

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 | Mittagessen |
| 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 <ul style="list-style-type: none">• Kurze Einführung in die Sensorik• Die Welt der Weinaromen• Aromen erkennen |
| 10:30 Uhr | Kaffee- / Teepause |
| 10:45 Uhr | Weinsensorik Teil II <ul style="list-style-type: none">• Sensorikübungen• Die klassischen Rebsorten im internationalen Vergleich• Weinbeschreibung |
| 13:00 Uhr | Mittagessen |
| 14:00 Uhr | Weinbereitung <ul style="list-style-type: none">• Die Arbeit des Winzers übers Jahr im Weinberg und Keller• Kellerführung |
| 16:00 Uhr | Abschlussgespräch |
| ca. 16:30 Uhr | Seminarende |

Stand: 26. August 2019