

- 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: Best Western Wein- und Parkhotel  
An der Kaiserlinde 1  
55283 Nierstein  
Tel.: 06133-5080  
E-Mail: info@weinhotel.bestwestern.de
- Dauer: Ein Tag: 09.00 – 17.00 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm.
- Teilnahmevoraussetzungen: Empfohlenes Mindestalter: 21 Jahre
- Abschluss: Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt € 85,00 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: Maximale Teilnehmerzahl: 50 Personen  
Hotelbuchungen werden von uns nicht vorgenommen.  
Für Übernachtungsanfragen können Sie sich an das  
**Best Western Wein- und Parkhotel (Tel.: 06133-5080;  
info@weinhotel.bestwestern.de)** in Nierstein wenden.  
Ihre Anmeldung sollte möglichst acht Wochen vor Seminarbeginn erfolgen.



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

## Seminar für Dozenten, Ausbilder und Weingästeführer 2018

### ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

09:00 Uhr	<b>Begrüßung</b>
09:15 Uhr	<p><b>Aufgaben und Bedeutung der Weinkontrolle in Deutschland</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tätigkeit</li> <li>- Anforderungen</li> <li>- Weinfälschungen</li> </ul> <p>mit anschließender Diskussion <i>Klaus Häbel, Wein- und Spirituosenprüfer, Landesuntersuchungsamt</i></p>
10:30 Uhr	Kaffee-/Teepause mit kleinem Imbiss
10:50 Uhr	<p><b>Steillagenweinbau in Deutschland</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedeutung</li> <li>- Image</li> <li>- Vermarktung</li> </ul> <p><i>Prof. Dr. Simone Loose, Institutsleitung, Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung, Hochschule Geisenheim</i></p>
12:15 Uhr	Lunch
13:30 Uhr	<p><b>Pilz widerstandsfähige (PIWI) Rebsorten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definition</li> <li>- Anbau</li> <li>- Weinqualitäten</li> <li>- Vermarktung</li> </ul> <p><i>Josef Engelhart, Präsident, PIWI International e.V.</i></p>
15:00 Uhr	Kaffee-/Teepause mit kleinem Imbiss
15:20 Uhr	<p><b>Das Weinglas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Herstellung</li> <li>- Empfehlungen für die optimale Glasauswahl</li> <li>- Vergleichsverkostung</li> </ul> <p><i>Yvonne Heistermann, Glasbotschafterin, Zwiesel Kristallglas</i></p>
ca. 17:00 Uhr	Seminarausklang
Stand: 31. Juli 2017	