

ZIELGRUPPE	Weinliebhaber und Einsteiger
TEILNEHMERZAHL	Maximal 16 Personen
GEBÜHREN	239,00 €
TERMINE	jeweils 9:00 - 16:30 Uhr (AW) Sa., 30.01.2021 Sa., 08.05.2021 Sa., 14.08.2021 Sa., 04.12.2021
ABSCHLUSS	Teilnahmebestätigung

AUF EINEN BLICK

Vortrag „Grundlagen der Weinsensorik“ | Aromenparcours | Geschmacksempfindlichkeitstest | systematische Weinverkostung | IWI-Degustationsblatt | rebsortentypische Weine | Mineralwasser im Seminarraum | Kaffeepausen/Snacks | Kursunterlagen

WEINSENSORIK

DIE GÜTE EINES WEINES RICHTIG ERKENNEN

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? Was bedeutet rebsortentypisch? 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 praxisorientierten Seminar möchten wir Ihnen die Physiologie unserer Sinnesorgane erklären, rebsortentypische Weinaromen vorstellen und den Einfluss von Säure und Gerbstoff aufzeigen. Ein Aromenparcours 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.