

Organisationshinweise: Aufbauseminar Weinland Deutschland 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
- Veranstaltungsort: Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
(früher: Am Kümmerling 35)
55294 Bodenheim
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Dauer: Drei Tage
1. Tag 13:00 – ca. 21:00 Uhr
2. Tag 09:00 – ca. 21:00 Uhr
3. Tag 09:00 – ca. 15:15 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm
- Teilnahmevoraussetzungen: Empfohlenes Mindestalter: 21 Jahre
Voraussetzung: Erfolgreiche Teilnahme am Seminar
„Anerkannter Berater für Deutschen Wein“.
- Abschluss: Zertifikat über die erfolgreich abgelegte Prüfung.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 390,00 Euro pro Person –inklusive Verpflegung, MwSt. und Prüfungsgebühr- und wird mit der Anmeldung bzw. nach Erhalt der Rechnung fällig.
Ausführliche Informationen können den AGB entnommen werden.
- Weitere Hinweise: Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen
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 **66,00 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.

Aufbauseminar Weinland Deutschland

1. SEMINARTAG

13:00 Uhr	A	Begrüßung und Einweisung <ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung der Teilnehmer • Einweisung in den Ablauf
	B	Die Deutsche Weinwirtschaft <ul style="list-style-type: none"> • aktuelle Marktinformationen • Erzeuger- / Verbrauchermarkt • Trends • Vergleichsprobe
15:30 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
15:50 Uhr	C	Sensorikübung Systematische Weinbeschreibung und -identifizierung
17:45 Uhr		Abfahrt zum Restaurant
18:00 Uhr	D	Kulinarische Weinprobe
ca. 21:00 Uhr		Ausklang des 1. Seminartages

2. SEMINARTAG

09:00 Uhr	E	Schäumende Weine <ul style="list-style-type: none"> • Herstellungsverfahren bei Schaumwein • Vergleichsprobe
10:45 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
11:00 Uhr	F	Weinbau <ul style="list-style-type: none"> • Die Arbeiten im Laufe eines Winzerjahres • Rebenerziehung • Krankheiten und Schädlinge

12:30 Uhr		Mittagessen
14:00 Uhr	G	Mängel, Fehler, Krankheiten des Weines
15:20 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
15:40 Uhr	H	Degustationsparcours Vergleichsprobe unterschiedlicher Themen
17:30 Uhr	J	Abfahrt zum Betriebsbesuch
ca.21:00 Uhr		Rückfahrt zum Hotel

3. SEMINARTAG

09:00 Uhr	K	Weinrecht und Weinbereitung <ul style="list-style-type: none"> • Fragen und News zum Weinrecht • Fragen zu kellertechnischen Maßnahmen
10:15 Uhr		Kaffee- / Teepause mit kleinem Imbiss
10:30 Uhr	L	Prädikatsweinprobe Süßweine im Vergleich
11:30 Uhr		kurze Pause
11:40 Uhr	M	Erinnerungsprobe
12:30 Uhr		Mittagessen
13:45 Uhr		Abschlussprüfung
ca. 15:15 Uhr		Seminarende

Stand: 12. September 2016