensäure <ul style="list-style-type: none">• Sensorische Auswirkungen von Kohlensäuredruck
15:30 Uhr	<i>Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss</i>
16:00 Uhr	Wechselwirkung von Wein & Wasser <ul style="list-style-type: none">• Partnervortrag von Selters mit Sensorik-Vergleich
17:00 Uhr	Seminarende

Stand 07.07.2023