

## Organisationshinweise: Seminar „Sensorik als Sprachrohr“



### Veranstalter:

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

### Dauer:

1. Tag 13.00 – ca. 20.30 Uhr
2. Tag 09.00 – ca. 17.00 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 € 290,00 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:

**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

13:00 Uhr **Begrüßung und Einweisung**

**Einführung in die Systematische Weinbeschreibung**

- Schematisches Erfassen von Wein
- Bewertungsgrundlagen erklären

**Sinnesübungen zu Optik, Haptik und Gustatorik**

15:30 Uhr **Tee- / Kaffeepause**

15:50 Uhr **Sensorikübungen Schwellenwerte**

- Rangordnungsprobe Wasser / Wein

17:30 Uhr **Abfahrt zum Restaurant (gemeinsam mit dem Bus)**  
*(Citadelle, Am 87er Denkmal, 55131 Mainz)*

18:00 Uhr **Kulinarische Weinprobe**

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

## 2. SEMINARTAG

09:00 Uhr **Sensibilitätstraining**

- alltägliche Aromen und ihr Bezug zu Wein

10:30 Uhr **Tee- / Kaffeepause**

10:45 Uhr **Aromenübung**

- Primäre, Sekundäre und Tertiäre Weinaromen

12:30 Uhr **Mittagessen**

13:30 Uhr **Faktor Kohlensäure**

- Sensorische Auswirkungen von Kohlensäuredruck

15:30 Uhr **Tee- / Kaffeepause**

16:00 Uhr **Wechselwirkung von Wein & Wasser**

- Partnervortrag von Selters mit Sensorik-Vergleich

17:00 Uhr **Seminarende**

Stand 12.11.2025