
1. SEMINARTAG, 10.00 – ca. 18.00 UHR

10.00 Uhr	Begrüßung und Einstimmung
10.15 Uhr	<u>Einführung in die Sensorik</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Sensorische Wahrnehmungsmöglichkeiten▪ Weinhaltstoffe▪ Sensorische Wechselwirkungen▪ Feststellen der persönlichen Schwellenwerte
12.15 Uhr	Mittagspause
13.45 Uhr	<u>Sensibilitätstraining</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein▪ Erinnerungsspiel
15.15 Uhr	Kaffee-/Teepause
15.30 Uhr	<u>Vergleichsprobe (12 Weine)</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Rebsorten, Anbauggebiete▪ Systematische Weinbeschreibung▪ Anwendung des Aromarads
17.30 Uhr	<u>Sensorikübung Degustieren und Erinnern</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Weine aus der Vergleichsprobe
ca. 18.00 Uhr	Seminarende

Konditionen:

Seminargebühren: 85,00 € pro Teilnehmer bzw.
1.275,00 € Mindestpauschale bei weniger als 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- Dozentenhonorar und Reisekosten
- Seminarunterlagen (Textmaterial)
- Probenweine und Aromen

Vom Mitveranstalter sind kostenfrei zu stellen:

- geeignete Räumlichkeiten
- Tagungstechnik (beamertaugliche Leinwand und Flipchart)
- erforderliche Kühltechnik (im Seminarraum)
- Degustationsgläser und Rückschüttgefäße

Voraussetzung für die Teilnahme am Seminar Weinsensorik I ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“.

Für weitere Informationen oder zur Terminabsprache wenden Sie sich bitte an:

Manuel Bretschi
Ressortleiter Aus- und Weiterbildung
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Tel: +49 (0) 6135 – 9323-202
Manuel.Bretschi@deutscheweine.de