

# Anmeldeformular Sensorik-Seminar I 2012

Zurückerbeten an:  
Deutsches Weininstitut GmbH  
Abt. Gastronomie & Handel  
Postfach 16 60  
55006 Mainz



Telefon: 06131 / 282947  
Telefax: 06131 / 282960  
4109/3030/30304

Meine/Unsere verbindliche Anmeldung für folgenden Termin: \_\_\_\_\_

## Teilnehmer(in):

\_\_\_\_\_  
Familiennamen Vorname Geburtsdatum

\_\_\_\_\_  
Straße PLZ Ort

## Erreichbar unter:

Telefon: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

## Tätig in (bitte ankreuzen):

Gastronomie  Handel  Weinwirtschaft

Der/die Teilnehmer(in) ist

- Beschäftigte/r im vorgenannten Unternehmen **der Weinwirtschaft** (unabhängig von der Unternehmensgröße)
- Selbstständige/r **in der Weinwirtschaft** und seine/ihre selbstständige Tätigkeit überschreitet nicht die Schwellenwerte für kleine und mittlere Unternehmen im Sinne der KMU-Definition der Europäischen Kommission (weniger als 250 Mitarbeiter und einen Jahresumsatz von höchstens 50 Mio. EUR oder eine Jahresbilanzsumme von höchstens 43 Mio. EUR für eigenständige Unternehmen<sup>1</sup>).
- Nicht in der Weinwirtschaft tätig

Beschäftigt als (Pflichtangabe): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Betrieb PLZ/Ort Straße

Rechnungsanschrift: \_\_\_\_\_

## Voraussetzung für die Teilnahme:

Ich habe bereits am Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ des DWI oder einem vergleichbaren Seminar (Nachweis!) teilgenommen.

\_\_\_\_\_  
Seminarort Datum Mitveranstalter

### Anmeldeverpflichtungen:

Die Seminargebühr in Höhe von € 265,00 € wird unmittelbar mit der Anmeldung bzw. nach Erhalt der Rechnung fällig. Die Zahlung ist per beigefügter Einzugsermächtigung oder per Überweisung möglich.

Kostenfreie Stornierungen und Umbuchungen sind bis 15 Tage vor Seminartermin möglich. Bei späteren Stornierungen wird eine Stornogebühr von € 132,50 berechnet. Stornierungen, die nach dem letzten Werktag vor Seminarbeginn eingehen, sind unwirksam. Stornierungen sind nur in schriftlicher Form gültig.

Für die Teilnahme gelten im Übrigen die beiliegenden „Allgemeinen Bedingungen für die Teilnahme an geförderten Absatzförderungsmaßnahmen“.

\_\_\_\_\_  
Datum Ort Unterschrift

<sup>1</sup> Den Wortlaut der KMU-Definition der Europäischen Kommission (Anhang I zur Verordnung (EG) Nr. 800/2008 der Kommission vom 6. August 2008 zur Erklärung der Vereinbarkeit bestimmter Gruppen von Beihilfen mit dem Gemeinsamen Markt in Anwendung der Artikel 87 und 88 EG-Vertrag (allgemeine Gruppenfreistellungsverordnung - ABl. L 214 vom 9.8.2008, S. 3)) finden Sie auf unseren Internetseiten [www.deutscheweine.de/beratungsleistung](http://www.deutscheweine.de/beratungsleistung) und [www.deutscheweine.de/ausbildungsmassnahmen](http://www.deutscheweine.de/ausbildungsmassnahmen)

Weitere Anmeldung:

**Teilnehmer(in):**

---

Familienname Vorname Geburtsdatum

---

Straße PLZ Ort

**Erreichbar unter:**

Telefon: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

**Tätig in (bitte ankreuzen):**

Gastronomie  Handel  Weinwirtschaft

Der/die Teilnehmer(in) ist

- Beschäftigte/r im vorgenannten Unternehmen **der Weinwirtschaft** (unabhängig von der Unternehmensgröße)
- Selbstständige/r **in der Weinwirtschaft** und seine/ihre selbstständige Tätigkeit überschreitet nicht die Schwellenwerte für kleine und mittlere Unternehmen im Sinne der KMU-Definition der Europäischen Kommission (weniger als 250 Mitarbeiter und einen Jahresumsatz von höchstens 50 Mio. EUR oder eine Jahresbilanzsumme von höchstens 43 Mio. EUR für eigenständige Unternehmen<sup>2</sup>).
- Nicht in der Weinwirtschaft tätig

**Beschäftigt als (Pflichtangabe):** \_\_\_\_\_

---

Betrieb PLZ/Ort Straße

**Rechnungsanschrift:** \_\_\_\_\_

**Voraussetzung für die Teilnahme:**

**Ich habe bereits am Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ des DWI oder einem vergleichbaren Seminar (Nachweis!) teilgenommen.**

---

Seminarort Datum Mitveranstalter

#### Hinweise

Hinweis nach § 33 BDSG:

Teilnehmerdaten werden elektronisch gespeichert. Wir teilen Ihnen mit, dass Ihre persönlichen Daten (Anschrift, Geburtsdatum usw.) nur für unsere betriebsinterne Kundenbetreuung verwendet werden.

Hinweis auf die Fördergrundlage:

Das Seminar wird mit Mitteln des Deutschen Weinfonds gefördert. Die Förderung erfolgt (i) für die Teilnahme von Beschäftigten auf Grundlage der Art. 38 und 39 der „Verordnung (EG) Nr. 800/2008 der Kommission vom 6. August 2008 zur Erklärung der Vereinbarkeit bestimmter Gruppen von Beihilfen mit dem Gemeinsamen Markt in Anwendung der Artikel 87 und 88 EG-Vertrag“ (allgemeine Gruppenfreistellungsverordnung – ABl. L 214/3 vom 9.8.2008) und der „Richtlinien des Deutschen Weinfonds über die Förderung von Aus- und Fortbildungsmaßnahmen“ und (ii) für die Teilnahme von Selbstständigen auf Grundlage von Art. 26 der vorgenannten Verordnung (EG) Nr. 800/2008 und der „Richtlinien des Deutschen Weinfonds über die Förderung der Inanspruchnahme von Beratungsleistungen durch kleine und mittlere Unternehmen (KMU)“. Den vollständigen Wortlaut der vorstehend genannten Richtlinien finden Sie auf folgenden Internetseiten: <http://www.deutscheweine.de/beratungsleistung> und [www.deutscheweine.de/ausbildungsmassnahmen](http://www.deutscheweine.de/ausbildungsmassnahmen)

---

<sup>2</sup> Den Wortlaut der KMU-Definition der Europäischen Kommission (Anhang I zur Verordnung (EG) Nr. 800/2008 der Kommission vom 6. August 2008 zur Erklärung der Vereinbarkeit bestimmter Gruppen von Beihilfen mit dem Gemeinsamen Markt in Anwendung der Artikel 87 und 88 EG-Vertrag (allgemeine Gruppenfreistellungsverordnung - ABl. L 214 vom 9.8.2008, S. 3)) finden Sie auf unseren Internetseiten [www.deutscheweine.de/beratungsleistung](http://www.deutscheweine.de/beratungsleistung) und [www.deutscheweine.de/ausbildungsmassnahmen](http://www.deutscheweine.de/ausbildungsmassnahmen)

# Organisationshinweise: Sensorik-Seminar I 2012

Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH  
Abt. Gastronomie & Handel  
Postfach 16 60  
55006 Mainz  
Ansprechpartnerin: Kirstin Denzer  
Telefon: 06131 - 28 29 47  
Telefax: 06131 –28 29 60  
E-Mail: KD@deutscheweine.de

Veranstaltungsort: ★★★★★ Best Western Wein- und Parkhotel  
An der Kaiserlinde 1  
55283 Nierstein  
Tel.: 06133-508-0  
Fax: 06133-508-333  
E-Mail: info@weinhotel.bestwestern.de

Dauer: 1. Tag 13.00 –21.00 Uhr  
2. Tag 09.00 –20.30 Uhr

Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm

Teilnahmevoraussetzungen: Empfohlenes Mindestalter: 21 Jahre

**Voraussetzung:** erfolgreiche Teilnahme am Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen“ Wein oder vergleichbares Seminar (Nachweis!)

Abschluss: Die Teilnehmer erhalten nach aktiver Beteiligung ein Zertifikat mit dem Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten.

Gebühren: Die Seminargebühr beträgt € 265,00 pro Person  
-inklusive Tagungsgetränke und Verpflegung- und wird  
unmittelbar mit der Anmeldung fällig.  
Die Zahlung ist per beigefügter Einzugsermächtigung  
oder per Überweisung möglich.

Kostenfreie Stornierungen sind bis 15 Tage vor Seminarbeginn möglich.  
Bei späterer Stornierung wird eine Gebühr von € 132,50 berechnet.  
Stornierungen, die nach dem letzten Werktag vor Seminarbeginn eingehen,  
sind unwirksam.  
Stornierungen sind nur in schriftlicher Form gültig.

Weitere Hinweise: Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen

Hotelbuchungen werden von uns nicht vorgenommen.

Das ★★★★★ Best Western Wein- und Parkhotel bietet den Seminarteilnehmern besonders günstige Konditionen an. **Wenn Sie wenigstens vier Wochen vor Seminarbeginn, mit Hinweis auf die Seminarteilnahme im Best Western Wein- und Parkhotel buchen, beträgt der Übernachtungspreis incl. Frühstück € 85,00.**

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.

# Sensorik-Seminar I 2012

## Zeitplan

## Programmpunkte

### 1. Seminartag

13.00 Uhr

- A** Einstimmung
- Begrüßung
  - Vorstellung der Teilnehmer
  - Hinweise zum Ablauf

- B** Einführung in die Sensorik
- Sensorische Wahrnehmungsmöglichkeiten
  - Weinhaltstoffe und sensorische Wechselwirkungen

15.30 Uhr

\* Kaffee- / Teepause mit kleinem Imbiss \*

15.50 Uhr

- C** Sensorikübung 1
- Feststellen der persönlichen Schwellenwerte

- D** Sensorikübung 2
- Rangordnungsproben

17.30 Uhr

\* Erholungspause \*

18.00 Uhr

- E** Kulinarische Weinprobe
- Wechselwirkungen von Wein und Speisen

ca. 21.00 Uhr

Ausklang des 1. Seminartages

## 2. Seminartag

- 09.00 Uhr **F** Sensibilitätstraining  
- Alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein  
- Wiedererkennungstest
- 10.30 Uhr \* Kaffee- / Teepause mit kleinem Imbiss \*
- 10.50 Uhr **G** Sensorikübung 3  
- Degustation mit Aromenstandards
- 12.00 Uhr \* Mittagsessen \*
- 13.30 Uhr **H** Sensorikübung 4  
- Probieren, vergleichen und identifizieren
- 15.00 Uhr \* Kaffee- / Teepause mit kleinem Imbiss \*
- 15.20 Uhr **J** Große Vergleichsprobe  
- Anwendung des Aromarades  
- Weinarten, Rebsorten, Anbaugebiete
- 17.15 Uhr \* Kurze Pause \*
- 17.30 Uhr **K** Sensorikübung 5  
- Degustieren und Erinnern  
- Weine aus der Vergleichsprobe
- 18.00 Uhr \* Erholungspause \*
- 18.30 Uhr **L** Fingerfood & Wein
- ca. 20.30 Uhr Seminarende, Ausgabe der Zertifikate

Stand 03.04.2012

## Ermächtigung zum Einzug von Forderungen durch Lastschriften

Hiermit ermächtige/n ich/wir Sie widerruflich, die von mir/uns zu entrichtenden Zahlungen, wegen unten angegebenem Verpflichtungsgrund, bei Fälligkeit zu Lasten meines/unseres unten angegebenen Kontos durch Lastschrift einzuziehen.

Wenn mein/unser Konto die erforderliche Deckung nicht aufweist, besteht seitens des kontoführenden Kreditinstituts (siehe unten) keine Verpflichtung zur Einlösung.

Teileinlösungen werden im Lastschriftverfahren nicht vorgenommen.

Bitte in DRUCKSCHRIFT ausfüllen!

<u>Nachname oder Firmenname:</u>	<u>Vorname:</u>
<u>PLZ/Wohnort:</u>	<u>Straße:</u>
<u>Kreditinstitut:</u>	<u>BLZ:</u>
<u>Kontonummer:</u>	<u>Betrag:</u>
<u>Verpflichtungsgrund (Seminartermin):</u>	<u>Ort, Datum und Unterschrift:</u>

Bitte Rücksendung an:

Deutsches Weininstitut GmbH  
Abt. Gastronomie & Handel  
Postfach 16 60  
55006 Mainz

Telefax: 06131 - 28 29 60

Stand 3. April 2012