

Fachberatung Kellerwirtschaft

Sensorikworkshop Grundlagen 2024

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 durch das „erforschen“ ganz persönlicher Schwächen und Stärken für die Welt der Sinne sensibilisiert. 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

Termin:

Dienstag 5. November 2024
von 09.00 bis 16.30 Uhr

Kosten:

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

Bitte nutzen Sie für die Anmeldung das entsprechende Formular oder per Mail!