

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



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@deutschweine.de

Veranstaltungsorte:

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

#### **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: 12. November 2025