

Fachberatung Kellerwirtschaft

Sensorikworkshop Grundlagen 2023

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

Termin:

Donnerstag, 26. Januar 2023
von 09.00 bis 16.30 Uhr

Kosten:

Die Teilnahmegebühr 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: _____