

Organisationshinweise: Sensorik-Seminar I 2018

Veranstalter:

Deutsches Weininstitut GmbH
Abt. Handel & Gastronomie
Platz des Weines 2
(früher: Am Kümmerling 35)
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
(früher: Am Kümmerling 35)
55294 Bodenheim
Kirstin.Denzer@deutscheweine.de

Mercure München City Center
Senefelder Straße 9
80336 München
Tel.: 089-551320

Mercure Hotel Hamburg am Volkspark
Albert-Einstein-Ring 2
22761 Hamburg
Tel.: 040-89952719

Mercure Hotel Berlin City
Invalidenstraße 38
10115 Berlin
Tel.: 030-3030826952

Die folgenden Hotels an den verschiedenen Veranstaltungsorten bieten den Seminarteilnehmern -mit Hinweis auf die Seminarartteilnahme- bis vier Wochen vor dem Seminartermin ein begrenztes Zimmerkontingent zu folgenden Preisen an:

Battenheimer Hof, Bodenheim (Tel.: 06135-7090; info@battenheimerhof.com)	70,00 Euro
Mercure Hotel Hamburg am Volkspark (Tel.: 040-89952719; h1659-sb@accor.com)	97,00 Euro
Mercure Hotel Berlin City (Tel.: 030-3030826952; h5341-sb@accor.com)	99,00 Euro

Dauer: 1. Tag 13.30 – ca. 21.00 Uhr
2. Tag 09.30 – ca. 18.00 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 € 280,00 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: Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen. Empfohlenes Mindestalter: 21 Jahre. 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.

Sensorik I-Seminar

1. SEMINARTAG

13:30 Uhr	A	Begrüßung und Einweisung <ul style="list-style-type: none">• Vorstellung der Teilnehmer• Einweisung in den Ablauf
	B	Einführung in die Sensorik <ul style="list-style-type: none">• sensorische Wahrnehmungsmöglichkeiten• Weininhaltsstoffe und sensorische Wechselwirkungen
15:30 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
15:50 Uhr	C	Sensorikübung 1 Feststellen der persönlichen Schwellenwerte
	D	Sensorikübung 2 Rangordnungsproben
17:30 Uhr		Seminare in <i>Bodenheim</i> : Abfahrt zum Restaurant Seminare in <i>Berlin, München, Hamburg</i> : kurze Erholungspause
18:00 Uhr	E	Kulinarische Weinprobe Wechselwirkung von Wein und Speise
ca. 21:00 Uhr		Ausklang des 1. Seminartages

2. SEMINARTAG

09:30 Uhr	F	Sensibilitätstraining <ul style="list-style-type: none">• alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein• Wiedererkennungstest
11:00 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
11:20 Uhr	G	Sensorikübung 3 Degustation mit Aromenstandards
12:30 Uhr		Mittagessen
14:00 Uhr	H	Sensorikübung 4 Probieren und Vergleichen
15:00 Uhr		Tee- / Kaffeepause mit kleinem Imbiss
15:20 Uhr	J	Vergleichsprobe <ul style="list-style-type: none">• Anwendung des Aromarades• Weinarten, Rebsorten, Anbauggebiete
17:00 Uhr	K	Sensorikübung 5 <ul style="list-style-type: none">• Degustieren und Erinnern• Weine aus der Vergleichsprobe
17:30 Uhr		Ausklang, Ausgabe der Zertifikate, kleiner Abschlussimbiss
18.00 Uhr		Seminarende

Stand: 20. September 2017