

# Organisationshinweise

## Seminar „Fachsommelier /-sommelière Deutscher Wein“



Veranstalter: Deutsches Weininstitut GmbH  
Abt. Handel & Gastronomie  
Platz des Weines 2  
55294 Bodenheim  
Tel.: 06135-9323-204  
E-Mail: [Kirstin.Denzer@deutscheweine.de](mailto:Kirstin.Denzer@deutscheweine.de)

Veranstaltungsort: Deutsches Weininstitut GmbH  
Platz des Weines 2  
(für Navigationsgeräte: Am Kümmerling 35)  
55294 Bodenheim

Dauer:

1. Einheit mit 3 Tagen	2. Einheit mit 3 Tagen
1. Tag 09:00 – ca. 20:30 Uhr	4. Tag 09:00 – ca. 19:30 Uhr
2. Tag 09:00 – ca. 20:30 Uhr	5. Tag 09:00 – ca. 18:00 Uhr
3. Tag 09:00- ca. 17.00 Uhr	6. Tag 09:00 – ca. 15:00 Uhr

Zeit- und Themenplan: Siehe beiliegendes Programm

Abschluss: Das Seminar schließt mit einem Abschlusstest. Dieser setzt sich aus Theoriefragen, Sensorikübungen und einem Praxisteil zusammen. Die Teilnehmer erhalten nach der Auswertung den Titel “Fachsommelier/-sommelière Deutscher Wein” und eine Sommelier-Anstecknadel

Gebühren: Die Seminargebühr beträgt 950,00 Euro pro Person - inkl. MwSt. und aller Seminarweine, Praxisbesuche, Prüfungskosten und Schulungsmaterial. - und wird unmittelbar nach Erhalt der Rechnung fällig. Ausführliche Informationen können den AGB entnommen werden.

Weitere Hinweise: Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen

**Hotel bei Teilnahme in Bodenheim:** Das Hotel **Battenheimer Hof, Bodenheim** (Tel.: 06135-7090; [info@battenheimerhof.com](mailto:info@battenheimerhof.com)) bietet den Seminarteilnehmern -mit Hinweis auf die Seminarteilnahme- bis vier Wochen vor dem Seminartermin ein begrenztes Zimmerkontingent zu 99,00 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

09:00 Uhr	<b>Begrüßung und Einweisung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorstellen der Teilnehmer und Dozenten</li><li>• Einweisung in Ablauf und Prüfungsprozedere</li></ul>
09:30 Uhr	<b>Weinanalyse</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorstellung Verkostungsschema DWI</li></ul>
10:00 Uhr	<b>Die deutschen Anbaugebiete I</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rheinhessen</li><li>• Pfalz</li><li>• Nahe</li></ul>
12:30 Uhr	<b>Mittagspause</b>
13:30 Uhr	<b>Die deutschen Anbaugebiete II</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rheingau</li><li>• Hessische Bergstraße</li><li>• Mittelrhein</li><li>• Ahr</li></ul>
15:45 Uhr	<b>Kaffeepause</b>
16:00 Uhr	<b>Die deutschen Anbaugebiete III</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mosel</li><li>• Franken</li></ul>
17:30 Uhr	Abfahrt zum Restaurant (gemeinsam mit dem Bus) <i>(Citadelle, Am 87er Denkmal, 55131 Mainz)</i>
18:00 Uhr	<b>Kulinarische Weinprobe</b>

*ca. 20:30 Uhr Ausklang des 1. Seminartages*

## 2. SEMINARTAG

09:00 Uhr	<b>Rückblick und Fragen zum 1. Seminartag</b>
09:30 Uhr	<b>Die deutschen Anbaugebiete IV</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Baden</li><li>• Sachsen</li><li>• Saale-Unstrut</li><li>• Württemberg</li></ul>

12:30 Uhr	<b>Mittagspause</b>
13:30 Uhr	<b>Rebsorten im Fokus I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riesling</li> <li>• Spätburgunder</li> </ul>
15:30 Uhr	<b>Kaffeepause</b>
15:45 Uhr	<b>Abfahrt zur Weingutsbesichtigung</b>
19:00 Uhr	<b>Winzervesper</b>

*ca. 20:30 Uhr Ausklang des 2. Seminartages*

### 3. SEMINARTAG

09:00 Uhr	<b>Rückblick und Fragen zum 2. Seminartag</b>
09:30 Uhr	<b>Rebsorten im Fokus II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Silvaner</li> <li>• Weiße Burgunder</li> <li>• Aromarebsorten</li> </ul>
12:30 Uhr	<b>Mittagspause</b>
13:30 Uhr	<b>Sensorik</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auswirkungen verschiedene Gläser</li> <li>• Weine blind einordnen</li> </ul>
15:45 Uhr	<b>Kaffeepause</b>
16:00 Uhr	<b>Praxis-Übung I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rhetorik in der Weinbeschreibung</li> </ul>

*17:00 Uhr Ausklang des 3. Seminartags*

**ENDE SEMINAR TEIL 1**

## 4. SEMINARTAG

09:00 Uhr	<b>Rückblick und Fragen zum Teil 1 des Seminars</b>
09:30 Uhr	<b>Weinbau</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reberziehungs-Arten</li><li>• Bewässerung</li><li>• Laubwandmanagement &amp; Pflanzenschutz</li><li>• Standortwahl</li></ul>
11:30 Uhr	<b>Oenologie I</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gärverläufe und Filtration</li><li>• Ausbaustilistiken</li></ul>
12:30 Uhr	<b>Mittagspause</b>
13:30 Uhr	<b>Oenologie II</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• unterschiedliche Ausbauarten</li></ul>
14:30 Uhr	<b>Schaumwein</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Schaumweinmarkt in Deutschland</li><li>• unterschiedliche Stilistiken</li></ul>
15:45 Uhr	<b>Kaffeepause</b>
16:00 Uhr	<b>Weinrecht</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Geoschutz &amp; traditionelle Begriffe nach EU-Recht</li><li>• Qualitätsweinkontrolle</li></ul>
17:00 Uhr	<b>Winzer-Talk mit Jungwinzern der <b>Generation Riesling</b></b>
18:00 Uhr	<b>Abendessen</b>

*ca. 19:30 Uhr Ausklang des 4. Seminartages*

## 5. SEMINARTAG

09:00 Uhr	<b>Rückblick und Wiederholung bisheriger Inhalte</b>
09:30 Uhr	<b>Deutsche Weingeschichte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Überblick über wichtige Eckdaten</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklungen und Analysen</li> </ul>
10:30 Uhr	<b>Diskussionsrunde Terroir</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkostung</li> <li>• Klima</li> <li>• Boden</li> <li>• Mensch</li> </ul>
12:30 Uhr	<b>Mittagspause</b>
13:30 Uhr	<b>Diskussionsrunde Klimawandel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkostung</li> <li>• PIWIs</li> <li>• Klimaexoten</li> </ul>
14:45 Uhr	<b>Alkoholpolitik</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wine in Moderation</li> </ul>
15:30 Uhr	<b>Kaffeepause</b>
15:45 Uhr	<b>Praxis-Übung II</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weinservice in der Praxis</li> <li>• Rollenspiel Restaurant</li> <li>• Dekantieren</li> <li>• Schaumweinservice</li> </ul>
18:00 Uhr	<i>Ausklang des 5. Seminartages</i>

## PRÜFUNGSTAG

09:00 Uhr	<b>Prüfung Theorie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Multiple Choice</li> <li>• kreative Aufgabe</li> </ul>
11:00 Uhr	<b>Kaffeepause</b>
11:30 Uhr	<b>Prüfung Sensorik</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blindverkostung vier deutscher Weine</li> </ul>
12:15 Uhr	<b>Mittagessen</b>
13:00 Uhr	<b>Prüfung Praxis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weinempfehlung aussprechen und begründen</li> </ul>
15:00 Uhr	Ausklang Prüfungstag