

Fachberatung Kellerwirtschaft

Sensorikworkshop Grundlagen 2022

Die Sensorik bedient sich der Prüfmethode, welche die menschlichen Sinnesorgane als Messinstrument einsetzt, um vorrangig die geruchlichen, geschmacklichen, aber auch die optischen Eigenschaften von Weinen zu charakterisieren.

Anhand praktischer Beispiele und Übungen werden die Teilnehmer für die Welt der Sinne sensibilisiert und durch das „erforschen“ ganz persönlicher Schwächen und Stärken bei der Sinneswahrnehmung wird das Erlebnis Wein neu definiert.

Inhalt des Workshops

- allgemeine Sensorik
- Physiologie der Sinne
- erkennen der Grundgeschmacksarten
- Ermittlung der individuellen Geschmacksschwellenwerte
- Aromenidentifizierung mittels Aromenstandards
- Spezifizierung von Aromen im Wein
- Aromenidentifizierung bei bestimmten Rebsortenweinen
- Qualitätspyramide Franken

Bitte beachten Sie unsere Hygienerichtlinien:

Die Veranstaltung findet unter 2G +- statt. Neben dem 2G-Nachweis (geimpft/genesen) brauchen Sie eine Boosterimpfung oder einen gültigen neg. Test mit Nachweis. (PCR-48Std. / Schnelltest 24 Std.)

Termin:

Freitag, 8. April 2022

von 09.00 bis 16.30 Uhr

Kosten:

Die Teilnehmergebühr beträgt 80,00 €/Person incl. sämtlicher Weine, Übungsmaterial, Mineralwasser während des Seminars, Kaffee in den Pausen.

Verbindliche Anmeldung an:

**Fachberatung Kellerwirtschaft
Bezirk Unterfranken**

**Alexandra Brandl
Silcherstraße 5
97074 Würzburg**

Mail: a.brandl@bezirk-unterfranken.de

Fax: 0931/7959-2811

Name: _____

Anschrift: _____

Unterschrift: _____