

# Organisationshinweise: Degustationsseminar für Weingenießer 2025



- 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. 20:30 Uhr
- Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm.
- Abschluss: Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung.
- Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 295,00 Euro pro Person - inklusive Verpflegung und MwSt. - und wird mit der Anmeldung bzw. nach Erhalt der Rechnung fällig.  
Ausführliche Informationen können den AGB entnommen werden.
- Weitere Hinweise: 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.

# Degustationsseminar für Weingenießer

## ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

10:00 Uhr	<b>Einstimmung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Begrüßung</li><li>• Einweisung in den Ablauf</li><li>• Vorstellung der Teilnehmer</li></ul> <b>Einführung in die Sensorik</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Was können wir sensorisch wahrnehmen?</li><li>• Sensorikübung: Feststellung der persönlichen Schwellenwerte</li></ul>
12:30 Uhr	kleiner Mittagsimbiss (z.B. Suppe)
13:30 Uhr	<b>Sensibilitätstraining</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein</li><li>• Sinnesübungen Optik, Haptik, Olfaktorik und Gustatorik</li></ul>
15:30 Uhr	Kaffee-/Teepause
16:00 Uhr	<b>Aromenübung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Primäre, Sekundäre und Tertiäre Weinaromen</li></ul> <b>Faktor Kohlensäure</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sensorische Auswirkungen von Kohlensäure auf den Weingeschmack</li></ul>
17:30 Uhr	Seminare in Bodenheim: Abfahrt zum Restaurant <i>(Für Freunde, Wallaustraße 31, 55118 Mainz)</i>
18:00 Uhr	<b>Kulinarische Weinprobe (3-Gang-Menü)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wechselwirkungen von Wein und Speisen</li></ul>
ca. 20:30 Uhr Stand: 5. November 2024	Seminarausklang und Rückfahrt nach Bodenheim