

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

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) 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	Begrüßung und Einweisung <ul style="list-style-type: none">• Vorstellen der Teilnehmer und Dozenten• Einweisung in Ablauf und Prüfungsprozedere
09:30 Uhr	Weinanalyse <ul style="list-style-type: none">• Vorstellung Verkostungsschema DWI
10:00 Uhr	Die deutschen Anbaugebiete I <ul style="list-style-type: none">• Rheinhessen• Pfalz• Nahe
12:30 Uhr	Mittagspause
13:30 Uhr	Die deutschen Anbaugebiete II <ul style="list-style-type: none">• Rheingau• Hessische Bergstraße• Mittelrhein• Ahr
15:45 Uhr	Kaffeepause
16:00 Uhr	Die deutschen Anbaugebiete III <ul style="list-style-type: none">• Mosel• Franken
17:30 Uhr	Abfahrt zum Restaurant (gemeinsam mit dem Bus) (<i>Citadelle, Am 87er Denkmal, 55131 Mainz</i>)
18:00 Uhr	Kulinarische Weinprobe
	<i>ca. 20:30 Uhr Ausklang des 1. Seminartages</i>

2. SEMINARTAG

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



12:30 Uhr Mittagspause

13:30 Uhr Rebsorten im Fokus I

- Riesling
 - Spätburgunder

15:30 Uhr Kaffeepause

15:45 Uhr Abfahrt zur Weingutsbesichtigung

19:00 Uhr Winzervesper

ca. 20:30 Uhr Ausklang des 2. Seminartages

3. SEMINARTAG

09:00 Uhr Rückblick und Fragen zum 2. Seminartag

09:30 Uhr Rebsorten im Fokus II

- Silvaner
 - Weiße Burgunder
 - Aromarebsorten

12:30 Uhr Mittagspause

13:30 Uhr Sensorik

- Auswirkungen verschiedener Gläser
 - Weine blind einordnen

15:45 Uhr Kaffeepause

16:00 Uhr Praxis-Übung I

- Rhetorik in der Weinbeschreibung

17:00 Uhr Ausklang des 3. Seminartags

ENDE SEMINAR TEIL 1

4. SEMINARTAG

09:00 Uhr Rückblick und Fragen zum Teil 1 des Seminars

09:30 Uhr Weinbau

- Reberziehungs-Arten
- Bewässerung
- Laubwandmanagement & Pflanzenschutz
- Standortwahl

11:30 Uhr Oenologie I

- Gärverläufe und Filtration
- Ausbaustilistiken

12:30 Uhr Mittagspause

13:30 Uhr Oenologie II

- unterschiedliche Ausbauarten

14:30 Uhr Schaumwein

- Schaumweinmarkt in Deutschland
- unterschiedliche Stilistiken

15:45 Uhr Kaffeepause

16:00 Uhr Weinrecht

- Geoschutz & traditionelle Begriffe nach EU-Recht
- Qualitätsweinkontrolle

17:00 Uhr Winzer-Talk mit Jungwinzern der **Generation Riesling**

18:00 Uhr Abendessen

ca. 19:30 Uhr Ausklang des 4. Seminartages

5. SEMINARTAG

09:00 Uhr Rückblick und Wiederholung bisheriger Inhalte

09:30 Uhr Deutsche Weingeschichte

- Überblick über wichtige Eckdaten

