

# Organisationshinweise: Weindiskurs Deutschland II – Herausforderungen der Zukunft

- 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
- Veranstaltungsort: Deutsches Weininstitut GmbH  
Platz des Weines 2  
(für Navigationsgeräte: Am Kümmerling 35)  
55294 Bodenheim  
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de
- Dauer: Ein Tag: 10.00 – ca. 17.00 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm
- Teilnahme: **Voraussetzungen:** erfolgreiche Teilnahme am Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ und am Sensorik-Seminar.
- Abschluss: Zertifikat mit dem Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 150,00 € 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
- Bei gleichzeitiger Buchung von Weindiskurs I und Weindiskurs II:  
Paketpreis: Pro Person 390,00 € inkl. MwSt. und Verpflegung
- Weitere Hinweise: 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 **90,00 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.

## ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

10:00 Uhr	<p><b>Begrüßung und Einweisung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorstellung der Teilnehmer</li><li>• Einweisung in den Ablauf</li></ul> <p><b>Einführung Klimawandel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Auswirkungen auf den Weinbau</li><li>• Rebsortenspiegel im Wandel der Zeit</li></ul> <p><b>Bitterstoffe als Säurealternative?</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Maischegärung als Option bei säureschwachen Jahrgängen</li><li>• Vergleichsprobe</li></ul> <p><b>PiWis und Zukunftsweine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rebsortenneuzüchtungen und ihre Alltagstauglichkeit</li><li>• Marktdaten</li><li>• Vergleichsprobe</li></ul>
12:30 Uhr	Mittagessen
13:30 Uhr	<p><b>Klimaexoten</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Betrachtung (un-)typischer Rebsorten verschiedener Klimazonen</li><li>• Vergleichsprobe</li></ul> <p><b>Wine in Moderation</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Weniger Alkohol im Wein - Trend oder soziale Verantwortung?</li></ul>
15:30 Uhr	Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
15:45 Uhr	<p><b>Weine der nächsten Generation</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Jungwinzer/innen der <i>Generation Riesling</i> präsentieren ihre Weine</li><li>• anschließende Diskussionsrunde</li></ul>
17:00 Uhr	Seminarende

Stand: 7. Juli 2023