

# Organisationshinweise: Seminar „Sensorik als Sprachrohr“



Willkommen  
in besten Lagen.  
deutscheweine.de

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

Veranstaltungsorte: **Deutsches Weininstitut GmbH**  
Platz des Weines 2  
(für Navigationsgeräte: Am Kümmerling 35)  
55294 Bodenheim  
E-Mail: Kirstin.Denzer@deutscheweine.de

Dauer: 1. Tag 13.00 – ca. 20.30 Uhr  
2. Tag 09.00 – ca. 17.00 Uhr

Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm

Teilnahmevoraussetzungen: **Voraussetzungen:** erfolgreiche Teilnahme am Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ oder vergleichbare Veranstaltungen (Nachweis!)

Abschluss: Zertifikat mit dem Hinweis auf die vermittelten Kenntnisse und Fähigkeiten.

Gebühren: Die Seminargebühr beträgt € 290,00 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.

Weitere Hinweise: **Hotel bei Teilnahme in Bodenheim:** 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 **95,00 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.

## 1. SEMINARTAG

13:00 Uhr	<b>Begrüßung und Einweisung</b>  <b>Einführung in die Systematische Weinbeschreibung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Schematisches Erfassen von Wein</li><li>• Bewertungsgrundlagen erklären</li></ul> <b>Sinnesübungen zu Optik, Haptik und Gustatorik</b>
15:30 Uhr	<i>Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss</i>
15:50 Uhr	<b>Sensorikübungen Schwellenwerte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rangordnungsprobe Wasser / Wein</li></ul>
17:30 Uhr	<i>Abfahrt zum Restaurant in Mainz (Für Freunde, Wallaustraße 31, 55118 Mainz)</i>
18:00 Uhr ca. 20:30 Uhr	<b>Kulinarische Weinprobe</b> Ausklang des 1. Seminartages

## 2. SEMINARTAG

09:00 Uhr	<b>Sensibilitätstraining</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein</li></ul>
10:30 Uhr	<i>Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss</i>
10:45 Uhr	<b>Aromenübung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Primäre, Sekundäre und Tertiäre Weinaromen</li></ul>
12:30 Uhr	<i>Mittagessen</i>
13:30 Uhr	<b>Faktor Kohlensäure</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sensorische Auswirkungen von Kohlensäuredruck</li></ul>
15:30 Uhr	<i>Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss</i>
16:00 Uhr	<b>Wechselwirkung von Wein &amp; Wasser</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Partnervortrag von Selters mit Sensorik-Vergleich</li></ul>
17:00 Uhr	<b>Seminarende</b>

Stand 24.09.2024