

## Organisationshinweise Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ 2017:

Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH  
Abt. Handel & Gastronomie  
Platz des Weines 2  
(früher: Am Kümmerling 35)  
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  
(früher: Am Kümmerling 35)  
55294 Bodenheim  
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de

**Mercure München City Center**  
Senefelder Straße 9  
80336 München  
Tel.: 089-551320

**Mercure Hotel Hamburg Mitte**  
Schroederstiftstraße 3  
20146 Hamburg  
Tel.: 040-450690

**NOVOTEL Berlin am Tiergarten**  
Straße des 17. Juni 106-108  
10623 Berlin  
Tel.: 030-600 35 666

Die folgenden Hotels an den verschiedenen Veranstaltungsorten bieten den Seminarteilnehmern -mit Hinweis auf die Seminarteilnahme- bis vier Wochen vor dem Seminartermin ein begrenztes Zimmerkontingent zu folgenden Preisen an:

<b>Battenheimer Hof, Bodenheim</b> (Tel.: 06135-7090; info@battenheimerhof.com)	<b>66,00 Euro</b>
<b>Mercure Hotel Hamburg Mitte</b> (Tel.: 040-450690; h5394@accor.com)	<b>95,00 Euro</b>
<b>NOVOTEL Berlin am Tiergarten</b> (Tel.: 030-600 35 666; h3649@accor.com)	<b>103,00 Euro</b>

Weitere Hinweise: Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen

Dauer: 1,5 Tage  
1. Tag 10:00 – ca. 20:30 Uhr  
2. Tag 09:00 – ca. 14:00 Uhr

Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm

Teilnahmevoraussetzungen: Empfohlenes Mindestalter: 18 Jahre

Abschluss: Das Seminar schließt mit einem freiwilligen schriftlichen Abschlusstest (ca. 45 Minuten). Die Teilnehmer erhalten nach der Auswertung das Zertifikat „Anerkannte(r) Berater(in) für Deutschen Wein“ bzw. eine Teilnahmebescheinigung.

Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 150,00 Euro pro Person (Auszubildende erhalten eine Sonderkondition von 135,00 Euro 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.

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.

## Seminar Anerkannter Berater für Deutschen Wein

### 1. SEMINARTAG

10:00 Uhr	<b>Begrüßung und Einweisung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorstellung der Teilnehmer</li><li>• Einweisung in den Ablauf</li></ul> <b>Die natürlichen Produktionsbedingungen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Einflussfaktoren, die den Charakter der deutschen Weine prägen</li><li>• die 13 deutschen Anbaugebiete</li><li>• Produktionsbedingungen und gebietstypische Merkmale</li></ul>
11:45 Uhr	<b>Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland</b>
12:30 Uhr	Mittagessen
14:00 Uhr	<b>Aspekte der Weinbereitung</b>
15:30 Uhr	Kaffee- / Teepause mit kleinem Imbiss
15:50 Uhr	<b>Vergleichsprobe Anbaugebiete, Rebsorten, Qualitätsstufen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lagerung und Lagerfähigkeit</li><li>• Servier- und Trinktemperatur</li><li>• positive Weinbeschreibung</li><li>• begründete Weinempfehlung</li></ul>
17:30 Uhr	Seminare in <u>Bodenheim</u> : Abfahrt zum Restaurant Seminare in <u>Berlin, München, Hamburg</u> : kurze Erholungspause
18:00 Uhr	<b>Kulinarische Weinprobe</b>
ca. 20:30 Uhr	Ausklang des 1. Seminartages

---

## 2. SEMINARTAG

---

09:00 Uhr	Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag
09:15 Uhr	<b>Weinrecht</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht</li></ul>
10:30 Uhr	Kaffee- / Teepause mit kleinem Imbiss
10:50 Uhr	<b>Schäumende Weine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Produktionsnormen und Herstellverfahren</li><li>• kleine Vergleichsprobe</li></ul>
11:30 Uhr	<b>Harmonie von Wein und Speise</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hinweise zur Kombination von Wein und Speise</li><li>• Wechselbeziehungen von Wein und Speise</li></ul>
12:30 Uhr	kurze Pause
12:45 Uhr	<b>Abschlusstest</b> , anschließend kleiner Mittagsimbiss
14:00 Uhr	<b>Korrektur und Ausgabe der Zertifikate</b>
ca. 14:00 Uhr	Seminarende

Stand: 6. September 2016