



PROGRAMM

Sonntag, 19. März 2017

**9.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG WEINQUALITÄT**

Was heißt hier Qualität? – Professionelle Weinbewertung nach DLG
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller

**10.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG AROMEN**

Die Welt der Aromen: Einführung in die Welt der Wein- und Fruchtaromen durch Ortwin Winter, Manager Flavour Support, Fa. Silesia, Neuss

**11.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG PORTWEIN**

Führung durch die Welt des Portweins mit Annick Seiz, Emotionale Produkte

**12.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG GLASFORMEN**

Der Einfluss der Glasform auf die Wahrnehmung am Beispiel von Schlumberger-Sekt in Gläsern der Manufaktur Riedel.

**13.30 UHR
MARTIN REISS WIRTSCHAFTS-
INFORMATIONEN**

Weinmarketing: Fallstudien aus der Praxis

**14.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG GIN**

Premium-Gin – 8 Gins aus 8 Ländern. Einführung in die Welt des Premium-Gins durch Annick Seiz, Emotionale Produkte

**15.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG WEINFehler**

Weinfehler erkennen und beurteilen Teil I (UTA/Böckser/Oxidation)
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller

**16.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG WEINFehler**

Weinfehler erkennen und beurteilen Teil II (Flüchtige Säure/Diacetyl/Ethylacetat)
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller

Montag, 20. März 2017

**9.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG WEINQUALITÄT**

Was heißt hier Qualität? – Professionelle Weinbewertung nach DLG
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller

**10.30 UHR
WINE INTELLIGENCE, LONDON**

Neuste Ergebnisse aus der internationalen Marktforschung

**11.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG AROMEN**

Die Welt der Aromen: Einführung in die Welt der Wein- und Fruchtaromen durch Ortwin Winter, Manager Flavour Support, Fa. Silesia, Neuss

**12.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG GLASFORMEN**

Der Einfluss der Glasform auf die Wahrnehmung am Beispiel von Schlumberger-Sekt in Gläsern der Manufaktur Riedel.

**13.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG GIN**

Premium-Gin – 8 Gins aus 8 Ländern. Einführung in die Welt des Premium-Gins durch Annick Seiz, Emotionale Produkte

**14.30 UHR
MARTIN REISS WIRTSCHAFTS-
INFORMATIONEN**

Weinmarketing: Fallstudien aus der Praxis

**15.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG WEINFehler**

Weinfehler erkennen und beurteilen Teil I (UTA/Böckser/Oxidation)
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller

**16.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG WEINFehler**

Weinfehler erkennen und beurteilen Teil II (Flüchtige Säure/Diacetyl/Ethylacetat)
Referent: Dipl.-Önologe Stephan Schöller

Dienstag, 21. März 2017

**9.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG WEINQUALITÄT**

Was heißt hier Qualität? – Professionelle Weinbewertung nach DLG
Referent: Kim Kirchhoff

**10.30 UHR
WINE INTELLIGENCE, LONDON**

Neuste Ergebnisse aus der internationalen Marktforschung

**11.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG AROMEN**

Die Welt der Aromen: Einführung in die Welt der Wein- und Fruchtaromen durch Ortwin Winter, Manager Flavour Support, Fa. Silesia, Neuss

**12.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG GLASFORMEN**

Der Einfluss der Glasform auf die Wahrnehmung am Beispiel von Schlumberger-Sekt in Gläsern der Manufaktur Riedel.

**13.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG GIN**

Premium-Gin – 8 Gins aus 8 Ländern. Einführung in die Welt des Premium-Gins durch Annick Seiz, Emotionale Produkte

**14.30 UHR
MARTIN REISS WIRTSCHAFTS-
INFORMATIONEN**

Weinmarketing: Fallstudien aus der Praxis

**15.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG WEINFehler**

Weinfehler erkennen und beurteilen Teil I (UTA/Böckser/Oxidation)
Referent: Kim Kirchhoff

**16.30 UHR
VERKOSTERSCHULUNG WEINFehler**

Weinfehler erkennen und beurteilen Teil II (Flüchtige Säure/Diacetyl/Ethylacetat)
Referent: Kim Kirchhoff

Seminardauer: jeweils 45 Minuten netto

Anmeldung

per Mail an wein-und-markt@fraund.de
auf der ProWein am Counter des Education Center, Halle 14 Stand A85