

---

## 1. SEMINARTAG, 09:30 – 17:00 UHR

---

09.30 Uhr	Begrüßung und Einstimmung
09.45 Uhr	<u>Einführung in die Sensorik</u> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Sensorische Wahrnehmungsmöglichkeiten</li><li>▪ Weininhaltsstoffe</li><li>▪ Sensorische Wechselwirkungen</li><li>▪ Feststellen der persönlichen Schwellenwerte</li></ul>
12.15 Uhr	Mittagspause
13.45 Uhr	<u>Sensibilitätstraining</u> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein</li><li>▪ Erinnerungsspiel</li></ul>
15.15 Uhr	Kaffee-/Teepause
15.30 Uhr	<u>Vergleichsprobe (10 Weine)</u> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rebsorten, Anbauggebiete</li><li>▪ Systematische Weinbeschreibung</li><li>▪ Anwendung des Aromarads</li></ul>
16.30 Uhr	<u>Sensorikübung Degustieren und Erinnern</u> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Weine aus der Vergleichsprobe</li></ul>
ca. 17.00 Uhr	Seminarende

## Konditionen:

Seminargebühren: 85,00 € pro Teilnehmer bzw.  
1.275,00 € Mindestpauschale bis 15 Personen (Preise inkl. MwSt.)

## Mit den Gebühren sind folgende Leistungen berücksichtigt:

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

## 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 (8 Gläser pro Person) vorhanden sein  
Falls keine Gläser bereitgestellt werden können, können diese vom Dozenten mitgebracht werden.

Voraussetzung für die Teilnahme am Seminar Weinsensorik I ist das Zertifikat „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“.

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