

Wein und Atmosphäre

Aufbauseminar zum Weinkulturrexpernten (IHK)
Termine 2020



© Ecovin, DWS Koblenz

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

in Kooperation mit:



IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Wein und Atmosphäre

Wein als Produkt und Produzent von Atmosphären

Ob Vinothek, Weinveranstaltung oder Kellerverkostung: überall geht es nicht nur um Fakten und Hintergrundwissen, sondern auch um Empfindungen und Stimmungen. Man spricht dann von einer Atmosphäre, die einen Raum spürbar erfüllt. Atmosphären können aber nicht nur sinnlich erfahren, sondern auch bewusst hergestellt werden. Doch was sind das für Umgebungsqualitäten, die z.B. „Behaglichkeit“ oder „Festlichkeit“ ausstrahlen und warum haben diese unmittelbaren Einfluss auf unser Befinden?

Im Aufbauseminar zum Weinkulturrexperthen (IHK) „Wein und Atmosphäre“ mit Prof. Dr. Andreas Ackermann, Institut für Kulturwissenschaft an der Universität Koblenz-Landau, gehen Sie dieser spannenden Frage nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch nach, indem Sie die verschiedenen Atmosphären im Weinberg wie im Weinkeller, im Museum wie in der Vinothek aufspüren, dokumentieren und diskutieren.

Ziel

Die im Seminar gewonnenen Erkenntnisse und gemachten Erfahrungen fördern innovative Ansätze bei der atmosphärischen Gestaltung von Situationen und Umgebungen, in denen Wein präsentiert, verkostet und interpretiert wird. Das Spezialseminar „Wein und Atmosphäre“ sollte nicht zuletzt aus diesem Grund für jeden Teilnehmer eine Pflichtveranstaltung bedeuten.

Zielgruppe

Geprüfte Sommeliers, Weinfachberater, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK) sowie Assistant Sommeliers (IHK) und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen

Fachrichtungen

Dieses Aufbauseminar zum Weinkulturrexperthen (IHK) kann für die Fachrichtungen Biologischer Weinbau oder Champagne angerechnet werden.

Kosten

Die Seminargebühren betragen 450,00 €. Verkostungsweine, Gerolsteiner Mineralwasser und Pausensnacks sind inbegriffen.

Fördermöglichkeiten

Finden Sie unter: www.gbz-koblenz.de

Termine

**Weingut Timo Dienhart – Römerkeller,
Maring-Noviant**

Termin: 25. und 26.04.2020

Samstag: 10.00 Uhr bis 18.30 Uhr

Sonntag: 09.00 Uhr bis 16.30 Uhr

Abendveranstaltung unter Vorbehalt.

Anmeldung

Weronika Gula (Seminarorganisation)

Telefon: +49 (0)261 30489-31

E-Mail: gula@weinschule.com

Online-Anmeldung unter www.weinschule.com

Modulstruktur

Thema

Inhalte

I Wein & Atmosphäre erleben

1. Aisthesis

Neue Ästhetik, leibliche Wahrnehmung & Atmosphären

2. Atmosphäre erleben und erforschen

Phänomenologische Exkursion im Weinberg

3. Landschaft als Erfahrungsraum

Phänomenologische Exkursion im Weinberg

4. Die Verkostung: Inszenierung von Kennerschaft oder "Schönheit des Trinkens"

Asthetische Verkostung

II Wein & Atmosphäre prägen

Atmosphären prägen/Asthetische Arbeit/Die Ekstasen der Dinge

Planspiel: Weinerlebnisse atmosphärisch planen

(Aktualisierungen vorbehalten)

Lehrgangsort

Weingut Dienhart – Römerkelter,
In der Duhr 6, 54484 Maring-Noviand

Bitte entsprechend Übernachtungsmöglichkeiten planen!
Bitte denken Sie an festes Schuhwerk und regenfeste Kleidung.

Impressionen aus der Weiterbildung



In Kooperation mit



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
TRAUBEN. ADLER. WEIN. GUT.



Kontakt

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.
Deutsche Wein- und Sommelierschule

Vertreten durch den Vorstand
Olaf Gstettner, Vorsitzender
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-31
gula@weinschule.com
www.gbz-koblenz.de

Vereinsregister Amtsgericht
Koblenz VR 2868
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ).

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ) ist mit seinen drei Kompetenzzentren eines der angesehensten Weiterbildungsinstitute für Gastronomie, Hotellerie und Tourismuswirtschaft im deutschsprachigen Raum. Marktgerechte Entwicklungschancen mit hohem Praxisbezug machen das GBZ zum idealen Partner für eine zukunftsorientierte Personalentwicklung.

Kompetenz in Sachen Wein – lebendig, innovativ und informativ – führen wir unsere Seminarteilnehmer durch die facettenreiche Welt der Weine. Aber auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Im DWS-eigenen Weinberg in der bekannten Lage Winninger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmer mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei den Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.