

HALLER-WEIN

WEINSEMINAR Ebene 2 - Teil 1

Das HALLER-WEIN *WEINSEMINAR Ebene 2 - Teil 1* für Fortgeschrittene, ist für Weinliebhaber gedacht, die geringe Vorkenntnisse haben. Es eignet sich für Personen aus dem privaten Bereich und Servicekräfte aus der Gastronomie, die sich allgemein für Wein interessieren und ihre Kenntnisse darüber erweitern wollen. Erfolgreiche Teilnehmer sind in der Lage, anhand der erlernten Inhalte und Verkostungstechnik, den Stil und die Qualität der wichtigsten 9 Reben im Sektor Stillweine einschätzen zu können.

Kursdauer: 5 Std. inkl. 30 Minuten Pause nach 2,5 Std.

Kursbeitrag ab 100,00 € inkl. MwSt.

Seminarinhalt

1. Verkostungstechnik – Geschmackliche Eindrücke beschreiben und bewerten können.
2. Gängige Weinstile
3. Umwelteinflüsse im Weinbau – wie Stil und Qualität beeinflusst werden.
4. Weinbereitung und Flaschenlagerung – wie Stil und Qualität beeinflusst werden.
5. Die Wechselwirkungen von Wein & Speisen
6. Wein lagern und servieren

Verkostungsproben

Verkostung von 12 internationalen Weinen, teils von hervorragender Qualität.

- Riesling Mosel
- Riesling feinherb Große Lage
- Chardonnay Stahltank
- Chardonnay BSA
- Chardonnay holzfassgereift
- Sauvignon Blanc Europa
- Sauvignon Neuseeland
- Pinot Noir
- Merlot Bordeaux
- Merlot holzfassgereift
- Tempranillo Crianza
- Amarone della Valpolicella

Abweichungen von der Sorte vorbehalten.

Verpflegung

- Wasser
- Brot
- Häppchen in der Pause

Themeninhalte

1. Verkostungstechnik – Geschmackliche Eindrücke beschreiben und bewerten können.
 - Vorbereitung
 - Optischer Eindruck
 - Geruch
 - Geschmack
 - Qualitätsbestimmung

2. Weinstiele
 - Gängige Weinstile

3. Umwelteinflüsse im Weinbau – wie Stil und Qualität beeinflusst werden.
 - Klima (kühl, gemäßigt, warm)
 - Klimatische Einflüsse (Breitengrad, Höhenlage, Hangneigung, Boden, Meere, Flüsse, Wolken, Niederschlag)
 - Anbau (Erträge, Spritzen)
 - Etikettangaben zum Traubenanbau (geographische Angaben, Rebenalter, Jahrgang)
 - Etikettenangaben in Deutschland
 - Etikettenangaben Italien
 - Etikettenangaben in Spanien

4. Weinbereitung und Flaschenlagerung – wie Stil und Qualität beeinflusst werden.
 - Bereitung von Weiß- Rosé und Rotweinen
 - Erzeugung von Süßweinen
 - Behälter
 - Biologischer Säureabbau
 - Hefesatz
 - Verschneiden
 - Flaschenlagerung

5. Die Wechselwirkungen von Wein & Speisen
 - Süß, Umami, Säure, Salz
 - Schärfe
 - Intensität
 - Säure & Fett

6. Wein lagern und servieren
 - Die optimalen Lagerbedingungen und Konservierungsmethoden für Wein.
 - Die ideale Serviertemperatur für verschiedene Weintypen und -stile.
 - Das richtige Verfahren zum Öffnen und Servieren von Wein.
 - Erkennen, wie häufige Fehler die Aromen und den Geschmack von Wein beeinflussen.

Teilnahmebedingungen

Veranstaltungsort

- HALLER-WEIN, Ranoldsberg 5a, 84428 Buchbach (Jubiläumskeller)

Anmeldung und Registrierung

- Bitte melden Sie sich bis spätestens 2 Wochen vor dem genannten Seminartermin (Aktuelle Termine finden Sie unter <https://www.haller-wein.de/termine/>) an.
- Anmeldung schriftlich über das Anmeldeformular, online über unsere Website oder per E-Mail.

Stornierung

- Die Veranstaltung findet statt, wenn sich mindestens 10 Personen anmelden.
- Sollte die Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen nicht erreicht werden, behalten wir uns das Recht vor, das Seminar abzusagen.
- Alternativ haben die angemeldeten Personen die Möglichkeit, den fehlenden Restbetrag bis zur Gesamtsumme von 10 Teilnehmern zu übernehmen, um die Durchführung des Seminars zu gewährleisten.

Teilnahmegebühren

- Kosten: Siehe Anmeldeformular. Zahlung im Voraus per Überweisung oder PayPal.
- Rücktritt von Seiten der Teilnehmerin/des Teilnehmers bis 2 Wochen vor Seminarbeginn: 50% Erstattung. Danach keine Erstattung möglich.
- Im Falle einer Absage seitens HALLER-WEIN aufgrund zu geringer Teilnehmerzahl oder Nichtübernahme des Restbetrages wird die bereits gezahlte Teilnahmegebühr vollständig zurückerstattet.

Alter und rechtliche Anforderungen

- Mindestalter: 18 Jahre. Nachweis des Alters durch einen gültigen Ausweis erforderlich.

Vorbereitung

- Sie erhalten das Handout in Form einer PDF im Voraus. Wir empfehlen die Arbeitsunterlagen mehrmals, mindestens 1 x durchzulesen.
- Startzeit beachten! Bitte erscheinen Sie 20 Minuten vor Seminarbeginn. Wir starten nach der Anmeldung pünktlich!
- Bitte tragen Sie am Veranstaltungstag kein Parfüm auf und verzichten Sie auf Lippenstift!
- Bitte kommen Sie gesättigt. Die Häppchen, dienen zur Abrundung des Abends nicht als volle Mahlzeit.

Verhaltensregeln

- Respektvoller Umgang mit Dozenten und Teilnehmern ist erforderlich. Übermäßiger Alkoholkonsum ist nicht gestattet.

Material und Ausstattung

- Alle Materialien (Weinproben, Gläser, Notizen) werden gestellt. Keine Mitbringsel erforderlich.

Sicherheits- und Gesundheitsbestimmungen

- Es gelten die aktuellen COVID-19-Vorgaben. Bei Krankheit bitten wir um rechtzeitige Benachrichtigung.

Zertifikate und Nachweise

- Teilnehmer erhalten ein Teilnahmezertifikat am Ende des Seminars.

Haftung und Versicherung

- Der Veranstalter haftet nicht für persönliche Gegenstände der Teilnehmer. Teilnehmer sind selbst für ihre Versicherung verantwortlich.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und einen genussvollen Abend!

Mit freundlichen Grüßen

Franziska Niedermeier-Haller

Inh. HALLER-WEIN

Anmeldeformular

Per WhatsApp-Foto: 0151 54403847 | Per E-Mail: mail@haller-wein.de

- Ja**, ich nehme mit insgesamt _____ Person(en) an dem *WEINSEMINAR Ebene 2 – Teil 1* teil.

Wunschtermin eintragen: _____._____._____

Aktuelle Termine: <https://www.haller-wein.de/termine/>

Ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen:

- Standardpreis: 110 Euro inkl. MwSt. á Person
- Frühbucherrabatt: 100 Euro pro Person bei Anmeldung bis zu 4 Wochen vor dem Seminar
- Gruppenbuchung: 105 Euro pro Person

- Ja**, hiermit bestätige ich, dass ich die Teilnahmebedingungen (siehe PDF Teilnahmebedingungen: <https://www.haller-wein.de/weinseminar/>) für das Seminar gelesen und akzeptiert habe."

Vorname, Nachname: _____

Straße, Hausnr.: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Ort, Datum, Unterschrift: _____