Organisationshinweise
„Anerkannte(r) Berater(in) für Deutschen Wein“ 2026

Willkommen in besten Lagen.
deutscheweine.de

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 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 99,00 Euro inklusive Frühstück an. Oder Sie wenden sich an Hotel Janssen https://www.hotel-bodenheim.de/hotel/ oder an http://www.bodenheim.de/tourismus/hotels-und-gaestehaeuser Hotelbuchungen werden von uns nicht vorgenommen.

DON'T DRINK AND DRIVE

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

1. SEMINARTAG

10:00 Uhr	**Begrüßung und Einweisung** • Vorstellung der Teilnehmer • Einweisung in den Ablauf **Wunderwerk Wein** • Übersicht über die verschiedenen Weinarten und Grundzüge der Weinherstellung
11:30 Uhr	**Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland**
12:30 Uhr	Mittagessen
14:00 Uhr	**Weinland Deutschland und seine 13 Anbaugebiete**
15:30 Uhr	Kaffee- / Teepause
15:50 Uhr	**Grundlagen der Weinsensorik mit Vergleichsprobe** • Weinsprache und positive Weinbeschreibung • Lagerung und Lagerfähigkeit • Servier- und Trinktemperatur • begründete Weinempfehlung
17:30 Uhr	Abfahrt zum Restaurant (gemeinsam mit dem Bus) *(Citadelle, Am 87er Denkmal, 55131 Mainz)*
18:00 Uhr	**Kulinarische Weinprobe**
ca. 20:30 Uhr	Ausklang des 1. Seminartages

2. SEMINARTAG

09:00 Uhr	Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag
09:15 Uhr	**Weinrecht** • Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht • Etikettenkunde **Biologischer und Konventioneller Anbau** • Kriterien und Hintergründe von Bio-, biodynamischem und konventionellem Anbau
10:30 Uhr	Kaffee- / Teepause
10:50 Uhr	**Schaumweine** • Produktionsnormen und Herstellverfahren
11:30 Uhr	**Harmonie von Wein und Speise** • Hinweise zur Kombination von Wein und Speise • Wechselbeziehungen von Wein und Speise
12:30 Uhr	kurze Pause
12:45 Uhr	**Abschlusstest,** anschließend kleiner Mittagsimbiss
14:00 Uhr	**Korrektur und Ausgabe der Zertifikate**
ca. 14:00 Uhr	Seminarende

Stand: 9. März 2026