



## Einführung in die Weinverkostung



### Objektive des Seminars

Entdecken und eignen Sie sich die Techniken der professionellen Weinverkostung an, um die geschmackliche und aromatische Qualität eines Weines stufenweise zu bestimmen. Erfahren Sie, wie Sie dieses Wissen in Ihrem privaten und professionellen Umfeld bei der Wahl eines Weines oder zur Kundenberatung anwenden können.



### 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: 2 Tage (14 Stunden)

#### Tag 1:

##### Theoretischer Teil:

Theoretische Annäherung an die sensorische Analyse  
Sinneswahrnehmungen: Wie funktionieren Geruch und Geschmack?  
Die Zusammensetzung des Weines: Die Herkunft der Aromen

##### Praktischer Teil:

Die Wahrnehmung verschiedener Geschmacksqualitäten  
Wahrnehmung und Einteilen verschiedener Geruchsbestandteile des Weines  
Verkostung sogenannter „aromatischer“ Weine



#### Tag 2:

##### Theoretischer Teil:

Die Zusammensetzung des Weines: Der Ursprung des Geschmacks  
Die Methodik der professionellen Weinverkostung  
Das geschmackliche Gleichgewicht des Weines  
Lagerung und die geschmackliche Entwicklung von Wein  
Basiswissen des Weinservice: Temperatur, öffnen, dekantieren...

##### Praktischer Teil:

Wahrnehmung verschiedener Geschmacksqualitäten im Wein  
Praktische Anwendung der Verkostungsmethodik und Bestimmung des geschmacklichen Gleichgewichts



### Niveau 1

**Seminarkosten: 420,00 € pro Person (Mittagsessen inklusive)**

**Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen**

Eventuelle Programmänderungen behalten wir uns vor.