

# Organisationshinweise

## „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ 2025:



Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH  
Abt. Handel & Gastronomie  
Platz des Weines 2  
55294 Bodenheim  
Ansprechpartnerin: Kirstin Denzer  
Tel.: 06135-9323-204  
Fax: 06135-9323-210  
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de

Veranstaltungsorte: **Deutsches Weininstitut GmbH**  
Platz des Weines 2  
(für Navigationsgeräte: Am Kümmerling 35)  
55294 Bodenheim  
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de

Dauer: 1,5 Tage  
1. Tag 10:00 – ca. 20:30 Uhr  
2. Tag 09:00 – ca. 14:00 Uhr

Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm

Abschluss: Das Seminar schließt mit einem freiwilligen schriftlichen Abschlusstest (ca. 45 Minuten).  
Die Teilnehmer erhalten nach der Auswertung das Zertifikat „Anerkannte(r) Berater(in) für Deutschen Wein“ bzw. eine Teilnahmebescheinigung.

Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 150,00 Euro pro Person (Auszubildende erhalten eine Sonderkondition von 135,00 Euro 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: 20 Personen

**Hotel bei Teilnahme in Bodenheim:** 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 **95,00 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.

# Seminar „Anerkannte(r) Berater(in) für Deutschen Wein“

## 1. SEMINARTAG

10:00 Uhr	<b>Begrüßung und Einweisung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorstellung der Teilnehmer</li><li>• Einweisung in den Ablauf</li></ul> <b>Wunderwerk Wein</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Übersicht über die verschiedenen Weinarten und Grundzüge der Weinherstellung</li></ul>
11:30 Uhr	<b>Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland</b>
12:30 Uhr	Mittagessen
14:00 Uhr	<b>Weinland Deutschland und seine 13 Anbaugebiete</b>
15:30 Uhr	Kaffee- / Teepause
15:50 Uhr	<b>Grundlagen der Weinsensorik mit Vergleichsprobe</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Weinsprache und positive Weinbeschreibung</li><li>• Lagerung und Lagerfähigkeit</li><li>• Servier- und Trinktemperatur</li><li>• begründete Weinempfehlung</li></ul>
17:30 Uhr	Abfahrt zum Restaurant <i>(Für Freunde, Wallaustraße 31, 55118 Mainz)</i>
18:00 Uhr	<b>Kulinarische Weinprobe</b>
ca. 20:30 Uhr	Ausklang des 1. Seminartages

---

## 2. SEMINARTAG

---

09:00 Uhr	Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag
09:15 Uhr	<b>Weinrecht</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht</li><li>• Etikettenkunde</li></ul> <b>Biologischer und Konventioneller Anbau</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kriterien und Hintergründe von Bio-, biodynamischem und konventionellem Anbau</li></ul>
10:30 Uhr	Kaffee- / Teepause
10:50 Uhr	<b>Schaumweine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Produktionsnormen und Herstellverfahren</li></ul>
11:30 Uhr	<b>Harmonie von Wein und Speise</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hinweise zur Kombination von Wein und Speise</li><li>• Wechselbeziehungen von Wein und Speise</li></ul>
12:30 Uhr	kurze Pause
12:45 Uhr	<b>Abschlusstest</b> , anschließend kleiner Mittagsimbiss
14:00 Uhr	<b>Korrektur und Ausgabe der Zertifikate</b>
ca. 14:00 Uhr Stand: 5. November 2024	Seminarende