



## 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



Für Ihre Notizen

# Inhalt

<b>WEINSENSORIK I – EINFÜHRUNG &amp; GRUNDLAGEN .....</b>	<b>1</b>
<b>WEINSENSORIK II – WEINANSPRACHE &amp; REBSORTENKUNDE.....</b>	<b>1</b>
<b>WEINSENSORIK III – VERTIEFUNG &amp; BLINDVERKOSTUNGEN.....</b>	<b>1</b>
WAS HEIßT ÜBERHAUPT WEINSENSORIK: .....	5
UNSERE SINNE .....	5
.....QUÄLENDE FRAGEN .....	6
WASSERPROBEN .....	9
BLINDPROBEN – AROMEN – .....	9
BLINDPROBEN – WEIN - .....	9
DER DEGUSTATIONSVORGANG .....	11
ELEMENTE DER WEINANSPRACHE UND SENSORISCHEN ANALYSE .....	13
KLEINER SPAZIERGANG DURCH DEN WEINBERG:.....	15
<i>Boden</i> .....	15
<i>Reben</i> .....	15
<i>Wetter / Klima</i> .....	15
WEINANBAU UND WEINLESE .....	16
WEINBEREITUNG.....	16
WEINAUSWAHL IN DER PRAXIS.....	17
<i>Weineinkauf</i> .....	17
<i>Der passende Wein zur Speise – Food-Pairing</i> .....	17
<i>Hilfsmittel zum Weingenuss:</i> .....	18
<i>Weinlagerung</i> .....	18
<b>VORSCHAU VERTIEFUNG</b> .....	19
WEITERFÜHRENDE THEMEN.....	20
<i>Food Matching &amp; Gewürze</i> .....	20
<i>Wein &amp; Schokolade</i> .....	21
<i>Kulturfrucht Olive und ihr Öl</i> .....	21
<i>Wein &amp; Fisch / Sushi</i> .....	21
<b>ANHANG FÜR TEIL I BIS III .....</b>	<b>25</b>
DIE SINNE DER WAHRNEHMUNG .....	29
„DER SCHWALL AUS DEM GLAS“ .....	30
VORBEREITUNG EINER WEINVERKOSTUNG.....	31
<i>Glasauswahl &amp; Dekantieren</i> .....	32
AUSGEWÄHLTE THEMEN AUS WEINBAU UND KELLERTECHNIK .....	33
<i>Schönung</i> .....	33
<i>Inhaltsstoffe Traubenmost</i> .....	35
<i>Weinfehler</i> .....	36
THEORIE & ANATOMIE .....	37
<i>Olfaktorische Wahrnehmung (Riechen)</i> .....	37
Geruchssinn.....	37
Konditionierung in der Olfaktorik.....	38
Pheromone .....	39

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“ →



# Anmeldung für ein Wine Event

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

Titel

Datum

Anzahl der Personen

Anrede

Name\*

Vorname\*

Straße/Hsnr.\*

PLZ\*

Ort\*

Telefon\*

Fax

e-Mail\*

Besondere Wünsche: Teilen Sie uns mit, ob Sie gegebenenfalls gewisse Speisen ausschließen möchten oder nicht vertragen. Soweit möglich, berücksichtigen wir gerne Ihre Wünsche. Ausserdem ist bei bestimmten Veranstaltungen eine Kinderbetreuung bei Bubbles möglich. Bei Bedarf sprechen Sie uns diesbezüglich bitte einige Tage vorher an.

\* 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 ausgefüllt werden

**Torsten Forcke Wine Events**

Piemonter Weg 20 - 61350 Bad Homburg

Tel. +49 (0) 6172 96 95 82 oder +49 (0) 163 48 125 48