

# Basics – Weinsensorik



## Beschreibung

Wie wird unsere Begegnung mit einem Wein zu einem wirklich intensiven Erlebnis? Das Schöne in jedem Wein zu entdecken, ist eine Fähigkeit, die nicht von ungefähr kommt. Der Genießer bringt sich selbst mit ein und begibt sich mit ganzer Aufmerksamkeit in das Reich der eigenen Sinne.

In diesem Weinseminar öffnen Sie Ihre persönliche Werkzeugkiste der Sensorik. Ihre Wahrnehmung wird mit Stimulanzen aus dem Weinlabor entfacht und anhand feiner Weine und über einen modernen Verkostungsansatz trainiert. Ohne Anstrengung beginnen Sie ein Zwiegespräch mit dem Wein, erkunden die Topographie des 'Guten Geschmacks' und entschlüsseln die Blumigkeit der Weinsprache. Schnuppern, Schlürfen und Schmatzen sind jetzt angesagt, ein spielerischer Zugang zum Weinprobieren mit System.

Stoßen Sie mit 8 hochwertigen Weinen an und schärfen Sie Ihre Sinne!

## Themen

- im Reich der eigenen Sinne
- systematisch verkosten
- Farbe als Indikator
- Aromen erkennen und benennen
- Hauptkomponenten des Geschmacks
- komplexe Geschmacksbilder aufschlüsseln
- Ursachen der Geschmacksvielfalt

## Leistung

- 3 Weißweine
- 5 Rotweine
- Geschmacks- und Riech-Parcours
- Mineralwasser, Brot
- Skript zum Mitnehmen

## Termine

<http://www.weintrainer.com/weinsensorik/>

## TYP

Abendseminar, etwa 3½ Std

## EINORDNUNG

Grundlagenseminar  
Stufe 1

## ZIELGRUPPE

weininteressierte Liebhaber  
ohne Profi-Know-How

## VORAUSSETZUNGEN

Keine

## ABSCHLUSS

Teilnahmebescheinigung

## VERANSTALTUNGSORTE

Köln  
Bonn  
Düsseldorf  
Dortmund  
Münster  
Essen

## SEMINARBEITRAG

84 €

