

### Weinsensorik I – Einführung & Grundlagen

### Weinsensorik II - Weinansprache & Rebsortenkunde

Rebsorten im weltweiten Quervergleich Vertiefung Weinproben mit Weinfehlern etc.

## Weinsensorik III - Vertiefung & Blindverkostungen

Zielgruppe: Einsteiger in Gastronomie und Weinverkauf Besondere Weine, Neuzüchtungen, Spezialitäten Vorbereitung von professionellen Weinproben, ggf. mit ergänzenden Exkursionen zum Winzer

Mehrere aufeinander aufbauende Seminare vermitteln Ihnen in persönlicher Atmosphäre

- die Basics des Weinwissens und -genusses
- die Weinansprache und die Weinauswahl für jeden Tag wie auch für Feste
- das Erkennen und Vergleichen von Rebsorten
- und die Umsetzung in die Praxis
   (Weinauswahl, degustation, Weinbegleitung beim Menü, usw.).

Zeitlicher Rahmen : jeweils ca. 4 - 4,5 Stunden oder 2 Tage für eine komplette Seminarreihe (ggf. mit Übernachtung und Exkursionen).

#### Referenten:

Cormac Clancy (Meister im Weindegustieren, Gewinner des Weinkellnerwettbewerbs für Deutsche Weine 2006) Torsten Forcke (WSET Diploma, Inhaber der Firma Torsten Forcke Wine Events®) u.a.

letzte Überarbeitung/Ergänzung : 6.4.2008 [TF]/17.2.09 [TF]/18.3.2009 / 11.1.2010 / 11.3.2010

Torsten Forcke Wine Events®

Piemonter Weg 20 61350 Bad Homburg

Ust.-Id.:DE160022913

Tel. +49 (0)6172 96 95 82 +49 (0) 177 798 58 56 Fax. +49 (0)6172 96 91 46 email: www@wine-events.de home: www.wine-events.de www.kostbareweine.de

TORSTEN FORCKE WINE EVENTS® www@wine-events.de

## Weinsensorik I Einführung & Grundlagen - Arbeitsunterlagen -



Für Ihre Notizen



# **Inhalt**

WEINSENSORIK I – EINFUHRUNG & GRUNDLAGEN	
WEINSENSORIK II – WEINANSPRACHE & REBSORTENKUNDE	1
WEINGENGONIN II - WEINANGI NAGIL & NEBGON LINNONDE	
WEINSENSORIK III – VERTIEFUNG & BLINDVERKOSTUNGEN	
Was heißt überhaupt Weinsensorik:	
Unsere Sinne	5
QUÄLENDEN FRAGEN	6
Wasserproben	9
BLINDPROBEN - AROMEN	9
BLINDPROBEN – WEIN	
DER DEGUSTATIONSVORGANG	11
ELEMENTE DER WEINANSPRACHE UND SENSORISCHEN ANALYSE	
KLEINER SPAZIERGANG DURCH DEN WEINBERG:	15
Boden	
Reben	
Wetter / Klima	
WEINANBAU UND WEINLESE	
Weinbereitung	16
WEINAUSWAHL IN DER PRAXIS	
Weineinkauf	
Der passende Wein zur Speise – Food-Pairing	
Hilfsmittel zum Weingenuss:	
Weinlagerung	
Vorschau Vertiefung	19
WEITERFÜHRENDE THEMEN	20
Food Matching & Gewürze	20
Wein & Schokolade	
Kulturfrucht Olive und ihr Öl	
Wein & Fisch / Sushi	21
ANHANG FÜR TEIL I BIS III	25
DIE SINNE DER WAHRNEHMUNG	29
"DER SCHWALL AUS DEM GLAS"	30
VORBEREITUNG EINER WEINVERKOSTUNG	31
Glasauswahl & Dekantieren	
AUSGEWÄHLTE THEMEN AUS WEINBAU UND KELLERTECHNIK	33
Schönung	
Inhaltsstoffe Traubenmost	
Weinfehler	
THEORIE & ANATOMIE	37
Olfaktorische Wahrnehmung (Riechen)	
Geruchssinn	
Konditionierung in der Olfaktorik	
Pheromone	39

### Weinsensorik I Einführung & Grundlagen - Arbeitsunterlagen -

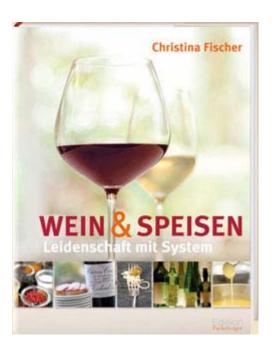


Geruchsqualitäten	39
Gustatorische Wahrnehmung (Schmecken)	40

#### Materialien und Literatur:

Verkostungsbögen,
WSET® Verkostungsschema
Aromarad, Mindmap, u.ä.
Fachartikel aus vinum Europas Weinmagazin
"Das Weinetikett"
"Weinwissen kompakt"
Lumpp, Natalie "Wein was sonst" für Seminarteilnehmer statt 16,80 nur € 14,-

Christina Fischers "Geschmacksschule" →



Zurücksetzen Formular drucken Per E-Mail senden

# Anmeldung für ein Wine Event

Bitte per Fax an: +49 (0) 61 72 96 91 46

Titel				
Datum		Anzahl der F	Personen	
Anrede				
Name*				
Vorname*				
Straße/Hsnr.*				
PLZ*				
Ort*				
Telefon*				
Fax				
e-Mail*				
nicht vertragen. S Ausserdem ist be	che:Teilen Sie uns mit, ob Sie geg Soweit möglich, berücksichtigen w i bestimmten Veranstaltungen ein diesbezüglich bitte einige Tage vo	ir gerne Ihre Wünscl e Kinderbetreuung b		
* Ja, ich habe die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und bin damit einverstanden.				
Ja, ich möchte die Wine-Event-News regelmäßig beziehen per				
	email oder		Fax erhalten	
Datum		Unterschrift*		
*müssen bitte aus	gefüllt werden			

**Torsten Forcke Wine Events**