

# Seminare

Schulungsprogramm für Handel,  
Gastronomie, Weinwirtschaft und  
Weingenießer 2020



Willkommen  
in besten Lagen.

[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)

<b>Vorwort</b>	<b>3</b>
<b>a) Seminare für Weingenießer</b>	<b>4</b>
Weingenießerseminar	4
Degustationsseminar	5
<b>b) Einzelseminare für Weinprofis</b>	<b>7</b>
Anerkannter Berater für Deutschen Wein	8
Sensorik I	10
Sensorik II	11
Sensorik III	12
German Wine Professional	14
Mehr Umsatz mit Wein in der Gastronomie	16
Seminar für Weinmajestäten	17
Wie Sie ab sofort mehr Wein verkaufen – Verkaufstraining für Mitarbeiter aus Handel und Weinwirtschaft	18
<b>NEU</b> Vertriebskanäle für Weinerzeuger finden und erschließen	20
Facebook, Instagram & Co. erfolgreich anwenden	21
Weininformationsreise Franken	22
Weininformationsreise Rheingau	23
Forum Wissen & Wein	24
<b>c) Gruppenseminare für Weinprofis</b>	<b>25</b>
Basisseminar Deutscher Wein	26
Anerkannter Berater für Deutschen Wein	27
Weinsensorik I	28
Weinsensorik II	29
Mehr Umsatz mit Wein im LEH/GFGH	30
<b>d) DWI-Sommelier-Cup</b>	<b>32</b>
<b>Wir stellen uns vor</b>	<b>34</b>
<b>Partner</b>	<b>37</b>
<b>Das sagen unsere Veranstaltungspartner...</b>	<b>38</b>

Als zentrale Kommunikations- und Marketingorganisation der deutschen Weinwirtschaft ist das Deutsche Weininstitut (DWI) seit mehr als 50 Jahren größter Anbieter von Weinseminaren für Mitarbeiter aus Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft.

Rund 250.000 Seminarteilnehmer konnten bisher von einer professionellen Weiterbildung mit qualifizierten Dozenten profitieren.

Profitieren deshalb auch Sie von unserem Seminarangebot! Unsere Seminare werden zu einem einmaligen Preis-Leistungsverhältnis angeboten und mit einem sehr hohen Qualitätsstandard durchgeführt. Mit einer engen Bindung zu Weinerzeugern und Weinbauverbänden liefern wir aktuelle Informationen aus erster Hand.

Für Einzelinteressenten werden alle Seminare (ausgenommen das Basisseminar) zu langfristig festgelegten Terminen durchgeführt. Die Seminare „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ und „Sensorik I“ werden auch in den Metropolen München, Berlin und Hamburg angeboten.

Die Basisseminare, das Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“, die Weinsensorik-Seminare und das Seminar „Mehr Umsatz mit Wein im LEH“ können bei rechtzeitiger Terminvereinbarung an jedem Ort bundesweit durchgeführt werden (siehe ab Seite 25).

#### Interessenten wenden sich bitte direkt an:

Deutsches Weininstitut GmbH • Aus- und Weiterbildung  
 Einzelseminare: [kirstin.denzer@deutscheweine.de](mailto:kirstin.denzer@deutscheweine.de), Tel.: 06135 9323-204  
 Gruppenseminare: [marion.von.kluge@deutscheweine.de](mailto:marion.von.kluge@deutscheweine.de), Tel.: 06135 9323-205  
[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

#### Online-Anmeldung für Einzelinteressenten unter:

[www.deutscheweine.de/Wissen/Seminare](http://www.deutscheweine.de/Wissen/Seminare)

Die angegebenen Preise gelten für die Durchführung im Veranstaltungszeitraum 1. Januar 2020 bis 31. Dezember 2020. Alle Preisangaben inklusive MwSt.

## Weingenießerseminar

**Teilnehmer:** Weinfreunde, die ihr Weinwissen auf angenehme Weise aktualisieren und ergänzen wollen

**Dauer:** Tagesseminar, 10:00 – 20:30 Uhr

**Ziel:** Sicherheit im Umgang mit deutschem Wein

**Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**

- Weinbau in Deutschland
- Wein probieren und unterscheiden
- Informationsweinprobe
- Kleine Erinnerungsprobe
- Kulinarische Weinprobe

**Unterlagen:** - Weinlesebuch Öchsle  
- Aktuelle Informationsschriften

**Abschluss:** Teilnahmebescheinigung

**Gebühr für Einzelinteressenten:**

Pro Person 150,00 €, Pausenverpflegung, Mittagessen und kulinarische Weinprobe inbegriffen

**Termine:** 24. Januar, 24. April, 10. Juli, 4. September

**Ort:** Deutsches Weininstitut, Bodenheim

## Degustationsseminar für Weingenießer

**Teilnehmer:** Weinfreunde mit guten Grundkenntnissen über Wein

**Dauer:** Tagesseminar, 10:00 – 21:00 Uhr

**Ziel:** Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibungen

**Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**

- Einführung in die Sensorik
- Sensibilitätstraining mit Aromen
- Vergleichsprobe
- Sensorikübung
- Kulinarische Weinprobe

**Unterlagen:** Arbeitsmappen

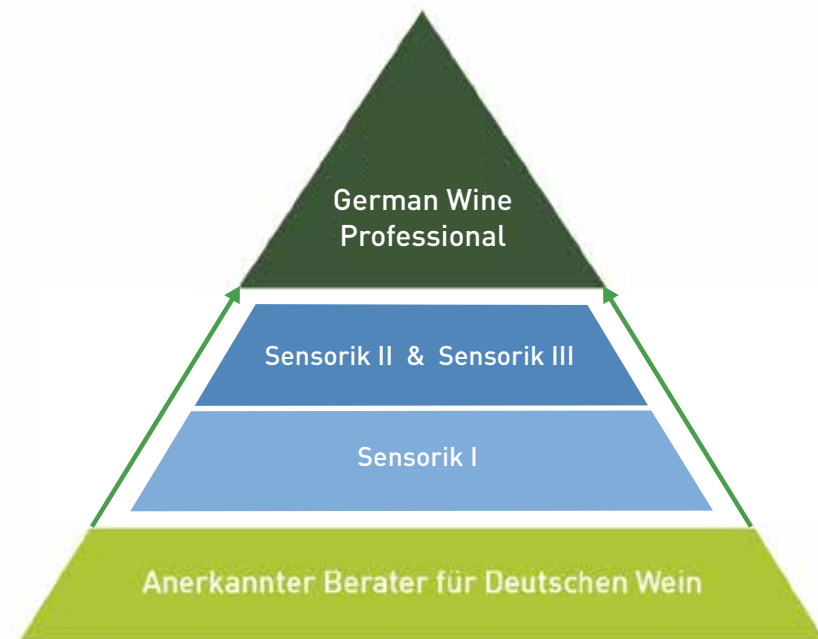
**Abschluss:** Teilnahmebescheinigung

**Gebühr:** Pro Person 180,00 €, Pausenverpflegung, Mittagessen und kulinarische Weinprobe inbegriffen

**Termine:** 27. März, 9. Oktober

**Ort:** Deutsches Weininstitut, Bodenheim

# Ihr Weg zum Weinprofi



Ihr Weg zum Weinprofi beginnt mit dem „Anerkannten Berater für Deutschen Wein“, dem Grundlagenseminar für alle, die beruflich mit Wein zu tun haben.

Im Sensorik-Seminar I werden Grundkenntnisse zur Sensorik vermittelt und durch intensives Training die sensorischen Fähigkeiten gesteigert. Diese Fähigkeiten werden in den Sensorik-Seminaren II und III noch weiter ausgebaut.

Der „German Wine Professional“ richtet sich an Mitarbeiter aus Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft mit dem Ziel, umfangreiches Wissen rund um den deutschen Wein zu erlangen. Erfolgreiche Absolventen erhalten nach bestandener Prüfung den Titel „German Wine Professional“ der ihnen tiefgreifendes Fachwissen bescheinigt. Für diesen Lehrgang gelten besondere Teilnahmevoraussetzungen.

## Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

**Teilnehmer:** Auszubildende und Fachkräfte in Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein

**Dauer:** 1,5 Tage  
1. Tag 10:00 – 20:30 Uhr  
2. Tag 09:00 – 14:00 Uhr

**Ziel:** Aktualisierung, Festigung und Ausbau der vorhandenen Grundkenntnisse über deutschen Wein

**Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**

- Die natürlichen Produktionsbedingungen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Die wichtigsten Rebsorten
- Weinbereitung und Weinrecht
- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht
- Der richtige Umgang mit Wein inkl. Informationsweinprobe
- Schäumende Weine, kleine Vergleichsprobe
- Harmonie von Wein & Speise
- Kulinarische Weinprobe

**Unterlagen:** Seminarhandbuch, Arbeitsblätter, aktuelle Informationsschriften

**Abschluss:** Freiwilliger Abschlusstest für Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ bzw. Teilnahmebescheinigung

**Gebühr:** Pro Person 150,00 €, Verpflegung inbegriffen

**Sonderkondition für Auszubildende (Nachweis des Betriebes!):**  
Pro Person 135,00 €, Verpflegung inbegriffen

**Termine:** 6./7. Januar, 20./21. Januar, 17./18. Februar, 9./10. März, 6./7. April, 11./12. Mai, 25./26. Mai, 6./7. Juli, 27./28. Juli, 24./25. August, 14./15. September, 5./6. Oktober, 16./17. November, 30. November/1. Dezember

Deutsches Weininstitut, Bodenheim

3./4. August, München  
10./11. August, Hamburg  
17./18. August, Berlin



## Sensorik-Seminar I

**Teilnehmer:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft mit guten Grundkenntnissen über Wein;  
**Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“**

**Dauer:** 2 Tage  
1. Tag 13:30 – 21:00 Uhr  
2. Tag 09:30 – 17:30 Uhr

**Ziel:** Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibung und Weinempfehlung

**Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**

- Einführung in die Sensorik
- Sensibilitätstraining mit Aromen
- Sensorikübungen
- Vergleichsprobe
- Kulinarische Weinprobe

**Unterlagen:** Arbeitsmappen

**Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

**Gebühr:** Pro Person 280,00 €, Verpflegung inbegriffen

**Termine:** 3./4. Februar, 20./21. April, 7./8. September,  
7./8. Dezember  
Deutsches Weininstitut, Bodenheim

5./6. August, München  
12./13. August, Hamburg  
19./20. August, Berlin

## Sensorik-Seminar II

**Teilnehmer:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft; **Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ sowie die Teilnahme am Sensorik-Seminar I**

**Dauer:** 2 Tage  
1. Tag 12:00 – 21:00 Uhr  
2. Tag 09:00 – 18:00 Uhr

**Ziel:** Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten sowie Auffrischung, Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse

**Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**

- Sensorikübungen
- Biologischer Weinbau in Deutschland
- Vergleichsproben
- Harmonie von Wein & Wasser
- Mängel, Fehler und Krankheiten
- Blindverkostungen
- Betriebsbesuch

**Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

**Gebühr:** Pro Person 280,00 €, Verpflegung und Betriebsbesuch inbegriffen

**Termine:** 10./11. Februar, 27./28. April, 2./3. November  
Deutsches Weininstitut, Bodenheim

## Sensorik-Seminar III

- Teilnehmer:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft; **Voraussetzung ist das Zertifikat „An-erkannter Berater für Deutschen Wein“ sowie die Teilnahme am Sensorik-Seminar I**
- Dauer:** 2 Tage  
1. Tag 13:00 – 20:30 Uhr  
2. Tag 09:00 – 18:00 Uhr
- Ziel:** Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Wein-kenntnisse, Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten
- Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**
- Die deutsche Weinwirtschaft
  - Weinbereitung & Weinrecht
  - Sensorikübungen
  - Weinbau
  - Schäumende Weine
  - Mängel, Fehler und Krankheiten
  - Betriebsbesuch
- Unterlagen:** Arbeitsmappen
- Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten
- Gebühr:** Pro Person 280,00 €, Verpflegung und Betriebsbesuch inbegriffen
- Termin:** 2./3. März, 9./10. November
- Ort:** Deutsches Weininstitut, Bodenheim



## German Wine Professional

**Teilnehmer:** Vollzeitbeschäftigung in Gastronomie, Handel, Weinwirtschaft, Qualifikation (Nachweise erforderlich, z. B. Lebenslauf und Zertifikate):

– 5-jährige Berufspraxis in der Weinwirtschaft, in der Gastronomie oder im Handel plus das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ oder

– 3-jährige Berufspraxis in der Weinwirtschaft, in der Gastronomie oder im Handel und adäquate Ausbildung (Hochschule Geisenheim, DLR, Sommelierausbildung) plus das Zertifikat „Anerkannter Berater für deutschen Wein“

**Dauer:** rund 30 Schulungstage vor Ort in den 13 deutschen Anbaugebieten über einen Zeitraum von 20 Monaten

**Ziel:** Vermittlung von tiefgreifendem Fachwissen rund um die 13 deutschen Anbaugebiete

Innerhalb der Exkursionen durch alle deutschen Anbauregionen werden mit Hilfe ausgewählter Experten (Referenten der Forschungsanstalten, Master of Wines, Mitarbeiter der Gebietsweinwerbungen und viele mehr) neben Weingutsbesichtigungen, Lagenerkundungen und Verkostungen folgende Inhalte vermittelt:

- Die 13 Anbaugebiete im Detail
- Weinrecht
- Weinbau & Önologie
- Sensorik
- Workshop „Speise & Wein“
- Schaumwein
- Süßweine und Spezialitäten
- Weinmarkt Deutschland
- Exportmarkt für deutsche Weine

Beispiele zu den Programmen der einzelnen Exkursionen von 2018/19 sowie weitere Informationen sind zu finden unter [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

**Abschluss:** Am Ende des Lehrganges findet ein Abschlusstest in Bodenheim statt, der sowohl theoretische Fragen als auch sensorische Prüfungen beinhaltet. Für die Zulassung am Abschlusstest ist die Anwesenheit in mindestens 10 von 13 Anbaugebieten Voraussetzung.

**Gebühr:** Pro Person 2.300 €, Verpflegung, Betriebsbesuche, umfangreiche Seminarunterlagen und MwSt. inbegriffen

**Bitte beachten Sie, dass die individuelle Anreise und die Übernachtungen nicht im Preis inbegriffen sind.**

**Ort:** Zu festgelegten Terminen in den 13 deutschen Anbaugebieten.

Der zweite Lehrgang zum German Wine Professional 2020/2021 beginnt ab März 2020. Das ausführliche Programm und den Vertrag für die verbindliche Anmeldung finden Sie unter:

[www.deutscheweine.de/intern/seminare/german-wine-professional/](http://www.deutscheweine.de/intern/seminare/german-wine-professional/)





## Mehr Umsatz mit Wein in der Gastronomie

- Teilnehmer:** Mitarbeiter aus Gastronomie
- Dauer:** Tagesseminar, 10:00 – 17:00 Uhr
- Ziel:** Erwerb betriebswirtschaftlicher Kenntnisse zur Umsatzsteigerung, Profilierung und Neukundengewinnung, Sicherheit im Umgang mit deutschem Wein
- Leitung:** Claudia Stern, Agentur für Wein- und Eventmanagement mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie
- Inhalte:** (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an)
- Weinsortiment
  - Einkauf
  - Kalkulation und Preisgestaltung
  - Best-Practice Beispiele
  - Verkaufsförderung
  - Deutscher Wein in der Gastronomie mit Vergleichsverkostung
- Unterlagen:** Handout  
Broschüre zum Thema
- Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten
- Gebühr:** Pro Person 90,00 €, Verpflegung und Weinverkostung inbegriffen
- Termin/Ort:** 28. April, Deutsches Weininstitut, Bodenheim

## Seminar „Deutscher Wein“ für Weinmajestäten

- Teilnehmer:** Weinmajestäten aus allen deutschen Anbaugebieten auf Orts- und Gebietebeine. Vorausgesetzt werden Grundkenntnisse zum deutschen Wein bzw. Zertifikat „Anerkannter Berater für deutschen Wein“
- Dauer:** 2 Tage  
1. Tag 09:00 – 22:00 Uhr  
2. Tag 09:00 – 16:00 Uhr
- Ziel:** Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse, Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten, mehr Sicherheit beim öffentlichen Auftritt erlangen
- Dozentin:** Simone Renth-Queins, Dipl. Ing. Weinbau & Oenologie (FH), Deutsche Weinkönigin 1999/2000
- Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**
- Grundlagen der Sensorik und Weinbeschreibung
  - Kernpunkte der Weinbereitung, Führung durch Weinberg und Keller
  - Die deutschen Anbaugebiete und das Terroir
  - Weinwerbung – Was geht und was geht nicht
  - Harmonie von Wein & Speise in Theorie und Praxis
  - Die ansprechende Moderation der Weinprobe
  - Der Auftritt der Weinmajestät
  - Kulinarische Weinprobe
- Unterlagen:** Arbeitsmappen
- Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten
- Gebühr:** Pro Person 200,00 €, Verpflegung inbegriffen
- Termin/Ort:** 30./31. Oktober, Deutsches Weininstitut, Bodenheim

## Wie Sie ab sofort mehr Wein verkaufen – Verkaufstraining für Mitarbeiter aus Handel und Weinwirtschaft

- Teilnehmer:** Mitarbeiter aus Verkauf und Vertrieb
- Dauer:** Tagesseminar, 09:00 – 16:30 Uhr
- Ziel:** Absatzsteigerung durch professionelles Verkaufstraining, Erwerb von Gesprächstechniken und Argumentationsmöglichkeiten
- Dozent:** Wolfgang Steffen, Kommunikationstrainer, Hamburger Trainingsinstitut
- Inhalte:**
- Verkaufspsychologie
  - Entwicklung einer strategischen Kommunikationspsychologie
  - Zielgenaue Kundenansprache
  - Dialogorientierte Gesprächsführung
  - Argumentation und Präsentation
  - Zusatzverkäufe generieren
  - Verkaufsabschlussstechniken
- Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten
- Gebühr:** Pro Person 200,00 €, Verpflegung inbegriffen
- Termine:** 15. Januar
- Ort:** Deutsches Weininstitut, Bodenheim



## Vertriebskanäle für Weinerzeuger finden und erschließen

NEU

- Teilnehmer:** Selbstvermarktende Weinerzeuger und deren Mitarbeiter
- Dauer:** Tagesseminar, 10:00 – 17:00 Uhr
- Ziel:** Erschließung neuer Märkte, erfolgreiche Produktplatzierung im LEH, Fachhandel und in der Gastronomie, strategische Neukundenakquise
- Dozent:** Tanja Schneider, Die Weinberater GmbH
- Inhalte:**
- Zahlen, Daten & Fakten: Wo wird Wein zu welchen Preisen vermarktet?
  - Ansprechpartner und deren Erwartungen
  - Wie platziere ich meinen Wein erfolgreich in einem Verdrängungsmarkt?
  - Neukunden gewinnen und diese zu treuen Stammkunden entwickeln
  - Marktbeispiele
  - Adaption für den eigenen Betrieb
- Gebühr:** Pro Person 90,00 €, Verpflegung inbegriffen
- Termin:** 30. April
- Ort:** Deutsches Weininstitut, Bodenheim

## Facebook, Instagram & Co. erfolgreich anwenden

- Teilnehmer:** Selbstvermarktende Weinerzeuger und deren Mitarbeiter, Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft
- Dauer:** Tagesseminar, 10:00 – 17:00 Uhr
- Ziel:** Aktive Vermittlung und Vertiefung von Basis- und Praxiswissen zum Thema modernes Weinmarketing
- Dozent:** Alexander Schreck, Geschäftsführer Wein-Plus Solutions GmbH, Autor des Buches „Weinmarketing – Das Praxishandbuch“
- Inhalte:**
- Grundlagen des Web 2.0
1. Überblick und Chancen relevanter Social-Media-Anwendungen
  2. Social-Media-Strategie
    - IST-Analyse
    - SMARTe Zieldefinition
    - Zielgruppendefinition & Analyse
    - Strategie für Inhalt und Kommunikation
    - Wahl der geeigneten Instrumente
  3. Monitoring – Erfolgsmessung in den sozialen Medien
  4. Ausgewählte rechtliche Aspekte
- Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten
- Gebühr:** Pro Person 130,00 €, Verpflegung inbegriffen
- Termin:** 29. April, 7. Oktober
- Ort:** Deutsches Weininstitut, Bodenheim

## Weininformationsreise Franken

Das fränkische Weinland begrenzen die Rhön im Norden, der Steigerwald im Osten, das Taubertal im Süden und der Spessart im Westen. Die 6.100 ha Rebland konzentrieren sich vor allem rund um Klingenberg, Würzburg, Volkach und Iphofen und liegen ansonsten weiträumig verteilt über das gesamte Anbaugebiet.

Frankens Winzer sorgen seit Jahren mit ihren Weinen auf nationaler und internationaler Bühne für Furore: Berühmt sind die Weine aus Silvaner und Spätburgunder - beides perfekte Essensbegleiter!

Erleben Sie mittelalterliche Städtchen und Ortschaften, verträumte Landschaften mit fast schon mediterranem Klima, eine jahrhundertalte Weinkultur und Menschen, die stolz auf ihre Weinheimat sind.

**Teilnehmer:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft sowie Weindozenten (mit nachweislicher und aktueller bzw. aktiver Tätigkeit in den vergangenen 6 Monaten ab Anmeldung)

**Programm:** Bitte fordern Sie ab Mitte Februar 2020 unser ausführliches Programm an.

**Dauer:** 3 Tage

**Gebühr:** Pro Person 390,00 €, Übernachtung, Verpflegung, Betriebsbesuche inbegriffen

**Termine:** 14./15./16. Juni, 12./13./14. Juli



## Weininformationsreise Rheingau

Zwischen Wiesbaden und Lorch erstreckt sich auf einem schmalen Streifen rechts des Rheins und entlang des Rheinknies das Anbaugebiet Rheingau. Hier ist vor allem die Heimat des Rheingauer Rieslings und des Spätburgunders.

Auf 120 Kilometern führt die Rheingauer Riesling Route durch malerische Weinorte, vorbei an kulturhistorischen Sehenswürdigkeiten, Klöster und Schlösser sowie markanten Aussichtspunkten.

Erleben Sie eine touristisch sehr beliebte Reiseregion mit vielen weinkulinarischen Erlebnissen.

**Teilnehmer:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft sowie Weindozenten (mit nachweislicher und aktueller bzw. aktiver Tätigkeit in den vergangenen 6 Monaten ab Anmeldung)

**Programm:** Bitte fordern Sie ab Mitte Februar 2020 unser ausführliches Programm an.

**Dauer:** 3 Tage

**Gebühr:** Pro Person 390,00 €, Übernachtung, Verpflegung, Betriebsbesuche inbegriffen

**Termine:** 28./29./30. Juni, 19./20./21. Juli





## Forum Wissen & Wein



- Teilnehmer:** Für Weinakademiker, Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft sowie Weindozenten
- Dauer:** Tagesseminar, 09:00 – 16:30 Uhr
- Ziel:** Weiterbildung und Vorträge zu zeitgemäßen Themen und Entwicklungen der Weinwelt
- Inhalte:** **Wir gehen der Sache auf den Grund:**  
**Natural Wines im Kontext zu biologischer und biodynamischer Arbeitsweise**
- Einfluss des Klimawandels auf Weinbau und Önologie  
*Prof. Dr. Hans Reiner Schulz, Hochschule Geisenheim University*
  - WEINBERG => Bewirtschaftungssysteme: Wer macht was und wie?  
*Prof. Dr. Randolph Kauer, Hochschule Geisenheim University*
  - KELLER => Der oenologische Kontext  
*Ludwig Pasch, M.Sc., Hochschule Geisenheim University*
  - Sind Natural Wines nur ein Trend? => Marktseite  
Auseinandersetzung mit Herkunft, Biodiversität und Nachhaltigkeit  
*Janek Schumann MW*
  - Exemplarische Verkostung
  - Stimmen, Standpunkte & Dialoge
    - *Wissenschaft* | Prof. Dr. Randolph Kauer, HS Geisenheim University
    - *Winzer* | Torsten Melsheimer, Mosel; Stephan Krämer, Franken
    - *Weinhandel* | Peter Riegel, Riegel Bioweine, Orsingen
    - *Journalist* | Ulrich Amling, Tagesspiegel
    - *Moderation und Zusammenfassung* | Janek Schumann MW
- Gebühr:** Pro Person 85,00 €, Verpflegung inbegriffen
- Termin:** 20. Juni
- Ort:** Hochschule Geisenheim University

*Die Rheingauer Weinwerbung GmbH bietet für interessierte Seminarteilnehmer am 21. Juni eine eintägige Exkursion an. Mehr Infos unter [www.seminare.deutscheweine.de](http://www.seminare.deutscheweine.de)*

## Wir kommen zu Ihnen!

### Schulungen vor Ort bieten:

- **Zeit- und Kostenersparnis:**  
Wir stellen den Referenten, die Weine, die Seminarunterlagen, die Zertifikate.
- **Individuelle Seminargestaltung:**  
Sonderseminare, Vorträge, Fachweinproben, Einbindung regionaler bzw. unternehmensspezifischer Programmpunkte z. B. Winzerbesuch, Keller-/ Betriebsführung, kulinarische Weinprobe

Fragen beantworten wir Ihnen vorab gerne!

### Kontakt:

Marion von Kluge, Abteilung Aus- und Weiterbildung  
 Tel.: 06135 9323-205  
 E-Mail: [Marion.von.Kluge@deutscheweine.de](mailto:Marion.von.Kluge@deutscheweine.de)

Die Seminare werden auch für Einzelinteressenten mit langfristig festgelegten Terminen angeboten.

**Interessenten wenden sich direkt an Kirstin Denzer, telefonisch unter 06135 9323-204, E-Mail: [kirstin.denzer@deutscheweine.de](mailto:kirstin.denzer@deutscheweine.de)**

**Online-Anmeldung für Einzelinteressenten unter:**  
[www.deutscheweine.de/Wissen/Seminare](http://www.deutscheweine.de/Wissen/Seminare)

Die angegebenen Preise gelten für die Durchführung im Veranstaltungszeitraum **01.01.2020 bis 31.12.2020**.  
 Alle Preisangaben inklusive MwSt.

## Basisseminar „Deutscher Wein“

**Teilnehmer:** Auszubildende und Mitarbeiter in Gastronomie und Handel mit geringen Weinkenntnissen

**Dauer:** Tagesseminar, 09:00 – 16:00 Uhr

**Ziel:** Erlangung allgemeiner Grundkenntnisse über deutschen Wein

**Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**

- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Kernpunkte zur Weinbereitung
- Kleine Etikettenkunde
- Informationsweinprobe

**Unterlagen:** Weinlesebuch, Arbeitsblätter  
Aktuelle Informationsschriften

**Abschluss:** Teilnahmebescheinigung

**Gebühr:** Pro Person 35,00 €  
Bis 15 Personen 525,00 € Mindestpauschale  
(Preise inkl. MwSt.)

**Termine:** Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter  
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

**Empfohlene Teilnehmerzahl:** 8 – 25 Personen

## Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

**Teilnehmer:** Auszubildende und Fachkräfte in Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein

**Dauer:** 1,5 Tage  
1. Tag 08:30 – 16:00 Uhr  
2. Tag 08:30 – 12:00 Uhr

**Ziel:** Aktualisierung, Festigung und Ausbau der vorhandenen Grundkenntnisse über deutschen Wein

**Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**

- Die natürlichen Produktionsbedingungen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Die wichtigsten Rebsorten
- Weinbereitung und Weinrecht
- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht
- Der richtige Umgang mit Wein inkl. Informationsweinprobe
- Schäumende Weine
- Harmonie von Wein & Speise

**Unterlagen:** Seminarhandbuch, Arbeitsblätter, aktuelle Informationsschriften

**Abschluss:** Freiwilliger Abschlusstest für Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ bzw. Teilnahmebescheinigung

**Gebühr:** Pro Person 50,00 €  
Bis 15 Personen 750,00 € Mindestpauschale  
(Preise inkl. MwSt.)

**Termine:** Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter  
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

**Empfohlene Teilnehmerzahl:** 8 – 25 Personen

## Weinsensorik I

**Teilnehmer:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft mit guten Grundkenntnissen über Wein;  
**Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“**

**Dauer:** Tagesseminar, 09:30 – ca. 17:00 Uhr

**Ziel:** Ausprägung sensorischer Fähigkeiten, Sicherheit bei Weinbeschreibung und Weinempfehlung

**Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**

- Einführung in die Sensorik
- Sensibilitätstraining
- Große Vergleichsprobe
- Sensorikübung

**Unterlagen:** Arbeitsmappen

**Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

**Gebühr:** Pro Person 85,00 €  
Bis 15 Personen 1.275,00 € Mindestpauschale  
(Preise inkl. MwSt.)

**Termine:** Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter  
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

**Empfohlene Teilnehmerzahl:** 8 – 20 Personen

## Weinsensorik II

**Teilnehmer:** Weinfachleute aus Gastronomie, Handel und Weinwirtschaft; **Voraussetzung ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ sowie die Teilnahme am Seminar Weinsensorik I**

**Dauer:** Tagesseminar, 09:00 – ca. 17:30 Uhr

**Ziel:** Intensivierung der sensorischen Fähigkeiten sowie Auffrischung, Vertiefung und Ergänzung der vorhandenen Weinkenntnisse

**Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**

- Aktualisierung der vorhandenen Weinkenntnisse
- Terroir, Mikroklima und Geologie
- Mängel, Fehler und Krankheiten
- Internationale Vergleichsprobe mit Erinnerungsprobe
- Degustationsübung

**Unterlagen:** Arbeitsmappen

**Abschluss:** Zertifikat mit Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten

**Gebühr:** Pro Person 95,00 €  
Bis 15 Personen 1.425,00 € Mindestpauschale  
(Preise inkl. MwSt.)

**Termine:** Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter  
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

**Empfohlene Teilnehmerzahl:** 8 – 20 Personen

## Mehr Umsatz mit Wein im LEH/GFGH

**Teilnehmer:** Fachkräfte aus dem Lebensmitteleinzel- und Getränkegroßhandel mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein

**Dauer:** Tagesseminar, 09:00 – ca. 16:00 Uhr

**Ziel:** Umsatzsteigerung, Profilierung und Neukundengewinnung

**Inhalte (bitte fordern Sie unser ausführliches Programm an):**

- Allgemeine Marktinformationen
- Weineinkauf aus Kundensicht
- Argumentationshilfen beim Weinverkauf in Bezug auf Anbau, Ertrag, Qualität
- Möglichkeiten der Weinabsatzsteigerung
- Trinkempfehlungen
- Kundenwünsche verstehen und verkaufsorientiert umsetzen
- Wein und Speisen
- Kundenbindung durch Weinevents

**Unterlagen:** Weinlesebuch, aktuelle Informationsschriften

**Abschluss:** Teilnahmebescheinigung

**Gebühr:** Pro Person 50,00 €  
Bis 15 Personen 750,00 € Mindestpauschale  
(Preise inkl. MwSt.)

**Termine:** Bei rechtzeitiger Terminvereinbarung unter  
Tel. 06135 9323-202 bzw. -205 an jedem Ort

**Teilnehmerzahl bei Seminaren:** 8 – 25 Personen

Für Betriebe können wir die Seminare im „Baukastensystem“ anbieten.

Dabei stellt das DWI das Seminar, den Referenten, die Seminarunterlagen und das Zertifikat zur Verfügung.

Betriebe haben die Möglichkeit, sich mit einem regionalen bzw. unternehmensspezifischen Programmpunkt und/oder einem Rahmenprogramm, z. B. Winzerbesuch, Keller-/Betriebsführung, Weinprobe oder kulinarische Weinprobe einzubringen.





# DWI-Sommelier-Cup 2020



Das Deutsche Weininstitut (DWI) lädt Weinfachleute aus Gastronomie und Handel vom 26. – 27. Januar zum Sommelier-Cup 2020 ein, ihr Fachwissen über Qualitäts- und Prädikatsweine aus deutschen Anbaugebieten mit ihren Berufskollegen zu messen.

Im Mittelpunkt des zweitägigen Wettbewerbs stehen Fragen zu Weinanbau und -erzeugung in Deutschland, ergänzt durch verdeckte Blindverkostungen.

Einen weiteren Schwerpunkt bilden die Weinberatung von Kunden und Gästen, Weinservice, Lagerhaltung und Kalkulationsfragen.

Eine Fachjury wird am Ende des zweiten Veranstaltungstages den Gewinner oder die Gewinnerin des DWI-Sommelier-Cups 2020 bestimmen. Die Finalisten erhalten attraktive Geldpreise im Wert von mehr als 3.000 Euro sowie Seminargutscheine.

## Teilnahmebedingungen:

- Qualifikation:** Weinfachkenntnisse und Vollzeitbeschäftigung in Gastronomie/Handel
- Mindestalter:** 18 Jahre
- Teilnehmerzahl:** max. 50 Personen
- Teilnahmegebühr:** 50,00 €/Person
- Termin:** 26. – 27. Januar 2020
- Ort:** Atrium Hotel, Mainz
- Anmeldung:** Online über [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de) – Rubrik Weinseminare – Sommelier-Cup oder per E-Mail an: [Kirstin.Denzer@deutscheweine.de](mailto:Kirstin.Denzer@deutscheweine.de)
- Anmeldeschluss:** 10. Januar 2020



**Manuel Bretschi**

Erfahrener Sommelier aus der Sternegastronomie mit Stationen im In- und Ausland, sowie Praktika und Aufenthalte auf verschiedenen Spitzenweingütern in Südafrika, Australien, den USA und Europa. Er ist Bindeglied zwischen den Veranstaltungspartnern aus Gastronomie, Handel und der Weinwirtschaft. Sein Studium der internationalen Weinwirtschaft an der Hochschule Geisenheim macht ihn als Ressortleiter für Aus- und Weiterbildung zum kompetenten Ansprechpartner in allen Bereichen.

**Kirstin Denzer, Erika Neumann, Marion von Kluge (v.l.)**

Die Assistentinnen der Ressortleitung sorgen für einen reibungslosen Ablauf aller Schulungsmaßnahmen inklusive der Teilnehmerbetreuung vor, während und nach den Schulungsmaßnahmen. Sie sind Ansprechpartnerinnen bei allen Fragen, die das Schulungsangebot betreffen.

**Kurt Jannett**

Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt, verhilft seit 1992 Seminarnehmern aus Gastronomie, Handel und der Weinwirtschaft zu einem umfangreichen und fundierten Wissen rund um das Thema Deutscher Wein. Die Bedürfnisse dieser Zielgruppe sind ihm durch seine Arbeit als Führungskraft der internationalen Spitzengastronomie im In- und Ausland bestens vertraut. Mit über 1.000 durchgeführten Seminaren und mehr als 20.000 Teilnehmern zählt er zu den erfahrensten Seminarleitern im deutschsprachigen Raum.

**Claudia Krauß**

Diplom-Betriebswirtin mit langjähriger Erfahrung bei der Organisation und Durchführung von Weinseminaren. Ausgeprägte Weinbauliche Kenntnisse wurden durch das Leiten eines weinwirtschaftlichen Betriebs erworben. Mit Hilfe Ihrer Ausbildung und Tätigkeit in der Hotellerie, besitzt sie weitreichende Branchenkenntnisse. Ihr umfassendes Weinwissen vermittelt sie auf unkomplizierte und verständliche Art und Weise.

**Andreas Völkel**

Staatlich geprüfter Betriebsökonom für Gastronomie und Hotellerie, führt seit 1990 Seminare für das Deutsche Weininstitut durch. Seine beruflichen Erfahrungen als Executive Chef sowie Personaltrainer für internationale Hotelkonzerne in Europa, Westafrika und Asien machen ihn zum gefragten Referenten für Fachhandel, Weinwirtschaft und Hotelfachschulen in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Durch seine Tätigkeit in der Sternegastronomie ist ein Schwerpunkt seines Wirkens die Sensorik sowie die Harmonie von Wein und Speisen.

## Newsletter

des Deutschen Weininstituts  
für Profis aus Handel und  
Gastronomie –

Jetzt anmelden:



[www.gastro.deutscheweine.de](http://www.gastro.deutscheweine.de)

Über den Newsletter erhalten Sie  
Einladungen zu Events  
sowie Ausschreibungen für Wettbewerbe  
und Informationen über unsere Aktivitäten.

Der Newsletter erscheint monatlich.

## Einige unserer Schulungspartner



SCHLOSS ELMAU  
LUXURY SPA RETREAT & CULTURAL HIDEAWAY  
\*\*\*\*\*



GENUSS AUS DEM  
SCHWARZWALD



HOTEL  
AKADEMIE  
DRESDEN

Ein Campus der  
SRH HOCHSCHULE BERLIN

## Das sagen unsere Veranstaltungspartner über uns...

„Die Seminare vom DWI sind ausgesprochen informativ, kurzweilig und sehr empfehlenswert.“ *Mercure Hotels*

„...für Auszubildende als auch für erfahrene Mitarbeiter des Hauses war es eine tolle Gelegenheit, sich dem deutschen Wein detaillierter anzunehmen. Ein ausgezeichnetes Seminar, welches durch seine tolle Struktur und die sympathische Durchführung allen Teilnehmern zu hervorragenden Ergebnissen verholfen hat!“  
*A-ROSA Resort*

„Many thanks to the German Wine Institute for your wonderful presentation of the magic world of German wines.“ *Hotelfachschule Neuchâtel*

„Die Atmosphäre beim Seminar zum Anerkannten Fachberater für Deutschen Wein, an welchem jährlich Auszubildende, Ausbilder und Mitarbeiter der gastronomischen Betriebe mit großem Erfolg teilnehmen, überzeugt durch den hohen Informationsgehalt aber auch durch die lebendige Seminaratmosphäre.“  
*Berufsbildende Schule Hameln*

„Unsere Schüler/ -innen, Auszubildende der gastronomischen Berufe, sind immer wieder begeistert und freuen sich über das anschaulich präsentierte zusätzliche Weinwissen und die damit gewonnene Sicherheit im Umgang mit Deutschem Wein.“ *Hannah-Arendt-Schule Flensburg*

„Einfach toll wie viel Wissen und neue Erkenntnisse man in ein einziges Seminar packen kann! Die Seminare vom DWI sind eine super Möglichkeit sein Weinwissen praxisnah und leicht verständlich zu vertiefen. Alle gezeigten Inhalte lassen sich optimal im Beruf aber auch im Privatleben anwenden. Die Trainer reißen die Teilnehmer durch ihre eigene Begeisterung für deutschen Wein mit.“  
*EDEKA Südbayern Handels Stiftung & Co. KG*

„Die Seminare helfen unseren Mitarbeitern in den Märkten, Kunden fachkundig und mit Begeisterung zu beraten. Praktisches Wissen über den Deutschen Wein wird kompetent, kurzweilig und zielgruppengerecht vermittelt.“ *REWE Südwest*

# In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu unserem „2015er Ethos No.1, Silvaner, Franken“ empfehle ich Original SELTERS Naturell.

Ilonka Scheuring  
Weingut Ilonka Scheuring  
Franken  
Winzerin



Auch auf den Geschmack kommen und mehr erfahren?



## Der Ursprung guten Geschmacks

Zu im Barrique ausgebauten, kraftvollen, körperreichen Rotweinen, mit teils charakteristischen Vanillinanteilen und hohem Tanninanteil, empfiehlt sich dank seiner eleganten Stille SELTERS NATURELL.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt.

Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter [www.selters.de/selters-wein](http://www.selters.de/selters-wein)





**WINEinMODERATION.eu**

*Art de Vivre*

---

**Deutsches Weininstitut GmbH**

**Aus- und Weiterbildung**

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

06135 9323-204

[kirstin.denzer@deutscheweine.de](mailto:kirstin.denzer@deutscheweine.de)

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)