

Die Weinsensorik · Weingenuss mit allen Sinnen

Roswitha Werner
Seminarteilnehmerin

Ihre Seminarthemen

- Physiologie der Sinne
- Grundlagen der Degustation und entdecken der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
- Die sensorische Erfassung von Weinhaltstoffen und Aromen
- Die sensorische Beeinflussung durch den Weinausbau
- Leit aromatik bei Weiß- und Rotweinen
- Analytische Weinbeschreibung und Weinbeurteilung
- Erkennen von Weinfehlern

Unsere Leistungen

- Maximale Gruppengröße 18 Teilnehmer
- Beste Unterrichts Atmosphäre
- Unterrichtsmaterial/Skripte
- DWS-Degustationsset
- Teilnahmebestätigung

Verkostungen 1. Tag

- Wasserproben zur Erkennung der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
- 4 deutsche Leitweine, weiß
- 4 deutsche Leitweine, rot
- 4 deutsche Leitweine, Ausbaustile

Verkostungen 2. Tag

- 6 Lehrweine zur Verdeutlichung der Leit aromatik
- 6 Lehrweine zur Verdeutlichung internationaler Ausbaustile
- 4 fehlerhafte Weine

Ihre Seminartermine

KOBLENZ	BERLIN	MÜNCHEN	HAMBURG	WÜRZBURG
24.01. u. 25.01.09	21.02. u. 22.02.09	31.01. u. 01.02.09	28.03. u. 29.03.09	12.01. u. 13.01.09
25.04. u. 26.04.09	13.06. u. 14.06.09	04.04. u. 05.04.09	04.07. u. 05.07.09	14.03. u. 15.03.09
29.08. u. 30.08.09	17.10. u. 18.10.09	14.11. u. 15.11.09	26.09. u. 27.09.09	28.09. u. 29.09.09
07.11. u. 08.11.09	12.12. u. 13.12.09		21.11. u. 22.11.09	12.12. u. 13.12.09
Gebühr: 399 Euro	Gebühr: 399 Euro	Gebühr: 469 Euro	Gebühr: 399 Euro	Gebühr: 399 Euro

- Jeweils samstags und sonntags von 9.00 Uhr bis 16.30 Uhr

Kompetente Fachpraktiker leiten dieses Seminar – zum Beispiel:



Kurt Fischer ist gelernter Gastronom, Fachbuchautor und seit Beginn der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz tätig. Er gilt als der Vater aller „IHK-geprüften Sommeliers“.



„Das Sensorik-Seminar war klasse! Neben den vielen Degustationen waren für mich die Gespräche mit Kollegen sehr interessant. Spannend waren auch die sensorischen Eindrücke. Die Aussagen des Dozenten konnte ich sehr gut nach empfinden.“

Warum Sie dieses Seminar besuchen sollten:

Als Weininteressierter oder ambitionierter Weinkenner wünschen Sie sich eine schärfere Wahrnehmungsfähigkeit und die Begabung, geschmackliche Empfindungen richtig ausdrücken zu können. Die DWS hat 14 Jahre Weiterbildungserfahrung und führt die Seminare in modernen Seminarräumen mit beispielhaften Degustationen durch.

Wir betreuen Sie mit Kaffee und Snacks in den Pausen und einem Mittagessen als Zwei-Gang-Menü. Gerolsteiner Mineralwasser steht im Konferenzraum für Sie bereit.

Zusätzlich erhalten Sie beim Besuch dieses Seminars 16 Credit Points (CP), die auf eine WINE EXPERT-Weiterbildung angerechnet werden können.