

Weinsensorik (IWI)

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 Tertiäroaromen 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.



Inhalte

Vortrag „Grundlagen der Weinsensorik“ | Aromenparcours | Geschmacksempfindlichkeitstest | systematische Weinverkostung | IWI Degustationsblatt | rebsortentypische Weine

Auf einen Blick

Zielgruppe

Weinliebhaber und Einsteiger

Teilnehmerzahl

Maximal 16 Personen

Gebühren

239,00 €

Termine

jeweils 9:00 - 16:30 Uhr

Sa., 22.01.2022

Sa., 07.05.2022

Sa., 13.08.2022

Sa., 10.12.2022

Abschluss

Teilnahmebescheinigung