

Weinkenner Diplom für den Handel

BRONZE Der Wein-Basiskurs für Einsteiger

Dieser Basiskurs ist die erste Stufe des Weinkennerdiploms des FUW Fachverbands der unabhängigen Weinreferenten e.V. welches sich aus BRONZE, SILBER & GOLD zusammensetzt.



Ablauf

Zur Vorbereitung bekommen die Teilnehmer das Buch „50 einfache Dinge, die Sie über Wein wissen sollten“.

Im Anschluss an das Tagesseminar legen Sie eine schriftliche Prüfung multiple choice ab und erhalten bei bestandenem Ergebnis das Diplom Bronze.

Seminarinhalte

- der Ursprung der Trauben und die Geschichte des deutschen Weins
- Wo wächst der Wein, deutsche Weinanbauggebiete
- Statistik – beeindruckende aktuelle Zahlen über die Weinwirtschaft
- Weinarten, Weintypen und Güteklassen
- Weinklassifizierung in Deutschland inkl. neuer EU Regelung
- die Weinherstellung vom Weinberg bis zur Flasche
- wie entstehen die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen
- Schaumweinbereitung, Geschmacksrichtungen deutsch und international
- Rebsortenkunde Teil 1 – die gängigsten Traubensorten in Deutschland
- Weinbauländer Frankreich, Italien & Spanien
- die wichtigsten Anbauzonen, Rebsorten und Klassifizierungen

Seminarziel erfolgreiche Beratung am Weinregal

Dauer: 9 :30– 17:00 Uhr **Kosten:** 169€ für Ruwisch & Zuck Kunden, sonst 189€

Referentin: **Ulrike Banse** Präsidentin des FUW
Fachverbands der unabhängigen Weinreferenten e.V.



Dieses Käseseminar richtet sich an alle Mitarbeiter/innen im Fachbereich Wein oder auch Weininteressierte der Käsetheke– vom Azubi bis zum Profi.

Wir würden uns freuen, Sie und/oder Ihre Mitarbeiter/innen zu diesem Weinseminar begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen nehmen Sie bitte auf dem rückseitigen Anmeldeformular per Fax vor.