

Organisationshinweise Fachseminar „Deutscher Wein“ für Weinmajestäten

- 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
- Durchführung: Simone Renth-Queins, Dipl. Ing. Weinbau & Oenologie (FH)
Deutsche Weinkönigin 1999/2000
Telefon: 06244 – 919816
E-Mail: renth.queins@googlemail.com
- Veranstaltungsort: Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
(früher: Am Kümmerling 35)
55294 Bodenheim
Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Dauer: 1. Tag 09:00 – 22:00 Uhr
2. Tag 09:00 – 16:00 Uhr
- Zeit- und Themenplan: siehe beiliegendes Programm
- Teilnahmevoraussetzungen: Tätigkeit als Weinmajestät oder angehende Weinmajestät

Grundkenntnisse zum deutschen Wein,
empfohlen wird das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

empfohlenes Mindestalter: 18 Jahre
- Abschluss: Die Teilnehmerinnen erhalten ein Zertifikat mit dem Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 200,00 Euro pro Person - Verpflegung und MwSt. - und wird unmittelbar mit der Anmeldung bzw. nach Erhalt der Rechnung fällig. Ausführliche Informationen können den AGB entnommen werden.
- Weitere Hinweise: Das Seminar findet erst ab 10 Personen statt. Maximale Teilnehmerzahl: 15 Personen

Wenden Sie sich für Übernachtungsanfragen an:
Hotel Battenheimer Hof (Tel.: 06135-7090; info@battenheimerhof.com) oder an
<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.

Fachseminar „Deutscher Wein“ für Weinmajestäten

Seminarleiterin: Simone Renth-Queins

FREITAG

09:00 Uhr	Einstimmung <ul style="list-style-type: none">• Begrüßung• Vorstellung der Teilnehmer
09:30 Uhr	Weinland Deutschland I <ul style="list-style-type: none">• Rhetorik – die ansprechende Rede• Vorbereitung der Präsentation
10:30 Uhr	Kaffee- / Teepause
10:45 Uhr	Weinland Deutschland I <ul style="list-style-type: none">• Die 13 Anbaugebiete• Vergleichsprobe, dem Terroir auf der Spur• Weinbeschreibung
13:30 Uhr	Kombination Wein & Speise <ul style="list-style-type: none">• Welcher Wein zu welcher Speise
14:30 Uhr	Weinland Deutschland II <ul style="list-style-type: none">• Fortsetzung der Präsentationen
15:30 Uhr	Weinwerbung <p>Was geht und was geht nicht?</p>
17:00 Uhr	Weinmajestäten unter sich <ul style="list-style-type: none">• Wie trete ich als Weinmajestät auf?• Der Umgang mit Medien• Diskussionsrunde / Fragerunde
18:00 Uhr	Abfahrt zum Restaurant
18:30 Uhr	Kulinarische Weinreise durch die Anbaugebiete <ul style="list-style-type: none">• Harmonie von Wein und Speise• Die individuelle Moderation der Weinprobe
21:30 Uhr	Ausklang des 1. Seminartages

SAMSTAG

09:00 Uhr

Weinsensorik Teil I

- Kurze Einführung in die Sensorik
- Die Welt der Weinaromen
- Aromen erkennen

10:30 Uhr

Kaffee- / Teepause

10:45 Uhr

Weinsensorik Teil II

- Sensorikübungen
- Die klassischen Rebsorten im internationalen Vergleich
- Weinbeschreibung

13:00 Uhr

Mittagessen

14:00 Uhr

Weinbereitung

- Die Arbeit des Winzers übers Jahr im Weinberg und Keller
- Kellerführung

16:00 Uhr

Abschlussgespräch

ca. 16:30 Uhr

Seminarende

Stand: 23. April 2018