



## UNSERE KONTAKTDATEN

Sächsisches Staatsweingut GmbH  
 Schloss Wackerbarth  
 Frau Susann Goldstein  
 Bereichsleiterin Sächsische Weinakademie  
 Wackerbarthstraße 1  
 01445 Radebeul

Tel. 0351.8955-146  
 Fax 0351.8955-450

goldstein@schloss-wackerbarth.de  
 www.schloss-wackerbarth.de

## DIE SÄCHSISCHE WEINAKADEMIE

„In vino veritas“ – im Wein ist Wahrheit. Und um diese herauszufinden, zeigen Ihnen echte Weinpatrioten die facettenreiche Welt der deutschen und sächsischen Weine.

Überzeugen und überraschen Sie Ihre Gäste demnächst mit einem professionellen und stilsicheren Auftritt. Sie wollen beim Thema Wein ein wenig mitreden können oder sogar Ihre professionelle Kompetenz erhöhen?

Egal, ob Sie Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten mit unseren Angeboten erst schaffen oder ob Sie Ihr Wissen weiter ausbauen möchten – wir haben sicher das passende Angebot für Sie.

Unsere Seminare richten sich sowohl an private Genießer als auch an Profis aus der Gastronomie. Von den Grundlagen über den Anbau bis hin zur Erzeugung, welche Rolle die einzelnen Aromen von Wein und Speisen spielen und wie Sie Ihre Gäste richtig beraten – all das erfahren und erleben Sie hier auf Schloss Wackerbarth, im ersten Erlebnisweingut Europas.

### WEITERE ANGEBOTE:

- | Projekttag auf Schloss Wackerbarth für Schulklassen und Jugendgruppen
- | Die kleine Winzerschule – Seminar für Hobbywinzer
- | Grundlagenseminare für Privatpersonen oder Firmenveranstaltungen auf Anfrage



EUROPAS ERSTES ERLEBNISWEINGUT

# SÄCHSISCHE WEINAKADEMIE

2012  
 AUSZUG

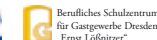
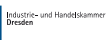
## ANFAHRT



Schloss Wackerbarth  
 ERLESEN SÄCHSISCH

Sächsisches Staatsweingut GmbH · Wackerbarthstraße 1 · 01445 Radebeul  
 Tel. 03 51.89 55-0 · Fax 03 51.89 55-2 50 · www.schloss-wackerbarth.de

Ein Angebot in Zusammenarbeit mit:



Schloss Wackerbarth  
 ERLESEN SÄCHSISCH



## ZUSATZQUALIFIKATION „WEINBERATER/-IN IN DER GASTRONOMIE“

### ZIELGRUPPE:

Beschäftigte in gastgewerblichen Berufen

### INHALTE

- ▮ Das Jahr im Weinberg: theoretische Hintergründe und praktische Einblicke über das Weinjahr verteilt
- ▮ Die Arbeit im Keller: Wein- und Sektherstellung (inkl. Führungen und Aktivprogrammen)
- ▮ Besichtigung sächsischer Weingüter und bekannter Lagen (Tagestour)
- ▮ Vermittlung von Fertigkeiten und Begeisterung für den Wein, insbesondere Charakteristika Weinland Sachsen
- ▮ Produktionsfaktoren, Rebsortenkunde, Qualitätsfaktoren
- ▮ Viele Sensorische Übungen, insbesondere zur Harmonie und Wechselwirkungen von Wein und Speise

### ABLAUF/PRÜFUNG

- ▮ Es finden acht Ganztags-Termine statt.
- ▮ Nach Abschluss kann optional eine Abschlussprüfung der IHK folgen.
- ▮ Jeder Teilnehmer erhält eine Teilnahmebestätigung.

### KOSTEN

Lehrgangskosten pro Teilnehmer: 1.600,- Euro für alle 8 Seminartage inkl. Tagungsverpflegung & -unterlagen. Es besteht die Möglichkeit der Einzelbetrieblichen Förderung über den ESF. Sprechen Sie uns an.

### TERMINE 2012\*:

30. Januar, 06. Februar, 26. März., 07. Mai., 09. Juli.,  
03. September, 08. Oktober & 22. Oktober

## SENSORIK-SEMINAR

Wer an Aroma, Geschmack und Farbe Rebsorte und Anbaugebiet zu erkennen vermag, wird Weine völlig neu genießen. In unserem Sensorik-Seminar verraten Ihnen unsere Winzer, was man dazu wissen muss.

### ZIELGRUPPE:

Weininteressierte Privatpersonen und Gastronomen

### INHALTE

- ▮ Grundlagen und Übungen zur Sensorik
- ▮ Harmonie von Wein und Speise
- ▮ Weinbeschreibung
- ▮ Große Verkostung von Weinen aus Deutschland und Sachsen
- ▮ Rebsortenkunde und Informationen über Anbaugebiete
- ▮ Weinauswahl korrespondierend zu einem 3-Gang-Menü (Kulinarischer Workshop)

### LEISTUNGEN

- ▮ Seminarunterlagen
- ▮ Kulinarischer Workshop (3-Gang-Menü)
- ▮ Verkostung von verschiedenen deutschen & sächsischen Weinen
- ▮ Tagungsverpflegung und -getränke
- ▮ Teilnahmebestätigung

### KOSTEN

Seminargebühren pro Teilnehmer: 290,- Euro

### TERMINE\*:

12. November 2011  
10. März & 10. November 2012  
jeweils von 9.00 Uhr bis ca. 18.30 Uhr

## WEINKUNDE-SEMINAR

In unserem eintägigen Seminar vermitteln die Experten von Schloss Wackerbarth viel Wissenswertes: von der Arbeit in Weinberg und Keller bis zu den charakteristischen Rebsorten Deutschlands.

### ZIELGRUPPE:

Weininteressierte Privatpersonen und Gastronomen

### INHALTE

- ▮ Das Jahr im Weinberg (vom Rebschnitt bis zur Lese)
- ▮ Herstellung von Wein und Sekt
- ▮ Vorstellung des Weinlands Deutschland, Schwerpunkt Sachsen
- ▮ Verkostung charakteristischer Rebsorten und Qualitätsstufen
- ▮ Weinauswahl korrespondierend zu einem 3-Gang-Menü (Kulinarischer Workshop)

### LEISTUNGEN

- ▮ Seminarunterlagen
- ▮ Kulinarischer Workshop (3-Gang-Menü)
- ▮ Verkostung von verschiedenen deutschen & sächsischen Weinen
- ▮ Tagungsverpflegung und -getränke
- ▮ Teilnahmebestätigung

### KOSTEN

Seminargebühren pro Teilnehmer: 290,- Euro

### TERMINE\*:

19. November 2011  
17. März & 17. November 2012  
jeweils von 9.00 Uhr bis ca. 18.30 Uhr

\* Alle Terminangaben ohne Gewähr.