

Organisationshinweise

„Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ 2022:



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

Mercure München City Center **Zimmerrate:** 119,00 € inkl. Frühstück
Senefelder Straße 9 (mit Verweis auf "Deutsches Weininstitut")
80336 München
Tel.: 089-551320

Mercure Hotel Hamburg City **Zimmerrate:** 129,00 € inkl. Frühstück
Amsinckstraße 53 (mit Verweis auf "Deutsches Weininstitut")
20097 Hamburg
Tel.: 040-236380

Mercure Hotel Berlin City **Zimmerrate:** 115,00 € inkl. Frühstück
Invalidenstraße 38 (mit Hinweis auf die Seminarpartizipation)
10115 Berlin
Tel.: 030-308260

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 Seminarpartizipanten -mit Hinweis auf die Seminarpartizipation- bis vier Wochen vor dem Seminartermin ein begrenztes Zimmerkontingent zu **82,00 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 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 und Rebsorten <ul style="list-style-type: none">• Lagerung und Lagerfähigkeit• Servier- und Trinktemperatur• positive Weinbeschreibung• begründete Weinempfehlung
17:30 Uhr	Seminare in Bodenheim: Abfahrt zum Restaurant <i>(Für Freunde, Wallaustraße 31, 55118 Mainz)</i> Seminare in Berlin, München, Hamburg: 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	Schaumweine <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: 16. November 2021