

Organisationshinweise Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ 2018:

Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH
Abt. Handel & Gastronomie
Platz des Weines 2
(früher: Am Kümmerling 35)
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
(früher: Am Kümmerling 35)
55294 Bodenheim
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de

Mercure München City Center
Senefelder Straße 9
80336 München
Tel.: 089-551320

Mercure Hotel Hamburg am Volkspark
Albert-Einstein-Ring 2
22761 Hamburg
Tel.: 040-89952719

Mercure Hotel Berlin City
Invalidenstraße 38
10115 Berlin
Tel.: 030-3030826952

Die folgenden Hotels an den verschiedenen Veranstaltungsorten bieten den Seminarteilnehmern -mit Hinweis auf die Seminarteilnahme- bis vier Wochen vor dem Seminartermin ein begrenztes Zimmerkontingent zu folgenden Preisen an:

Battenheimer Hof, Bodenheim (Tel.: 06135-7090; info@battenheimerhof.com)	70,00 Euro
Mercure Hotel Hamburg am Volkspark (Tel.: 040-89952719; h1659-sb@accor.com)	97,00 Euro
Mercure Hotel Berlin City (Tel.: 030-3030826952; h5341-sb@accor.com)	99,00 Euro

Weitere Hinweise: Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen

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

Teilnahmevoraussetzungen: Empfohlenes Mindestalter: 18 Jahre

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.

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 Anerkannter Berater für Deutschen Wein

1. SEMINARTAG

10:00 Uhr	Begrüßung und Einweisung <ul style="list-style-type: none">• Vorstellung der Teilnehmer• Einweisung in den Ablauf Die natürlichen Produktionsbedingungen <ul style="list-style-type: none">• Einflussfaktoren, die den Charakter der deutschen Weine prägen• die 13 deutschen Anbaugebiete• Produktionsbedingungen und gebietstypische Merkmale
11:45 Uhr	Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland
12:30 Uhr	Mittagessen
14:00 Uhr	Aspekte der Weinbereitung
15:30 Uhr	Kaffee- / Teepause mit kleinem Imbiss
15:50 Uhr	Vergleichsprobe Anbaugebiete, Rebsorten, Qualitätsstufen <ul style="list-style-type: none">• Lagerung und Lagerfähigkeit• Servier- und Trinktemperatur• positive Weinbeschreibung• begründete Weinempfehlung
17:30 Uhr	Seminare in <u>Bodenheim</u> : Abfahrt zum Restaurant Seminare in <u>Berlin, München, Hamburg</u> : kurze Erholungspause
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 <ul style="list-style-type: none">• Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht
10:30 Uhr	Kaffee- / Teepause mit kleinem Imbiss
10:50 Uhr	Schäumende Weine <ul style="list-style-type: none">• Produktionsnormen und Herstellverfahren• kleine Vergleichsprobe
11:30 Uhr	Harmonie von Wein und Speise <ul style="list-style-type: none">• 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: 6. September 2017