

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 **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.

ZEITPLAN UND PROGRAMMPUNKTE

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

Stand: 10. Oktober 2024