

Schlau

Seminarprogramm
für Handel, Gastronomie
Weinwirtschaft und
Weingenießer 2015



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Vorwort

a) Seminare für Weingenießer

Weingenießerseminar 4

Degustationsseminar 5

b) Einzelseminare Weinprofis 6

Anerkannter Berater für Deutschen Wein 8

Weinsensorik I 10

Weinsensorik II 11

Aufbauseminar Weinland Deutschland 12

Seminar Professionalität und Freundlichkeit
auf Messen 14

Weininformationsreise Mosel 15

Seminar für Weinmajestäten 16

Modernes Weinmarketing im Internet 17

Facebook, Twitter & Co. erfolgreich anwenden 20

Wine in Moderation; Wein und seine
gesundheitlichen Aspekte 22

c) Gruppenseminare Weinprofis

Anerkannter Berater für Deutschen Wein 24

Basisseminar Deutscher Wein 26

Vorträge und Weinproben 27

Weinsensorik I 28

Weinsensorik II 29

d) Seminare für Dozenten, Ausbilder und Weingästeführer

Seminar für Ausbilder und Dozenten 30

Weininformationsreise Rheinhessen 31

e) DWI-Sommelier-Cup 32

Wir stellen uns vor 34

Partner 36

Paul 37

Angebote an Weinseminaren gibt es wie Sand am Meer, aber kein Anbieter hat eine so lange Erfahrung und Präsenz auf dem Markt wie das Deutsche Weininstitut (DWI)! In über 30 Jahren haben wir bereits mehr als 100.000 Seminarteilnehmer zum Anerkannten Berater / zur Anerkannten Beraterin für Deutschen Wein geschult.

Profitieren deshalb auch Sie von unserem Seminarangebot! Unsere Seminare werden zu einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis angeboten und mit einem sehr hohen Qualitätsstandard durchgeführt. Mit einer engen Bindung zu Weinerzeugern und Weinbauverbänden liefern wir aktuelle Informationen aus erster Hand.

Für Einzelinteressenten werden alle Seminare (ausgenommen das Basisseminar) zu langfristig festgelegten Terminen in Wasems Kloster Engelthal in Ingelheim durchgeführt. Die Seminare „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ und „Sensorik I“ werden zusätzlich in München, Berlin und Hamburg angeboten.

Die Basisseminare, das Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ und die Weinsensorik-Seminare können bei rechtzeitiger Terminvereinbarung an jedem Ort durchgeführt werden.

Interessenten wenden sich bitte direkt an:

Deutsches Weininstitut GmbH
 Aus- und Weiterbildung
 Gutenbergplatz 3 – 5, 55116 Mainz
 Telefon 06131 / 28 29 47, Telefax 06131 / 28 29 60
 kirstin.denzer@deutscheweine.de
 www.deutscheweine.de

Online-Anmeldung für Einzelinteressenten unter:

www.deutscheweine.de/Weinseminare

Die Preise gelten vom 01.01.2015 bis 31.12.2015.
 Alle Preisangaben inklusive MwSt.

Weingenießerseminar

Teilnehmer: Weinfreunde, die ihr Weinwissen auf angenehme Weise aktualisieren und ergänzen wollen

Dauer: Tagesseminar, 10.00 – 20.30 Uhr

Seminarziel: Sicherheit im Umgang mit deutschem Wein

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Weinbau in Deutschland
- Wein probieren und unterscheiden
- Informationsweinprobe
- Kleine Erinnerungsprobe
- Kulinarische Weinprobe

Seminarunterlagen:

- Weinlesebuch ÖCHSLE
- Aktuelle Informationsbroschüren

Abschluss: Teilnahmebescheinigung

Seminargebühr für Einzelinteressenten:

Pro Person 150,00 €, Pausenverpflegung, Mittagessen und kulinarische Weinprobe inbegriffen

Termine: 07.02., 25.07., 29.08., 05.12.

Seminarort: Wasems Kloster Engelthal, Ingelheim

Degustationsseminar für Weingenießer

Teilnehmer: Weinfreunde mit guten Grundkenntnissen über Wein

Dauer: Tagesseminar, 10.00 – 21.00 Uhr

Seminarziel: Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibungen

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Einführung in die Sensorik
- Sensibilitätstraining mit Aromen
- Vergleichsprobe
- Sensorikübung
- Kulinarische Weinprobe

Seminarunterlagen:
Arbeitsmappen

Abschluss: Teilnahmebescheinigung

Seminargebühr:
Pro Person 180,00 €, Pausenverpflegung, Mittagessen und kulinarische Weinprobe inbegriffen

Termine: 13.06., 28.11.

Seminarort: Wasems Kloster Engelthal, Ingelheim

Ihr Weg zum Weinprofi



Ihr Weg zum Weinprofi beginnt mit dem „Anerkannten Berater für Deutschen Wein“, dem Grundlagenseminar für alle, die beruflich mit Wein zu tun haben.

Im Sensorik-Seminar I werden Grundkenntnisse zur Sensorik vermittelt und durch intensives Training die sensorischen Fähigkeiten gesteigert, die im Sensorik-Seminar II noch weiter ausgebaut werden.

Fachliche Kenntnisse zur Weinbereitung und deutschen Weinwirtschaft sowie die Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten können mit dem Aufbauseminar „Weinland Deutschland“ erzielt werden.

Original SELTERS ist zertifizierter Weinbegleiter

Zu meiner Rheingau Riesling Spätlese, „2011er Oestricher
Lenchen“, empfehle ich Original SELTERS Classic.

Désirée Eser
Weingut August Eser
Rheingau



Der Ursprung guten Geschmacks

Original SELTERS ist offizieller Partner des Deutschen Weininstituts,
der Generation Riesling, der Sommelier Union Deutschland e.V. und des Rheingauer Weinbauverbandes.
Mehr Informationen unter www.selters.de

Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

Teilnehmer: Auszubildende und Fachkräfte in Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein

Dauer: 1,5 Tage / 1. Tag 10.00 – 21.00 Uhr
2. Tag 09.00 – 14.30 Uhr

Seminarziel: Aktualisierung, Festigung und Ausbau der vorhandenen Grundkenntnisse über deutschen Wein

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Die natürlichen Produktionsbedingungen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Die wichtigsten Rebsorten
- Weinbereitung und Weinrecht
- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrrecht
- Der richtige Umgang mit Wein inkl. Informationsweinprobe
- Schäumende Weine, kleine Vergleichsprobe
- Harmonie von Wein & Speise
- Kulinarische Weinprobe

Seminarunterlagen:

Seminarhandbuch, Arbeitsblätter, aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Freiwilliger Abschlusstest für Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ bzw. Teilnahmebescheinigung

Seminargebühr:

Pro Person 150,00 €, Verpflegung inbegriffen

Sonderkondition für Auszubildende (Nachweis des Betriebes!):

Pro Person 135,00 €, Verpflegung inbegriffen

Termine:

Ingelheim:

12./13.01., 23./24.02., 23./24.03.,
20./21.04., 04./05.05., 15./16.06.,
13./14.07., 17./18.08., 19./20.10.,
23./24.11.

München: 22./23.06.

Hamburg: 03./04.08.

Berlin: 10./11.08.



Sensorik-Seminar I

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft mit guten Grundkenntnissen über Wein; Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

Dauer: 2 Tage / 1. Tag 13.30 – 21.00 Uhr
2. Tag 09.30 – 20.30 Uhr

Seminarziel: Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibung und Weinempfehlung

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Einführung in die Sensorik
- Sensibilitätstraining mit Aromen
- Sensorikübungen
- Vergleichsprobe
- Kulinarische Weinprobe

Seminarunterlagen:
Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr:
Pro Person 280,00 €,
Verpflegung inbegriffen

Termine: Ingelheim:
09./10.03., 11./12.05., 31.08/01.09.,
26./27.10., 07./08.12.

München: 24./25.06.

Hamburg: 05./06.08.

Berlin: 12./13.08.

Sensorik-Seminar II

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft; Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ sowie die Teilnahme am Sensorik-Seminar I

Dauer: 2 Tage / 1. Tag 12.00 – 21.00 Uhr
2. Tag 09.00 – 21.00 Uhr

Seminarziel: Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten, sowie Auffrischung, Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Sensorikübungen
- Terroir, Mikroklima und Geologie
- Vergleichsproben
- Kulinarische Weinprobe
- Harmonie von Wein & Wasser
- Mängel, Fehler und Krankheiten
- Betriebsbesuch

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr:

Pro Person 280,00 €, Verpflegung und Betriebsbesuch inbegriffen

Termine: 13./14.04., 06./07.07., 14./15.09.

Seminarort: Wasems Kloster Engelthal, Ingelheim

Aufbauseminar „Weinland Deutschland“ mit Abschlussprüfung

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft; Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“; Teilnehmer, die sich für die WSET DIPLOMA WINES AND SPIRITS-Ausbildung zum Weinakademiker qualifizieren möchten

Dauer: 3 Tage / 1. Tag 13.00 – 21.00 Uhr
2. Tag 09.00 – 21.00 Uhr
3. Tag 09.00 – 15.15 Uhr

Seminarziel: Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse, Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Die deutsche Weinwirtschaft
- Weinbereitung & Weinrecht
- Sensorikübungen
- Weinbau
- Schäumende Weine
- Mängel, Fehler und Krankheiten
- Kulinarische Weinprobe
- Betriebsbesuch

Seminarunterlagen:
Arbeitsmappen

Abschluss: Die positiv abgelegte Prüfung ermöglicht die Teilnahme am „Aufbauseminar II Wines and Spirits International“ in Geisenheim (nähere Informationen sind bei der Weinakademie Österreich unter www.weinakademie.at erhältlich); erfolgreiche Absolventen des „Aufbauseminar II“ qualifizieren sich zur Aufnahme in das WSET DIPLOMA WINES AND SPIRITS – die internationale Ausbildung zum Weinakademiker!

Seminargebühr:

Pro Person 390,00 €, Verpflegung und Betriebsbesuch inbegriffen

Termin: 21./23.09.

Seminarort: Wasems Kloster Engelthal, Ingelheim



Professionalität und Freundlichkeit auf Messen

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft, Standpersonal auf Messen

Dauer: Tagesseminar, 09.00 – 17.00 Uhr

Seminarziel: Erlangung von mehr Kompetenz, einer höheren Kommunikationsfähigkeit und Kreativität

Inhalte:

- Kontaktaufnahme
- Besucher und ihre Ziele
- Messeaktivitäten
- Auf Messen verkaufen
- Diversity-Management: Interkulturelle Kompetenz am Messestand

Seminarunterlagen:
Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr:
Pro Person 230,00 €,
Verpflegung inbegriffen

Dozent: Max Gläseke, H·I·T·S-TRAINING®

Termin: 23.02.

Seminarort: Deutsches Weininstitut, Mainz

Weininformationsreise Mosel

Die Mosel ist die älteste deutsche Weinregion. Bekannt durch ihre Steilhänge, ihre Schieferböden, ihre Rieslinge und ihre jahrtausendealte Weinbautradition verfügt sie über internationales Ansehen. Mehr als 4.000 Winzer in über 100 Weinorten bewirtschaften ca. 8.800 ha Rebfläche. Feinfruchtigkeit, Mineralik und Eleganz zeichnen die Moselrieslinge aus. Eine Sonderstellung nimmt die Rebsorte Elbling ein, die fast ausschließlich noch hier Zuhause ist.

Erleben Sie mit uns ein spannendes Programm rund um Wein, Kultur und Kulinarik.

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft. Empfohlen wird das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“.

Programm: Bitte fordern Sie ab Januar 2015 unser ausführliches Programm an!

Dauer: 3 Tage

Seminargebühr:
Pro Person 420,00 €, Übernachtung, Verpflegung, Betriebsbesuche inbegriffen

Termin: 12./13./14.07.



Seminar „Deutscher Wein“ für Weinmajestäten

Teilnehmer: Weinmajestäten aus allen deutschen Anbaugebieten auf Orts- und Gebietsebene. Vorausgesetzt werden Grundkenntnisse zum deutschen Wein bzw. Zertifikat „An-erkannter Berater für deutschen Wein“

Dauer: 2 Tage / 1. Tag 09.00 – 22.00 Uhr
2. Tag 09.00 – 16.00 Uhr

Seminarziel: Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse, Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten, Erlangen von mehr Sicherheit beim öffentlichen Auftritt

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Grundlagen der Sensorik und Weinbeschreibung
- Kernpunkte der Weinbereitung, Führung durch Weinberg und Keller
- Die deutschen Anbaugebiete und das Terroir
- Harmonie von Wein & Speise in Theorie und Praxis
- Die ansprechende Moderation der Weinprobe
- Der Auftritt der Weinmajestät
- Kulinarische Weinprobe

Seminarunterlagen:
Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten

Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr:

Pro Person 200,00 €,
Verpflegung inbegriffen

Dozentin: Simone Renth-Queins, Dipl. Ing.
Weinbau & Oenologie (FH), Deutsche
Weinkönigin 1999/2000

Termine: 06./07.03., 13./14.11.

Seminarort: Wasems Kloster Engelthal, Ingelheim



Modernes Weinmarketing im Internet

Teilnehmer: Selbstvermarktende Weinerzeuger und deren Mitarbeiter, Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft

Dauer: Tagesseminar, 09.00 – 17.00 Uhr

Seminarziel: Aktive Vermittlung und Vertiefung von Basis- und Praxiswissen zum Thema modernes Weinmarketing

Inhalte:

- 1) Der Weinerzeuger als Unternehmen
 - Corporate Identity, Corporate Design
 - Unternehmensleitbild
 - Ziel- und Zielgruppendefinition

- 2) Weinmarketing im Internet
 - Die Webseite
 - Weinmarketing und soziale Medien
 - Mobiles Marketing
 - Google-Produkte für Weinmarketing
 - Klassische Marketinginstrumente = Auslaufmodelle?
 - Eventmarketing
 - Public Relations

Seminarunterlagen:
Handout

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr:
Pro Person 120,00 €,
Verpflegung inbegriffen

Dozent: Alexander Schreck, Geschäftsführer
Wein-Plus Eventmarketing GmbH,
Autor des Buches „Weinmarketing –
Das Praxishandbuch“

Termin: 04.05.

Seminarort: Deutsches Weininstitut, Mainz



Facebook, Twitter & Co. erfolgreich anwenden

Teilnehmer: Selbstvermarktende Weinerzeuger und deren Mitarbeiter, Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft

Dauer: Tagesseminar, 09.00 – 17.00 Uhr

Seminarziel: Überblick und Chancen relevanter Social-Media-Anwendungen und Entwicklung einer Social-Media-Strategie

Inhalte:

- 1) Grundlagen des Web 2.0
- 2) Überblick und Chancen relevanter Social-Media-Anwendungen
- 3) Social-Media-Strategie
 - IST-Analyse
 - SMARTe Zieldefinition
 - Zielgruppendefinition & Analyse
 - Strategie für Inhalt und Kommunikation
 - Wahl der geeigneten Instrumente
- 4) Monitoring – Erfolgsmessung in den sozialen Medien
- 5) Ausgewählte rechtliche Aspekte

Seminarunterlagen:
Handout

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr:
Pro Person 120,00 €,
Verpflegung inbegriffen

Dozent: Alexander Schreck, Geschäftsführer Wein-Plus Eventmarketing GmbH, Autor des Buches „Weinmarketing – Das Praxishandbuch“

Termin: 16.06.

Seminarort: Deutsches Weininstitut, Mainz



WINEinMODERATION

Wein und seine gesundheitlichen Aspekte

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft.

Dauer: Tagesseminar, 09.00 – 17.00 Uhr

Seminarziel: Erwerb und Vertiefung der Kenntnisse rund um das Thema „Gesundheit und verantwortungsvoller Weinkonsum“

Seminarleitung:
Dr. Claudia Stein-Hammer
Deutsche Weinakademie

Inhalte:

- Weinrelevante gesundheitspolitische Hintergrundinformationen
- Werberechtlicher Rahmen in der Kommerziellen Kommunikation
- Gesundheitlich positive und negative Effekte des Weinkonsums
- Kommunikationshilfen für Verbraucherfragen
- Leitlinien für einen verantwortungsvollen Weinkonsum

Seminarunterlagen:
Handout
Broschüren zum Thema

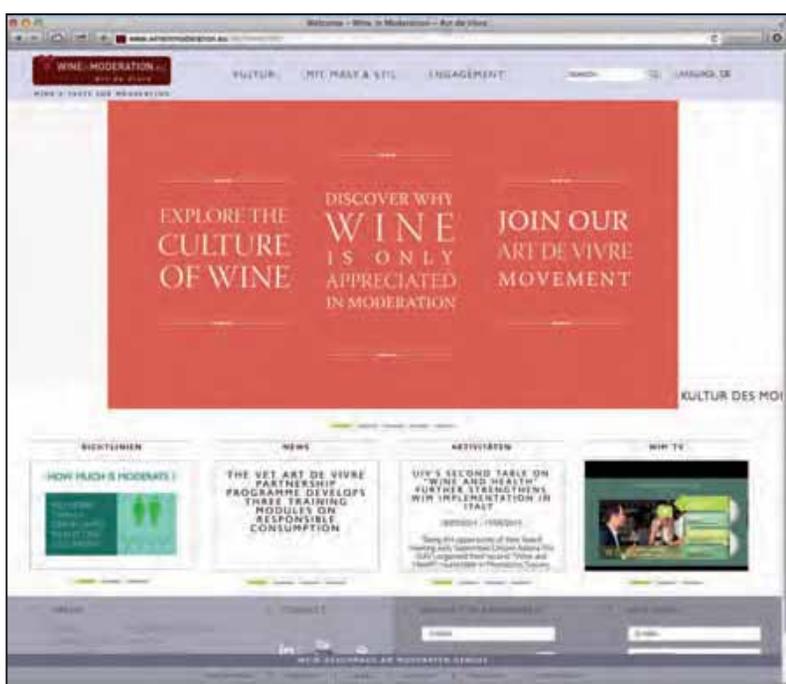
Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr:

Pro Person 50,00 Euro,
Verpflegung inbegriffen

Termine: 28.04., 27.10.

Seminarort: Deutsches Weininstitut, Mainz



Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

Teilnehmer: Auszubildende und Fachkräfte in Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein

Dauer: 1,5 Tage inkl. Pausen

Seminarziel: Aktualisierung, Festigung und Ausbau der vorhandenen Grundkenntnisse über deutschen Wein

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Die natürlichen Produktionsbedingungen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Die wichtigsten Rebsorten
- Weinbereitung und Weinrecht
- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht
- Der richtige Umgang mit Wein inkl. Informationsweinprobe
- Schäumende Getränke

Seminarunterlagen:
Seminarhandbuch, Arbeitsblätter, aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Freiwilliger Abschlusstest für Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ bzw. Teilnahmebescheinigung

Seminargebühr:
Pro Person 50,00 € bei mind. 15 Personen;
bis 15 Personen 750,00 € Mindestpauschale

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter Tel. 06131 / 28 29 - 45 an jedem Ort

Für Betriebe können wir dieses Seminar im „Baukastensystem“ anbieten.

Dabei stellt das DWI das Seminar, den Referenten, die Seminarunterlagen und das Zertifikat zur Verfügung.

Betriebe haben die Möglichkeit, sich mit einem regionalen bzw. unternehmensspezifischen Programmpunkt und/oder einem Rahmenprogramm z. B. Winzerbesuch, Keller-/Betriebsführung, Weinprobe oder kulinarische Weinprobe einzubringen.



Basisseminar Deutscher Wein

Teilnehmer: Junge Auszubildende und Berufsanfänger in Gastronomie & Handel mit geringen Weinkenntnissen

Dauer: Tagesseminar, 08.30 – 16.30 Uhr

Seminarziel: Erlangung allgemeiner Grundkenntnisse über deutschen Wein

Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):

- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Kernpunkte zur Weinbereitung
- Kleine Etikettenkunde
- Informationsweinprobe

Seminarunterlagen:

Weinlesebuch, Arbeitsblätter
Aktuelle Informationsschriften

Abschluss: Zertifikat über erfolgreiche Teilnahme bzw. Teilnahmebescheinigung

Seminargebühr:

Pro Person 35,00 € bei mind. 15 Personen;
bis 15 Personen 525,00 € Mindestpauschale

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter Tel. 06131 / 28 29 - 45 an jedem Ort

Sonderseminare, Fachweinproben, Vorträge

Einzelne Module der standardisierten Seminare können für betriebsinterne Sonderseminare zusammengefügt und mit Schwerpunktvorträgen ergänzt werden. Zudem ist bei rechtzeitiger Terminabsprache die Durchführung von themenbezogenen Fachweinproben oder Vorträgen zu einzelnen Schwerpunktthemen möglich.

Konditionen: Die Durchführung der betriebsinternen Sonderseminare und Fachweinproben ist teilweise davon abhängig, welche Serviceleistungen vom Betrieb selbst erbracht werden können.

Die Seminargebühren richten sich nach Art und Umfang der beanspruchten Leistung, Teilnehmerzahl sowie Dauer der Veranstaltung und Umfang des Sach- und Personalaufwandes.



Weinsensorik I

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft mit guten Grundkenntnissen über Wein; Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

Dauer: Tagesseminar, 10.00 – 18.00 Uhr

Seminarziel: Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibung und Weinempfehlung

Inhalte:

- Einführung in die Sensorik
- Sensibilitätstraining
- Große Vergleichsprobe
- Sensorikübung

Seminarunterlagen:
Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr:
Pro Person 85,00 € bei mind. 15 Personen;
bis 15 Personen 1.275,00 € Mindestpauschale

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter Tel. 06131 / 28 29 - 45 an jedem Ort

Weinsensorik II

Teilnehmer: Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft; Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ sowie die Teilnahme am Seminar Weinsensorik I

Dauer: Tagesseminar, 09.00 – 17.30 Uhr

Seminarziel: Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten, sowie Auffrischung, Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse

Inhalte:

- Terroir und Mikroklima
- Aktualisierung der vorhandenen Weinkenntnisse
- Degustationsübung
- Internationale Vergleichsprobe mit Erinnerungsprobe
- Mängel, Fehler und Krankheiten

Seminarunterlagen:
Arbeitsmappen

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr:
Pro Person 95,00 € bei mind. 15 Personen;
bis 15 Personen 1.425,00 € Mindestpau-
schale

Termine: Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung
unter Tel. 06131 / 28 29 - 45 an jedem Ort

Seminar für Ausbilder, Dozenten und Weingästeführer

Teilnehmer: Für Personen, die aus beruflichem oder privatem Interesse ihr erworbenes Weinwissen an Andere weitergeben oder dies beabsichtigen

Dauer: Tagesseminar, 09.00 – 17.00 Uhr

Seminarziel: Aktualisierung und Vertiefung der bereits vorhandenen Kenntnisse

Inhalte:

- Deutscher Wein in der Zukunft – Prognose über die Veränderungen im deutschen Weinbau
- Rebsortentypische Aromastoffe
- Orange Wines & Co.
- Die Bedeutung der Hefe in der Weinbereitung

Abschluss: Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

Seminargebühr:
Pro Person 85,00 €, Verpflegung inbegriffen

Dozenten: Prof. Dr. Monika Christmann (FA Geisenheim), Dr. Michael Zänglein (Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau), Johannes Burkert (Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau), Doreen Schober (DLR Neustadt), Benedikt Grein (DLR Neustadt)

Termin: 06.02.

Seminarort: Wasems Kloster Engelthal, Ingelheim

Weininformationsreise Rheinhessen

Mit ca. 26.500 ha ist Rheinhessen das größte deutsche Anbaugebiet. Durch 1.700 Sonnenstunden und 500 mm Niederschlag im Jahr, gehört es zu den bekanntesten Trockengebieten Deutschlands.

Derzeit zählt das Anbaugebiet zu den dynamischsten Weinregionen im Land: Winzerinnen und Winzer mit Know-how und internationalem Hintergrund warten mit individuellen Ideen auf, gleichzeitig findet man einen regen Austausch und einen starken Verbund vor. Erleben Sie mit uns eine Region, die sich im Aufbruch befindet, eingebettet in eine malerische Landschaft mit vielen lokalen und kulturellen Besonderheiten.

Teilnehmer: Für Personen, die aus beruflichem oder privatem Interesse ihr erworbenes Weinwissen an Andere weitergeben oder dies beabsichtigen

Teilnahmevoraussetzungen:

Nur für Teilnehmer mit nachweislicher Dozententätigkeit

Programm: Bitte fordern Sie ab Januar 2015 unser ausführliches Programm an!

Dauer: 3 Tage

Seminargebühr:

Pro Person 320,00 €, Übernachtung, Verpflegung, Betriebsbesuche inbegriffen

Termine: 28./29./30.06.
26./27./28.07.

DWI-Sommelier-Cup 2015

Das Deutsche Weininstitut (DWI) lädt Weinfachleute aus Gastronomie und Handel ein, am 08. – 09. November beim Sommelier-Cup 2015 ihr Fachwissen über Qualitäts- und Prädikatsweine aus deutschen Anbaugebieten mit ihren Berufskollegen zu messen.

Im Mittelpunkt des zweitägigen Wettbewerbs stehen Fragen zu Weinanbau und -erzeugung in Deutschland, ergänzt durch verdeckte Blindverkostungen. Einen weiteren Schwerpunkt bilden die Weinberatung von Kunden und Gästen, Weinservice, Lagerhaltung und Kalkulationsfragen.

Eine Fachjury wird am Ende des zweiten Veranstaltungstages den Gewinner oder die Gewinnerin des DWI-Sommelier-Cups 2015 bestimmen. Die Finalisten erhalten attraktive Geldpreise im Wert von mehr als 3.000 Euro sowie Seminargutscheine.



Teilnahmebedingungen

Qualifikation: Weinfachkenntnisse und Vollzeitbeschäftigung in Gastronomie/Handel

Mindestalter: 18 Jahre

Teilnehmeranzahl:
max. 50 Personen

Teilnahmegebühr:
50,00 €/Person

Termin: 08. – 09. November 2015

Ort: Atrium Hotel, Mainz

Anmeldung: Online über www.deutscheweine.de –
Rubrik Weinseminare – Sommelier-Cup

oder schriftlich/per E-Mail an:
Deutsches Weininstitut,
Abteilung Gastronomie & Handel,
Gutenbergplatz 3 – 5, 55116 Mainz,
Tel. 06131 / 28 29 34
Fax: 06131 / 28 29 60
Laura.Andrijauskaite@deutscheweine.de

Anmeldeschluss:
16. Oktober 2015





Manuel Bretschi

Erfahrener Sommelier aus der Sternegastronomie mit Stationen im In- und Ausland, sowie Praktika und Aufenthalte auf verschiedenen Spitzenweingütern in Südafrika, Australien, den USA und Europa. Er ist Bindeglied zwischen den Veranstaltungspartnern aus Gastronomie, Handel und der Weinwirtschaft. Sein

Studium der internationalen Weinwirtschaft an der Hochschule Geisenheim macht ihn als Ressortleiter für Aus- und Weiterbildung zum kompetenten Ansprechpartner in allen Bereichen.

Kirstin Denzer, Erika Neumann, Laura Andrijauskaite

Die Assistentinnen der Ressortleitung sorgen für einen reibungslosen Ablauf aller Schulungsmaßnahmen inklusive der Teilnehmerbetreuung im Vorfeld, während und nach den Schulungsmaßnahmen. Sie sind Ansprechpartnerinnen bei allen Fragen, die das Schulungsangebot betreffen.



Andreas Völkel

Staatlich geprüfter Betriebsökonom für Gastronomie und Hotellerie, führt seit 1990 Seminare für das Deutsche Weininstitut durch. Seine beruflichen Erfahrungen als Executive Chef sowie Personaltrainer für internationale Hotelkonzerne in Europa, Westafrika und Asien, machen ihn zum gefragten Referenten für Fachhandel, Weinwirtschaft und Hotelfachschulen in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Durch seine Tätigkeit in der Sternegastronomie ist ein Schwerpunkt seines Wirkens die Sensorik sowie die Harmonie von Wein und Speisen.



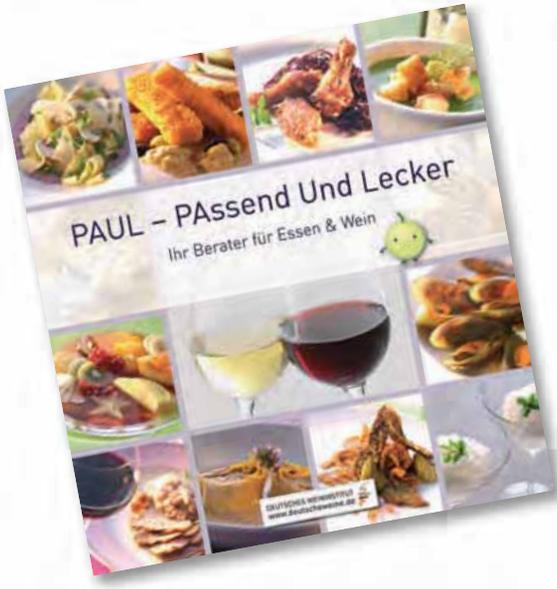
Kurt Jannett

Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt, verhilft seit 1992 Seminarteilnehmern aus Gastronomie, Handel und der Weinwirtschaft zu einem umfangreichen und fundierten Wissen rund um das Thema Deutscher Wein. Die Bedürfnisse dieser Zielgruppe sind ihm durch seine Arbeit als Führungskraft der internationalen Spitzengastronomie im In- und Ausland bestens vertraut. Mit über 1.000 durchgeführten Seminaren und mehr als 20.000 Teilnehmern zählt er zu den erfahrensten Seminarleitern im deutschsprachigen Raum.

Nur einige unserer Schulungspartner

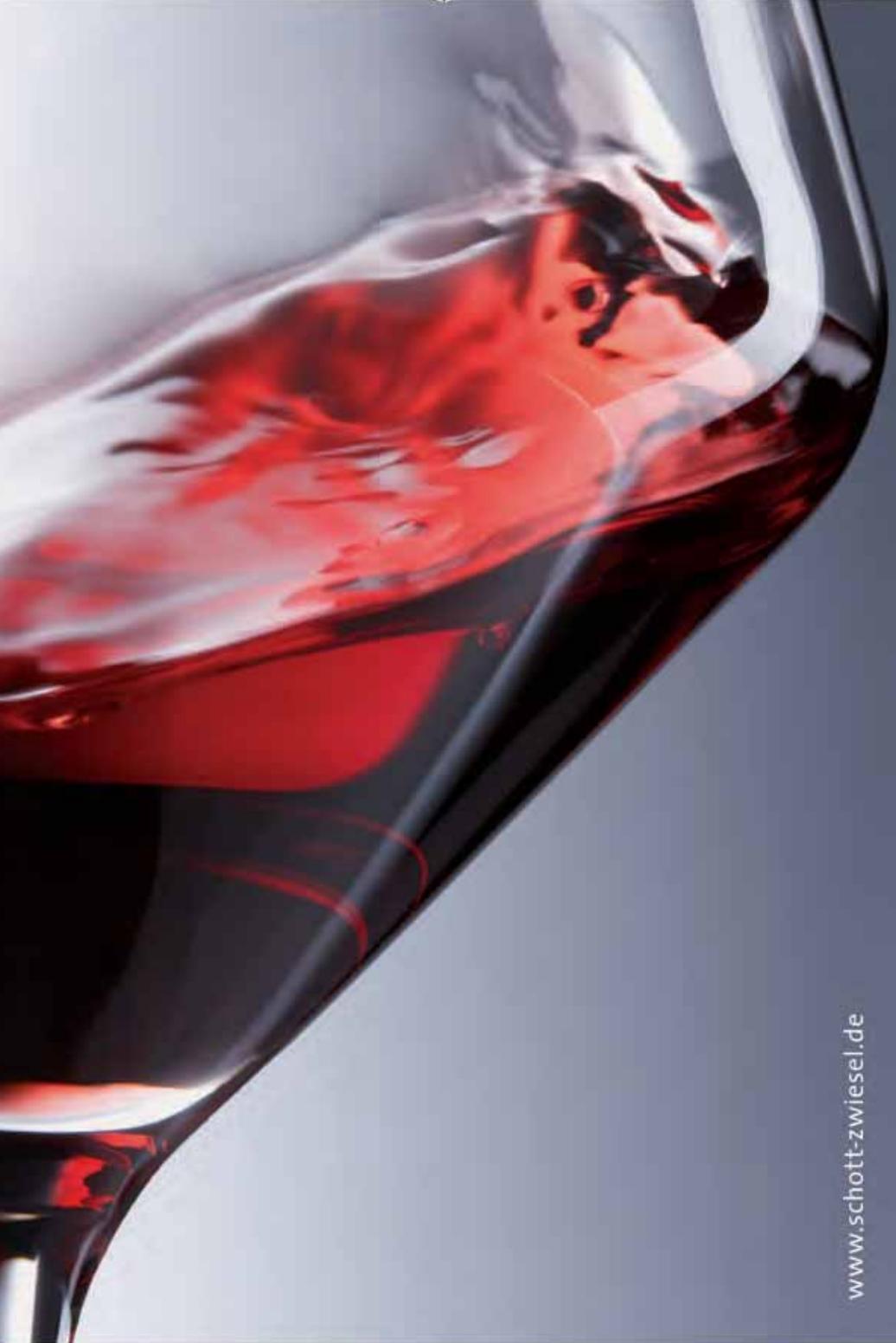


Nie mehr ratlos bei der Weinauswahl ...



... dank PAUL –
Ihrem Berater für Essen und Wein!

Zu bestellen
im DWI-Genießer-Shop unter
www.shop.deutscheweine.de



www.schott-zwiesel.de

Genießen in Perfektion.

Die Marke Schott Zwiesel steht in der internationalen Spitzengastronomie und Zuhause für höchste Ansprüche. Das patentierte Tritan®-Kristallglas ist brillant und besonders bruch- und spülmaschinenfest. Erleben Sie perfekte Funktionalität und klares Design.

Das Glas der Profis.
Genießen in Perfektion.



SCHOTT
ZWIESEL



WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre

**Deutsches Weininstitut GmbH
Aus- und Weiterbildung**

Postfach 16 60 · 55006 Mainz

Telefon 06131 / 28 29 47

Telefax 06131 / 28 29 60

kirstin.denzer@deutscheweine.de

www.deutscheweine.de