



Weinseminar für Einsteiger 2011

Zeitplan und Seminarprogramm



Termine 2012:

18. März, 15. April, 6. Mai, 17. Juni, 8. Juli, 12. August,
16. September, 14. Oktober, 1. November
immer sonntags jeweils 11.00 Uhr bis 17.20 Uhr

- 11.00 Uhr **Begrüßung**
- Secco, Sekt, Cava, Crémant, Champagner – wo liegt der Unterschied in Erzeugung und Preis?
- 11.20 Uhr **Geschichte des Weines**
- Wie aus einem Zufall ein Statussymbol entstand!
- 11.40 Uhr **Rebsortenkunde**
- Die Rebsorte hat einen entscheidenden Einfluss auf den Charakter eines Weines
 - 10.000 Rebsorten und ihre Aromen – ein Weg durch den Aromenschwungel
 - Anleitung, ein glücklicher Weingenießer zu werden
- 12.10 Uhr **Qualität und Terroir**
- Wie kommt die Qualität in den Wein und wie erkennt man Qualität?
 - Die ganze Weinwelt redet von „terroir“ – was ist „terroir“?
- 12.40 Uhr **Weinbereitung** (im historischen Weinkeller des Staatsweingutes Meersburg)
- Ein Blick hinter die Kulissen im Weinkeller
 - Edelstahltanks oder doch Holzfässer?
- 13.30 Uhr **Mittagspause**
- 14.30 Uhr **Sehen, Riechen, Schmecken – probieren wie ein Profi**
- Verkostungsnotizen erstellen
 - Wie schätze ich das Alter des Weines, wie riecht ein „Barriquewein“, wie schmeckt Qualität?
 - Die vier Nasen
 - Welche Faktoren jeder im Wein erkennen kann
 - Es werden insgesamt 12 deutsche und internationale Weine verkostet.
- 15.20 Uhr **Lage, Klima, Boden**
- Die Weltreißgürtel und Klimazonen
 - Was braucht die Rebe, um glücklich zu sein?
 - Kalk, Schiefer, Kiesel oder doch besser Lehm?
- 16.00 Uhr **„Guter Wein wird im Weinberg gemacht“**
- Wir durchstreifen einen Weinberg des Staatsweingutes Meersburg
 - Auch Rebstöcke müssen erzogen werden...
 - Die Arbeiten im Weinberg
 - Was hat Ertrag mit Qualität zu tun?
- 17.00 Uhr **Etiketten und was sie (nicht) verraten**
- Wie lässt sich die Qualität am Etikett erkennen?
 - Was heißt: Erzeugerabfüllung?
- 17.20 Uhr **Ende des Seminars**



Veranstalter:

STAATSWEINGUT MEERSBURG, Seminarstraße 6, D-88709 Meersburg, www.staatsweingut-meersburg.de