

## Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

---

### 1. SEMINARTAG, 8.30 – ca. 16.00 UHR

---

Begrüßung und Einstimmung

Die natürlichen Produktionsbedingungen

- Einflussfaktoren, die den Charakter der deutschen Weine prägen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete,
- Produktionsbedingungen und gebietstypische Merkmale

Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland

Aspekte der Weinbereitung

Vergleichsprobe: Anbaugebiete, Rebsorten, Qualitätsstufen

- Lagerung und Lagerfähigkeit
- Weinservice, Servier- und Trinktemperatur
- positive Weinbeschreibung
- begründete Weinempfehlung

Ausklang des 1. Seminartags

---

### 2. SEMINARTAG, 8.30 - ca. 12.00 UHR

---

Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag

Weinrecht

- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht

Schäumende Weine

- Produktionsnormen und Herstellverfahren

Harmonie von Wein und Speisen

- Hinweise zur Kombination von Wein und Speisen
- Wechselbeziehungen von Wein und Speisen

Abschlusstest

Seminarende

## Konditionen:

Seminargebühren: 50,00 € pro Teilnehmer bzw.  
750,00 € Mindestpauschale bis 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

## Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- Dozentenonorar und Reisekosten
- Seminarunterlagen (Textmaterial)\*
- Probenweine
- Zertifikat

### \* Seminarunterlagen:

Für die Teilnehmer erhalten Sie vorab jeweils ein Exemplar

- Seminarhandbuch „Deutscher Wein“
- Statistik „Deutscher Wein“

Diese Unterlagen dienen der theoretischen Vorbereitung und sind nach Eingang, wenn möglich, den gemeldeten Teilnehmern im Vorfeld auszuhändigen, damit sich die Seminarteilnehmer etwas einlesen können. Daher setzen wir uns 4-6 Wochen vor dem Seminartermin mit dem Mitveranstalter in Verbindung, um die genaue Teilnehmerzahl zu erfragen, damit die entsprechende Anzahl der Seminarunterlagen zugesandt werden kann.

Am Seminartag erhalten die Teilnehmer weitere Infoarbeitsblätter vom Dozenten

## Vom Mitveranstalter sind kostenfrei zu stellen:

- **Veranstaltungsraum:**  
Der Veranstaltungsraum muss die Vorführung von Power-Point-Präsentationen zulassen.  
Die für das Seminar günstige Tischform ist die U-Form, wobei der Referent vom Mitteltisch aus spricht.
- **Tagungstechnik:** Beamer, beamertaugliche Leinwand und Flipchart  
Falls kein Beamer vorhanden, kann dieser vom Dozenten mitgebracht werden
- **Kühlmöglichkeit:** erforderliche Kühltechnik im Seminarraum oder in unmittelbarer Nähe
- **Rückschüttgefäße:** Rückschüttgefäße für die Weinprobe sollten in ausreichender Anzahl vorhanden sein.
- **Probengläser:** Probengläser sollten in ausreichender Anzahl (2 Gläser pro Person) vorhanden sein  
Falls keine Gläser bereitgestellt werden können, können diese vom Dozenten mitgebracht werden.

Mittagspause bzw. kleine Kaffeepausen am Vormittag und Nachmittag sind nach Absprache mit dem Dozenten möglich.

Für weitere Informationen oder zur Terminabsprache wenden Sie sich bitte an:

Manuel Bretschi  
Ressortleiter Aus – und Weiterbildung  
Platz des Weines 2  
55294 Bodenheim  
Tel: +49 (0) 6135 – 9323-202  
Manuel.Bretschi@deutscheweine.de