
1. SEMINARTAG, 09:30 – 17:00 UHR

| | |
|---------------|--|
| 09.30 Uhr | Begrüßung und Einstimmung |
| 09.45 Uhr | <u>Einführung in die Sensorik</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Sensorische Wahrnehmungsmöglichkeiten▪ Weininhaltsstoffe▪ Sensorische Wechselwirkungen▪ Feststellen der persönlichen Schwellenwerte |
| 12.15 Uhr | Mittagspause |
| 13.45 Uhr | <u>Sensibilitätstraining</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein▪ Erinnerungsspiel |
| 15.15 Uhr | Kaffee-/Teepause |
| 15.30 Uhr | <u>Vergleichsprobe (12 Weine)</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Rebsorten, Anbauggebiete▪ Systematische Weinbeschreibung▪ Anwendung des Aromarads |
| 17.00 Uhr | <u>Sensorikübung Degustieren und Erinnern</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Weine aus der Vergleichsprobe |
| ca. 17.30 Uhr | Seminarende |

Konditionen:

Seminargebühren: 85,00 € pro Teilnehmer bzw.
1.275,00 € Mindestpauschale bis 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- Dozentenonorar und Reisekosten
- Seminarunterlagen (Textmaterial)
- Probenweine und Aromen
- Zertifikat

Vom Mitveranstalter sind kostenfrei zu stellen:

- **Veranstaltungsraum:**
Der Veranstaltungsraum muss die Vorführung von Power-Point-Präsentationen zulassen.
Die für das Seminar günstige Tischform ist die U-Form, wobei der Referent vom Mitteltisch aus spricht.
- **Tagungstechnik:** Beamer, beamertaugliche Leinwand und Flipchart
Falls kein Beamer vorhanden, kann dieser vom Dozenten mitgebracht werden
- **Kühlmöglichkeit:** erforderliche Kühltechnik im Seminarraum oder in unmittelbarer Nähe
- **Rückschüttgefäße:** Rückschüttgefäße für die Weinprobe sollten in ausreichender Anzahl vorhanden sein.
- **Probengläser:** Probengläser sollten in ausreichender Anzahl (8 Gläser pro Person) vorhanden sein
Falls keine Gläser bereitgestellt werden können, können diese vom Dozenten mitgebracht werden.

Voraussetzung für die Teilnahme am Seminar Weinsensorik I ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“.

Für weitere Informationen oder zur Terminabsprache wenden Sie sich bitte an:

Manuel Bretschi
Ressortleiter Aus – und Weiterbildung
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Tel: +49 (0) 6135 – 9323-202
Manuel.Bretschi@deutscheweine.de