

8465 Weinsensorik

Weine verkosten, erkennen und beschreiben

Kenntnisse in Weinsensorik helfen Ihnen Wein objektiv zu beurteilen. Viel einfacher ist es zu sagen, der Wein schmeckt oder schmeckt nicht. Die subjektive Wahrnehmung muss sich allerdings nicht mit der tatsächlichen Weinqualität decken.

Die Zielgruppe:

Mitarbeiter:innen aus Gastronomie und Hotellerie, Weinliebhaber:innen

Die Inhalte:

- Die Weinverkostungsformel COS
- Anlegen von Verkostungsprotokollen
- Weine nach 20 und 100 Punkten bewerten
- Erkennen von Fehlerweinen
- Unterscheidung von Frucht-, Aroma- und Burgundersorten

Die Lernziele:

Im Seminar

- lernen Sie die Grundlagen der Weinverkostungstechniken kennen,
- beurteilen Sie Weine nach verschiedenen Systemen und Punktevergaben im Bezug auf Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack,
- beschäftigen Sie sich mit der Fehlerweinanalyse und
- lernen Sie Weine professionell zu beschreiben und somit Ihren Gästen auch so zu empfehlen.