

Seminar „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“

1. SEMINARTAG, 8.30 – ca. 16.00 UHR

Begrüßung und Einstimmung

Die natürlichen Produktionsbedingungen

- Einflussfaktoren, die den Charakter der deutschen Weine prägen
- Die 13 deutschen Anbaugebiete
- Produktionsbedingungen und gebietstypische Merkmale

Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland

Aspekte der Weinbereitung

Vergleichsprobe: Anbaugebiete, Rebsorten, Qualitätsstufen

- Lagerung und Lagerfähigkeit
- Weinservice, Servier- und Trinktemperatur
- positive Weinbeschreibung
- begründete Weinempfehlung

Ausklang des 1. Seminartags

2. SEMINARTAG, 8.30 - ca. 12.00 UHR

Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag

Weinrecht

- Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht

Schäumende Weine

- Produktionsnormen und Herstellverfahren

Harmonie von Wein und Speisen

- Hinweise zur Kombination von Wein und Speise
- Wechselbeziehungen von Wein und Speise

Abschlusstest

Seminarende

Konditionen:

Seminargebühren: 50,00 € pro Teilnehmer bzw.
750,00 € Mindestpauschale bis 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

- Dozentenonorar und Reisekosten
- Seminarunterlagen (Textmaterial)*
- Probenweine
- Zertifikat

* Seminarunterlagen:

Für die Teilnehmer erhalten Sie vorab jeweils ein Exemplar

- Seminarhandbuch „Deutscher Wein“
- Statistik „Deutscher Wein“

Diese Unterlagen dienen der theoretischen Vorbereitung und sind nach Eingang, wenn möglich, den gemeldeten Teilnehmern im Vorfeld auszuhändigen, damit sich die Seminarteilnehmer etwas einlesen können. Daher setzen wir uns 4-6 Wochen vor dem Seminartermin mit dem Mitveranstalter in Verbindung, um die genaue Teilnehmerzahl zu erfragen, damit die entsprechende Anzahl der Seminarunterlagen zugesandt werden kann.

Am Seminartag erhalten die Teilnehmer weitere Infoarbeitsblätter vom Dozenten

Vom Mitveranstalter sind kostenfrei zu stellen:

- **Veranstaltungsraum:**
Der Veranstaltungsraum muss die Vorführung von Power-Point-Präsentationen zulassen.
Die für das Seminar günstige Tischform ist die U-Form, wobei der Referent vom Mitteltisch aus spricht.
- **Tagungstechnik:** Beamer, beamertaugliche Leinwand und Flipchart
Falls kein Beamer vorhanden, kann dieser vom Dozenten mitgebracht werden
- **Kühlmöglichkeit:** erforderliche Kühltechnik im Seminarraum oder in unmittelbarer Nähe
- **Rückschüttgefäße:** Rückschüttgefäße für die Weinprobe sollten in ausreichender Anzahl vorhanden sein.
- **Probengläser:** Probengläser sollten in ausreichender Anzahl (2 Gläser pro Person) vorhanden sein
Falls keine Gläser bereitgestellt werden können, können diese vom Dozenten mitgebracht werden.

Mittagspause bzw. kleine Kaffeepausen am Vormittag und Nachmittag sind nach Absprache mit dem Dozenten möglich.

Für weitere Informationen oder zur Terminabsprache wenden Sie sich bitte an:

Manuel Bretschi
Ressortleiter Aus – und Weiterbildung
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim
Tel: +49 (0) 6135 – 9323-202
Manuel.Bretschi@deutscheweine.de