

DER WEIN-SENSORIK-KURS

DIE GÜTE EINES WEINES RICHTIG BEURTEILEN

ERLEBNISREICH Über Geschmack lässt sich bekannterweise nicht streiten – oder doch? Für viele wein- und genussorientierte Menschen ist die sensorische Weinbeschreibung von Winzern und Weinexperten zunächst ein Rätsel. Oft ist die Beschreibung des eigenen sensorischen Eindrucks auch eine Hemmschwelle. Warum schmeckt der Wein so gut? Was rieche ich hier? Hat der Wein einen Fehler? Nur einige Fragen, die Sie sich sicher schon oft gestellt haben.

Das Kulturgut „Wein“ ist so facettenreich wie kaum ein anderes Getränk. Primär- Sekundär- und Tertiäraromen prägen Geruch und Geschmack. In diesem sehr praktischen Seminar möchten wir Ihnen die Physiologie unserer Sinnesorgane erklären, rebsortentypische Weinaromen vorstellen und den Einfluss von Säure und Gerbstoff aufzeigen. Ein Aromaparcours sensibilisiert Ihre geruchlichen Eindrücke, das IWI-Degustationsblatt hilft bei der systematischen Weinbeschreibung, veränderte Wasserproben lassen Ihre eigene Geschmacksempfindlichkeit feststellen und rebsortentypische Weine trainieren Ihre Weinwahrnehmung.

ZIELGRUPPE

Weinliebhaber und Einsteiger

TEILNEHMERZAHL

Maximal 16 Personen

GEBÜHREN

99,00 Euro

TERMINE

9.00 - 16.30 Uhr

Samstag, 03.10.2009

Samstag, 14.11.2009

Samstag, 17.10.2009

Samstag, 28.11. 2009

Samstag, 31. 10.2009

Samstag, 12.12.2009



AUF EINEN BLICK

Vortrag „Grundlagen der Weinsensorik“ • Aromenparcours • Geschmacksempfindlichkeitstest • systematisches Weinverkosten • IWI-Degustationsblatt • neun rebsortentypische Weine • Mineralwasser im Seminarraum • Snack- und Teepausen • Kursunterlagen • Teilnahmebestätigung