

EDUCATION CENTER

ProWein Halle 14 A81

PROGRAMM

Sonntag, 13. März 2016

- 10.30 Uhr Verkosterschulung**
Was heißt hier Qualität? – Professionelle Weinbewertung nach DLG
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller
- 11.30 Uhr Verkosterschulung**
Die Welt der Aromen: Einführung in die Welt der Wein- und Fruchtaromen
Referent: Ortwin Winter, Manager Flavour Support, Silesia, Neuss
- 12.30 Uhr Forschung/Lehre**
Weinfälschern auf der Spur
I. Teil: Herkunft, Jahrgang und Rebsorte erkennen nach der NMR-Methode der Firma Bruker
Referent: Fred Langenwalter, Zentrallabor Alzey
- 13.30 Uhr Forschung/Lehre**
Weinfälschern auf der Spur
II. Teil: Herkunft, Jahrgang und Rebsorte erkennen nach der Metabolomics-Methode
Referent: Dr. Thomas Frischmuth, Max-Planck-Institut, MetaSysX GmbH, Potsdam
- 14.30 Uhr Verkosterschulung**
Weinfehler erkennen und beurteilen Teil I: UTA/Böckser/Oxidation
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller
- 15.30 Uhr Verkosterschulung**
Spirituosen: „Remarkable Regional Malts“ von Douglas Laing – die typischen Charakteristika der Whisky-Regionen Schottlands
Referentin: Annick C. Seiz, Bremer Spirituosen Contor
- 16.30 Uhr Verkosterschulung**
Weinfehler erkennen und beurteilen Teil II: Flüchtige Säure/Diacetyl/Ethylacetat
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller

Montag, 14. März 2016

- 10.30 Uhr Verkosterschulung**
Was heißt hier Qualität? – Professionelle Weinbewertung nach DLG
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller
- 11.30 Uhr Verkosterschulung**
Die Welt der Aromen: Einführung in die Welt der Wein- und Fruchtaromen
Referent: Ortwin Winter, Manager Flavour Support, Silesia, Neuss
- 12.30 Uhr Forschung/Lehre**
Weinfälschern auf der Spur
I. Teil: Herkunft, Jahrgang und Rebsorte erkennen nach der NMR-Methode der Firma Bruker
Referent: Fred Langenwalter, Zentrallabor Alzey
- 13.30 Uhr Forschung/Lehre**
Weinfälschern auf der Spur
II. Teil: Herkunft, Jahrgang und Rebsorte erkennen nach der Metabolomics-Methode
Referent: Dr. Thomas Frischmuth, Max-Planck-Institut, MetaSysX GmbH, Potsdam
- 14.30 Uhr Verkosterschulung**
Weinfehler erkennen und beurteilen Teil I: UTA/Böckser/Oxidation
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller
- 15.30 Uhr Verkosterschulung**
Spirituosen: Die Besonderheiten der Whiskys dieser Welt – eine spannende Reise
Referentin: Annick C. Seiz, Bremer Spirituosen Contor
- 16.30 Uhr Verkosterschulung**
Weinfehler erkennen und beurteilen Teil II: Flüchtige Säure/Diacetyl/Ethylacetat
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller

Dienstag, 15. März 2016

- 10.30 Uhr Verkosterschulung**
Was heißt hier Qualität? – Professionelle Weinbewertung nach DLG
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller
- 11.30 Uhr Verkosterschulung**
Die Welt der Aromen: Einführung in die Welt der Wein- und Fruchtaromen
Referent: Ortwin Winter, Manager Flavour Support, Silesia, Neuss
- 12.30 Uhr Forschung/Lehre**
Weinfälschern auf der Spur
I. Teil: Herkunft, Jahrgang und Rebsorte erkennen nach der NMR-Methode der Firma Bruker
Referent: Fred Langenwalter, Zentrallabor Alzey
- 13.30 Uhr Forschung/Lehre**
Weinfälschern auf der Spur
II. Teil: Herkunft, Jahrgang und Rebsorte erkennen nach der Metabolomics-Methode
Referent: Dr. Thomas Frischmuth, Max-Planck-Institut, MetaSysX GmbH, Potsdam
- 14.30 Uhr Verkosterschulung**
Obstbrände richtig beurteilen – Qualitätsmerkmale und mögliche Fehlerquellen
Referentin: Karin Roner, Mack & Schühle – Weinwelt Spirits, Owen
- 15.30 Uhr Verkosterschulung**
Weinfehler erkennen und beurteilen Teil II: Flüchtige Säure/Diacetyl/Ethylacetat
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller

Bitte melden Sie sich an

Mail an wein-und-markt@fraund.de

Auf der ProWein am Counter des Education Center Halle 14 A81

**Die Teilnahme
ist kostenlos
Platzzahl
limitiert**

EDUCATION CENTER

ProWein Hall 14 A81

PROGRAM

Sunday, March 13, 2016

- 10.30 am Tasting Academy**
What do you mean: Quality? – Professional wine evaluation according to DLG
Presenter: Mr. Stephan Schöller (Enologist),
DLG Competence Center Food & Beverage
- 11.30 am Tasting Academy**
The World of Flavours – Introduction to the world of wine and fruit flavours
Presenter: Mr. Ortwin Winter,
Manager Flavour Support, Fa. Silesia, Neuss
- 12.30 pm Research and Teaching**
On the trail of wine forgers. Part I: Origin, find out year and grape variety using the NMR method of the Bruker company
Presenter: Mr. Fred Langenwalter,
Zentrallabor Alzey
- 13.30 pm Research and Teaching**
On the trail of wine forgers. Part II: Origin, find out year and grape variety using the metabolomics method
Presenter: Dr. Thomas Frischmuth,
Max-Planck-Institut, MetaSysX GmbH, Potsdam
- 14.30 pm Tasting Academy**
Recognizing and evaluating wine faults
Part I: UTA/sulfide taint/oxidation
Presenter: Mr. Stephan Schöller (Enologist),
DLG Competence Center Food & Beverage
- 15.30 pm Tasting Academy**
Spirits: „Remarkable Regional Malts“ from Douglas Laing – The typical characteristics of the whisky regions in Scotland
Presenter: Mrs. Annick C. Seiz,
Bremer Spirituosen Contor
- 16.30 pm Tasting Academy**
Recognizing and evaluating wine faults
Part II: volatile acidity/diacetyl/ethyl acetate
Presenter: Mr. Stephan Schöller (Enologist),
DLG Competence Center Food & Beverage

Monday, March 14, 2016

- 10.30 am Tasting Academy**
What do you mean: Quality? – Professional wine evaluation according to DLG
Presenter: Mr. Stephan Schöller (Enologist),
DLG Competence Center Food & Beverage
- 11.30 am Tasting Academy**
The World of Flavours – Introduction to the world of wine and fruit flavours
Presenter: Mr. Ortwin Winter,
Manager Flavour Support, Fa. Silesia, Neuss
- 12.30 pm Research and Teaching**
On the trail of wine forgers
Part I: Origin, find out year and grape variety using the NMR method of the Bruker company
Presenter: Mr. Fred Langenwalter,
Zentrallabor Alzey
- 13.30 pm Research and Teaching**
On the trail of wine forgers
Part II: Origin, find out year and grape variety using the metabolomics method
Presenter: Dr. Thomas Frischmuth,
Max-Planck-Institut, MetaSysX GmbH, Potsdam
- 14.30 pm Tasting Academy**
Recognizing and evaluating wine faults
Part I: UTA/sulfide taint/oxidation
Presenter: Mr. Stephan Schöller (Enologist),
DLG Competence Center Food & Beverage
- 15.30 pm Tasting Academy**
Spirits: Characteristics of whisky around the world – an exciting journey
Presenter: Mrs. Annick C. Seiz,
Bremer Spirituosen Contor
- 16.30 pm Tasting Academy**
Recognizing and evaluating wine faults
Part II: volatile acidity/diacetyl/ethyl acetate
Presenter: Mr. Stephan Schöller (Enologist),
DLG Competence Center Food & Beverage

Tuesday, March 15, 2016

- 10.30 am Tasting Academy**
What do you mean: Quality? – Professional wine evaluation according to DLG
Presenter: Mr. Stephan Schöller (Enologist),
DLG Competence Center Food & Beverage
- 11.30 am Tasting Academy**
The World of Flavours – Introduction to the world of wine and fruit flavours
Presenter: Mr. Ortwin Winter,
Manager Flavour Support, Fa. Silesia, Neuss
- 12.30 pm Research and Teaching**
On the trail of wine forgers
Part I: Origin, find out year and grape variety using the NMR method of the Bruker company
Presenter: Mr. Fred Langenwalter,
Zentrallabor Alzey
- 13.30 pm Research and Teaching**
On the trail of wine forgers. Part II: Origin, find out year and grape variety using the metabolomics method
Presenter: Dr. Thomas Frischmuth,
Max-Planck-Institut, MetaSysX GmbH, Potsdam
- 14.30 pm Tasting Academy**
Correct assessment of fruit brandies – Quality characteristics and potential sources for mistakes
Presenter: Mrs. Karin Roner, Mack & Schühle,
Weinwelt Spirits, Owen
- 15.30 pm Tasting Academy**
Recognizing and evaluating wine faults
Part II: volatile acidity/diacetyl/ethyl acetate
Presenter: Mr. Stephan Schöller (Enologist),
DLG Competence Center Food & Beverage

Please sign in

mail to wein-und-markt@fraund.de

At ProWein at the counter of the Education Center Hall 14 A81

Participation
is free
course number
limited