

Organisationshinweise „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ 2023:

- 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
- Hotel bei Teilnahme in Bodenheim:** 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 **85,00 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 <ul style="list-style-type: none">• Vorstellung der Teilnehmer• Einweisung in den Ablauf Wunderwerk Wein <ul style="list-style-type: none">• 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 mit kleinem Imbiss
15:50 Uhr	Grundlagen der Weinsensorik mit Vergleichsprobe <ul style="list-style-type: none">• Weinsprache und positive Weinbeschreibung• Lagerung und Lagerfähigkeit• Servier- und Trinktemperatur• begründete Weinempfehlung
17:30 Uhr	Abfahrt zum Restaurant <i>(Für Freunde, Wallaustraße 31, 55118 Mainz)</i>
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• Etikettenkunde Biologischer und Konventioneller Anbau <ul style="list-style-type: none">• Kriterien und Hintergründe von Bio-, biodynamischem und konventionellem Anbau
10:30 Uhr	Kaffee- / Teepause mit kleinem Imbiss
10:50 Uhr	Schaumweine <ul style="list-style-type: none">• Produktionsnormen und Herstellverfahren
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: 22. September 2022