

# Völlig neues Angebot für ProWein-Besucher!

Im neuen Education Center von WEIN+MARKT in Kooperation mit der DLG TestService GmbH und der Unterstützung durch WSET, London, Hochschule Heilbronn und Hochschule Geisenheim University haben Sie die Möglichkeit, im Studententakt Neues aus Forschung, Lehre und zur Technik der Wein- und Spirituosenverkostung zu erfahren. Die Plätze sind limitiert.

→ Um Anmeldung\* wird gebeten. Die Kursteilnahme ist kostenlos!

Wein  
Markt



## EDUCATION CENTER

### ProWein Halle 13 F86

## PROGRAMM

### Sonntag, 15. März 2015

**10 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Was heißt hier Qualität? – Professionelle Weinbewertung nach DLG  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

**11 Uhr Forschung/Lehre**  
Die Hochschule Geisenheim University stellt sich vor  
Im Anschluss: Weinbau im Klimawandel  
*Referent: Prof. Dr. Otmar Löhnertz, Vizepräsident, Hochschule Geisenheim University*

**12 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Brettanomyces – Weinfehler oder Charaktereigenschaft?  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

**13 Uhr Forschung/Lehre**  
IWB – International Wine Business  
A six-semester English Bachelor Degree  
*Referent: Prof. Dr. Jon Hanf,  
Hochschule Geisenheim University*

**14 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Weinfehler erkennen und beurteilen Teil I (UTA/Böckser/Oxidation)  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

**15 Uhr Verkostungsschule Spirituosen**  
Spirituosen richtig verkosten: Classic Single Malts – Schottlands flüssiges Gold  
*Referentin: Kristina Kramer, Dipl.-Betriebsw. (FH), Hochschule Heilbronn, Studiengang Weinbetriebswirtschaft*

**16 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Weinfehler erkennen und beurteilen Teil II (Flüchtige Säure/Diacetyl/Ethylacetat)  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

### Montag, 16. März 2015

**10 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Was heißt hier Qualität? – Professionelle Weinbewertung nach DLG  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

**11 Uhr Forschung/Lehre**  
Konzept zur Entwicklung eines studentischen Weinguts an der Hochschule Geisenheim University  
*Referent: Jan Schindler, Student,  
Hochschule Geisenheim University*

**12 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Brettanomyces – Weinfehler oder Charaktereigenschaft?  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

**13 Uhr Forschung/Lehre**  
IWB – International Wine Business  
A six-semester English Bachelor Degree  
*Referent: Prof. Dr. Jon Hanf,  
Hochschule Geisenheim University*

**14 Uhr WSET**  
Fortified Wines: lesser-known gems  
*Referent: David Wrigley, MW*

**15 Uhr Forschung/Lehre**  
„Was unsere Studierenden alles können“: Die Perspektive Wein eG, Praxiskompetenzfirma des Studiengangs Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn, stellt sich vor  
*Referenten: Studierende des Studiengangs Weinbetriebswirtschaft, die aktiv in der Perspektive Wein eG tätig sind.*

**16 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Weinfehler erkennen und beurteilen Teil II (Flüchtige Säure/Diacetyl/Ethylacetat)  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

### Dienstag, 17. März 2015

**10 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Was heißt hier Qualität? – Professionelle Weinbewertung nach DLG  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

**11 Uhr Verkostungsschule Spirituosen**  
Spirituosen richtig verkosten: Insel Skye – Vertikalverkostung von Talisker, unterschiedliche Qualitätsmerkmale schmecken und erkennen.  
*Referentin: Kristina Kramer, Dipl.-Betriebswirtin (FH), Hochschule Heilbronn, Studiengang Weinbetriebswirtschaft*

**12 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Brettanomyces – Weinfehler oder Charaktereigenschaft?  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

**13 Uhr Forschung/Lehre**  
IWB – International Wine Business  
A six-semester English Bachelor Degree  
*Referent: Prof. Dr. Jon Hanf,  
Hochschule Geisenheim University*

Im Anschluss: What is branded bulk wine? – A study on South African Wine Cooperatives. Ergebnisse aus einer Kooperation mit der Stellenbosch University im Rahmen einer Bachelor-Arbeit  
*Referent: Hochschule Geisenheim University*

**14 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Weinfehler erkennen und beurteilen Teil I (UTA/Böckser/Oxidation)  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

**15 Uhr Forschung/Lehre**  
Terroir: Boden – Weindiversität  
*Referent: VL, Hochschule Geisenheim University*

**16 Uhr DLG Verkostungsschule**  
Weinfehler erkennen und beurteilen Teil II (Flüchtige Säure/Diacetyl/Ethylacetat)  
*Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller  
DLG Competence Center Food & Beverage*

#### \*ANMELDUNG

Stichwort „Education Center“

per E-Mail: [wein-und-markt@fraund.de](mailto:wein-und-markt@fraund.de)

per Tel. +49 61 31 62 05 14



WEIN+MARKT auf der ProWein 2015

## Dabei sein lohnt sich!

Neue Hallen, neuer Standort: Dieses Jahr finden Sie uns in Halle 14, unter der Standnummer A79. Und es lohnt sich, bei uns vorbeizuschauen, sogar in mehrfacher Hinsicht!

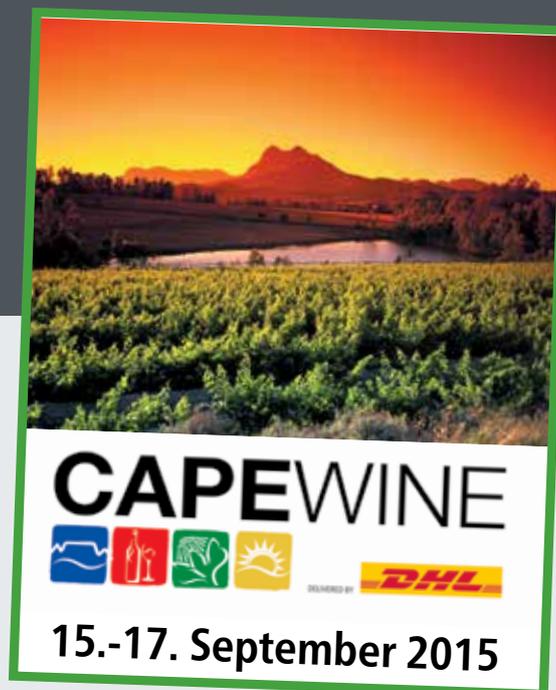
**1.** Erstens tummeln sich am Stand von WEIN+MARKT wieder eine Reihe illustrierter Mitaussteller. Neben der DLG TestService GmbH und der Hochschule Heilbronn stellen Unternehmen aus verschiedenen Ländern ihre Produkte und Dienstleistungen vor.

**3.** Drittens feiert in diesem Jahr das **DLG/WEIN+MARKT Education Center** seine Premiere, siehe gegenüberliegende Seite: In Halle 13 F86 erwartet Sie ein spezielles Schulungszentrum mit einem prallen Fortbildungsprogramm der DLG, Hochschule Heilbronn, Hochschule Geisenheim University und WSET, London.

Wann haben Sie die letzte Verkostungsschulung besucht? Bei uns haben Sie kostenfrei die Gelegenheit, Ihren Gaumen etwas nachzuschärfen und zu lernen, was Brettanomyces wirklich bedeutet. Oder möchten Sie wissen, wie sich der Klimawandel auf den Weinbau der Zukunft auswirkt? Dann besuchen Sie den Vortrag von Professor Dr. Otmar Löhnertz, Vizepräsident der Hochschule Geisenheim University. Das vollständige Programm finden Sie hier nebenan.

Sichern Sie sich einen Platz im Education Center in Halle 13, Stand F86. Die Teilnahme an den 40-minütigen Seminaren und Verkostungen ist kostenfrei, aber die Plätze sind limitiert. Deshalb bitte unbedingt anmelden unter [wein-und-markt@fraund.de](mailto:wein-und-markt@fraund.de)

**5.** Und last, not least, findet die Preisverleihung des Fachhandelspreises des Deutschen Weininstituts am Montag, den 16. März, um 12.30 Uhr am Stand des DWI statt (Halle 13 C110).



## GEWINNSPIEL! Hauptpreis: Südafrika

**2.** Zweitens erwartet die Besucher wieder ein **GEWINNSPIEL**, bei dem als Hauptpreis in diesem Jahr eine Reise nach Südafrika winkt. Besuchen Sie uns am Stand und gewinnen Sie als Hauptpreis eine Reise mit WEIN+MARKT und Wines of South Africa zur Cape Wine nach Kapstadt im September 2015!

Außerdem verlosen wir unter allen Gewinnspiel-Teilnehmern

- + 1 Abenteuer aus dem Programm von Jochen Schweitzer
- + 8 Tickets für den Weinfachhandelstag in Heilbronn am 12. Oktober 2015 (inklusive Übernachtung und Get-Together am Vorabend des Branchentreffs)

**4.** Viertens stellt WEIN+MARKT im ProWein Forum, zentral in der Halle 13 gelegen, am Sonntag, den 15. März, um 14.45 Uhr erfolgreiche Unternehmenskonzepte aus dem Weinfachhandel vor.

Freien Eintritt haben Sie im ProWein Forum in Halle 13 am Sonntagnachmittag, 14.45 Uhr, wenn erfolgreiche Fachhändler aus dem Nähkästchen plaudern. Nach dem Motto „Wir unter uns“ treffen sich dort Fachhändler, um Anregungen und erfolgreiche Ideen für ihr Geschäft mitzunehmen. Auch hier sind die Plätze begrenzt. Es geht pünktlich los.