



**Baden-Württemberg**  
STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

## Seminar Grundlagen der Weinsensorik

Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg veranstaltet zwei eintägige Seminare

am **Montag, 15. Juni** und am **Dienstag, 16. Juni 2015**

jeweils von 9 bis ca. 17 Uhr

Nach einer kurzen theoretischen Einführung werden zunächst allgemeine Grundlagen der Sensorik vermittelt. Anschließend geht es u. a. darum, den Einfluss verschiedener Parameter auf die Weinsensorik zu beurteilen, Weinfehler zu erkennen und die Weinansprache bei Profilweinen zu üben.

Teilnehmen können Beschäftigte von Wein vermarktenden Betrieben. Die Platzzahl ist auf 40 Personen pro Seminartag begrenzt, es entscheidet die Reihenfolge der Anmeldungen. Der Kostenbeitrag von **60 € pro Person** (inkl. Mittagessen und Getränke) ist bei Seminarbeginn bar zu entrichten. Wer eine Zusage erhalten hat und ohne rechtzeitige Abmeldung (spätestens 11. Juni) nicht teilnimmt, muss den vollen Kostenbeitrag bezahlen.

Zur Anmeldung gibt es folgende Möglichkeiten

- Anmeldeformular auf der Homepage [www.wbi-freiburg.de](http://www.wbi-freiburg.de)
- per E-Mail an [seminar@wbi.bwl.de](mailto:seminar@wbi.bwl.de)
- per Fax an 0761/40165-70

Freundliche Grüße aus dem WBI

Dr. Rainer Amann



Merzhauser Str. 119 · 79100 Freiburg  
Telefon +49 (761) 40165-0 · Telefax +49 (761) 40165-70 · [poststelle@wbi.bwl.de](mailto:poststelle@wbi.bwl.de)  
[www.wbi-freiburg.de](http://www.wbi-freiburg.de) · [www.staatsweingut-freiburg.de](http://www.staatsweingut-freiburg.de)  
Konto: Bundesbank Filiale Freiburg (BLZ 680 000 00) Nr.: 680 015 15  
IBAN: DE0968000000068001515 BIC: MARKDEF1680  
USt.-ID: DE 142117789

**Formatiert:** Schriftart: 10 Pt.



# Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

## Seminar Grundlagen der Weinsensorik

15. bzw. 16. Juni 2015

### Programm

- 9:00 Begrüßung**
- 9:10 Einführung: Wie funktionieren unser Geschmacks- und Geruchssinn?**  
(Dr. Rainer Amann)
- 9.30 Getrennte Wahrnehmung von Geschmack und Geruch -  
Was ist retronasale Geruchswahrnehmung?**  
(Dr. Rainer Amann)
- 9:45 Geschmackstraining: süß, sauer, salzig oder bitter?**  
(Dr. Rainer Amann)
- 10:30 Pause**
- 10:45 Geruchserkennung: Vanille, Rose, Zitrone, Essig oder Kork?**  
(Dr. Rainer Amann)
- 11:30 Aromenerkennung im Wein**  
(Dr. Jürgen Sigler)
- 12:15 Mittagspause**
- 13:15 Beurteilung der Süße und Säure von Wein**  
(Katharina Kohl)
- 13:45 Abhängigkeit der geschmeckten Süße von der Zuckerart**  
(Katharina Kohl)
- 14:00 Einfluss des Alkoholgehaltes auf die Weinsensorik**  
(Katharina Kohl)
- 14:15 Pause**
- 14:30 Dreieckstest zum Erkennen geringer Unterschiede**  
(Dr. Jürgen Sigler)
- 15:00 Erkennen von Weinehlern**  
(Herbert Krebs)
- 15:45 Beschreibung badischer Profilweine**  
(Herbert Krebs)
- 17:00 Seminarende**





# Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

Staatliches Weinbauinstitut  
z. Hd. Dr. Rainer Amann  
Merzhauser Str. 119

79100 Freiburg

Anmeldung mit diesem Formular per

- Fax: 0761 / 40165 - 70  
oder
- Mail: [seminar@wbi.bwl.de](mailto:seminar@wbi.bwl.de)

... oder das Online-Formular auf  
[www.wbi-freiburg.de](http://www.wbi-freiburg.de) nutzen.

## **Anmeldung zum Seminar: Grundlagen der Weinsensorik**

Bitte für jede Person eine eigene Anmeldung ausfüllen!

	<b>Wunschtermin</b> <i>(bitte ankreuzen)</i>
<b>Montag, 15. Juni 2015, 9-17 Uhr</b>	
<b>Dienstag, 16. Juni 2015, 9-17 Uhr</b>	

Betrieb: .....

Teilnehmer/in (Name) .....

Straße: .....

PLZ, Ort: .....

Fon / Fax / **Mail** .....

Der Kostenbeitrag von **60 €** pro Person wird zu Seminarbeginn **bar** bezahlt.

Datum / Unterschrift: .....



Staatliches Weinbauinstitut · Merzhauser Str. 119 · D-79100 Freiburg im Breisgau  
Telefon +49 (761) 40165-0 · Telefax +49 (761) 40165-70 · [poststelle@wbi.bwl.de](mailto:poststelle@wbi.bwl.de)  
[www.wbi-freiburg.de](http://www.wbi-freiburg.de) · [www.staatsweingut-freiburg.de](http://www.staatsweingut-freiburg.de)  
Konto: Bundesbank Filiale Freiburg (BLZ 680 000 00) Nr.: 680 015 15  
IBAN: DE09680000000068001515 BIC: MARKDEF1680  
USt.-ID: DE 142117789