



Seminare für mehr Weingenuss

Objektiv verkosten, transparent bewerten:

An alle Verkoster, Winzer, Sommeliers und Wein-Enthusiasten mit Blick fürs Wesentliche...

Machen Sie die Ausbildung zum Qualified PAR® Expert Wine!

Ob in der Qualitätssicherung oder in der Produktentwicklung - mit PAR® haben Sie die Möglichkeit, Ihre Verkostungsergebnisse nachvollziehbar und transparent zu gestalten, ein Fortschritt für jede Prämierung und ein echter Gewinn im Qualitätsmanagement.

Erzeuger, Händler und Verbraucher sollen sich auf Bewertungen nach PAR® gleichermaßen verlassen können. Undifferenzierte Aussagen wie „... schmeckt mir – bekommt 95 Punkte!“ gehören somit der Vergangenheit an.

In der Seminargebühr ist das Skript, sowie ein Zugriff auf die PAR-Weindatenbank für 1 Monat enthalten. Sie können damit Ihr erworbenes Wissen sofort in der Praxis nutzen und Weine nach PAR® bewerten.

PAR Seminar Modul 1 - Weinbau, Kellertechnik und Grundlagen der Sensorik

Nachvollziehbare Qualitätsaussagen sind ein wesentlicher Schritt in der objektiven Beurteilung von Weinen. Die Güte eines Prüfergebnisses wird an der Reproduzierbarkeit (Wiederholbarkeit) fest gemacht. Voraussetzung hierfür sind detaillierte Kenntnisse über die sensorische Wirkungsweise der unterschiedlichsten Weininhaltsstoffe, sowie ausreichendes Wissen über die relevanten Zusammenhänge in der Weinherstellung.

Seminarinhalte:

- Vermittlung der wesentlichen Kenntnisse aus Weinbau und Kellerwirtschaft und deren Einfluss auf die sensorische Wirkung im Wein
- Einführung in die Grundlagen der Sensorik
- Entdecken der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
- Erste sensoanalytische Übungen anhand von Weinen unterschiedlicher Stilistiken
- Erläuterung zur Entwicklung und zum Einsatz von PAR®

PAR Seminar Modul 2 - Angewandte Sensorik nach der PAR® Methode

Wein besteht aus vielen einzelnen Inhaltsstoffen, die sich gegenseitig beeinflussen. Durch das selektive Training mit unterschiedlichen Geschmacksstoffen wie Säuren, Zuckerstoffe, Gerbstoffe und Aromen erzeugen wir zunächst ganz gezielt einzelne, unterschiedliche Mundgefühle. Diese sonst wenig beachteten Einzelreaktionen sind es, die uns anschließend in den Weinverkostungen die Inhaltsstoffe im Wein eindeutiger zuordnen lassen. In diesem Modul geht es darum die relevanten theoretischen Hintergründe der Sensorik beim Verkosten von Weinen in die Praxis umsetzen zu können.

Sie erwerben die sensoanalytischen Kenntnisse, schärfen und trainieren Ihre Fähigkeiten und lernen die jeweiligen Rückschlüsse auf die Weinproduktion (inkl. Weinmängel und -fehler) zu ziehen.

Sie erlernen eindeutige Aussagen zur sensorischen Wirkung des Weins zu treffen und Kausalitäten zur Weinproduktion zu erkennen.

PAR Seminar Modul 3 - Weinsensorik und Kommunikation

In diesem Modul geht es darum, sich durch praktische Übungen immer mehr einer logischen trennscharfen Argumentation zu nähern. Praktische Beispiele der quantitativen und qualitativen Analyse nach PAR® stehen im Zentrum. Der Fokus liegt auf der eigenständigen Argumentation von Weinbeurteilungen durch die Teilnehmer. Ziel ist es, eine möglichst hohe Reproduzierbarkeit des Verkostungsergebnisses (z.B. für PAR® Weinwettbewerbe und Qualitätsmanagement) zu erlangen.

Themen dieses Moduls sind:

- Schärfung des reflektierten Bewusstseins zur Erlangung einer hohen Prüfgenauigkeit bei der Weinbeurteilung
- Erkennen unterschiedlicher Weinstilistiken
- Trennscharfe quantitative und qualitative Weinbeschreibung
- Zielgruppenorientierte Kommunikation
- Thematisches Kolloquium und Präsentation einer Weinbeurteilung nach PAR®

Nach bestandenem Kolloquium erhält der Qualified PAR® Expert Wine ein Zertifikat und eine Anstecknadel.