



Spezielle Verfahren der Weinherstellung



Objektive des Seminars

Erforschen Sie das Universum einzigartiger Weine und ihre spezielle Herstellung: Großartige, gesprittete Süßweine, wie zum Beispiel aus Porto, Maury oder Banyuls, Spätlesen und aus edelfaulen Trauben gewonnene Weine von der Loire oder aus Sauternes, sowie verschiedenartige Schaumweine, von der fruchtigen, leichten Clairette de Die, über diverse Crémants bis hin zum weltberühmten Champagner. Ergründen Sie ihre verschiedenen Geschmacksrichtungen, und lernen Sie, die Qualitäten dieser außergewöhnlichen Weine hervorzuheben.



Im Seminar enthaltene Leistungen:

Sämtliche Weine (über 600 Weinreferenzen in unseren Kellern)

Praxisnahe Ausbildung

Internationale, fachkompetente Dozenten aus der Praxis

Aktuelle, moderne Lernunterlagen

Moderne Seminarräume

Intensive Sensorikschulung



Seminardauer: 1 Tag (7 Stunden)

Vormittag:

Theoretischer Teil:

Der Ursprung des Schaumweins

Die Herstellung von Naturschaumweinen

Die „méthode traditionnelle“ oder „méthode champenoise“

Industrielle Herstellung von Schaumweinen

Die Bedeutung und Qualität des Schaums

Praktischer Teil:

Verkostung verschiedener, ausgesuchter Schaumweine



Nachmittag:

Theoretischer Teil:

Die Herstellung gespritteter Süßweine

Süßweine aus „gesunden“ Trauben (Spätlese und Co)

Süßweine aus edelfaulen Trauben (Sauternes und Co)

Praktischer Teil:

Verkostung unterschiedlicher Süßweine, zum Verständnis des Einflusses der Traubenguts und der Herstellung auf Geschmack und Aromatik.



Zielgruppe: Dieses Seminar wendet sich an Personen, die auf professioneller Ebene mit Wein zu tun haben: Verkaufs- und Beratungspersonal aus Weinhandel und Restaurationsbetrieben, sowie Beschäftigten im Bereich Weinproduktion und -Marketing.

