



Martin Darting

Lassen Sie sich von Martin Darting in die Welt der Weine und ihre sensorischen Erlebnisse entführen. Als oenologischer Berater in internationalen Weinbaubetrieben und Sensorik Experte kennt er die wissenschaftlichen Zusammenhänge der Oenologie bis ins Detail. Wichtig ist ihm aber vor allem der Genuss, also das Wissen, warum etwas gut schmeckt, was das bedeuten und wie es definiert werden kann. Martin Darting arbeitet im Qualitätsmanagement, als Dozent in der Aus- und Weiterbildung und ist unter anderem Verkostungsleiter beim internationalen Bioweinpreis.

Mit PAR® - steht für Produkt-Analyse-Ranking - hat er ein international anerkanntes sensorisches Prüfsystem entwickelt, das als besonders objektiv, unbestechlich und nachvollziehbar gilt.

In seinen Büchern "Sensorik für Praktiker und Genießer" und „Das sensorische Weinbild“ sowie in vielen seiner Fachbeiträge widmet er sich den Themen "menschliche Wahrnehmung und Kommunikation".

Als Winzer und zertifizierter Sommelierausbilder IHK (Deutschland) und Dozent an der GastroSwiss/ Zürich (Schweiz) hält er Seminare zu den Themen: Sensorik, Sensoranalytik, Wein und Käse, Schokolade und Wein, Foodpairing (Speisen und Wein).



Fühlen Sie sich bei uns wie bei Freunden!

Unser stilvoll-behagliches Ambiente lädt Sie zum Loslassen, Durchatmen und Genießen ein.

Ob beim Ausspannen am Pool, beim kreativen Schaffen oder beim gemeinsamen Schlemmen am großen Tisch. Sie wohnen in charmanten Zimmern in und um das Château Plagne und werden früh, mittags und abends kulinarisch verwöhnt.

Der Aufenthalt wird unvergesslich für Sie bleiben. Wir freuen uns auf Sie!



Kosten :

Vor Ort sind folgende Leistungen eingeschlossen :
7 Übernachtungen im DZ oder EZ, Frühstück, Mittagsimbiss, Abendmenü und die Kursgebühr (4 Kurstage).
Kursteilnehmer 1.500 € im DZ, Kursteilnehmer 1.650 € im EZ

Anreise: Individuell

Termin: 26. September - 3. Oktober 2020

Anmeldeschluss: 28.02.2020

Weitere Informationen:

Martin Darting, Tel.: 06322 - 9 22 71

www.martin-darting.de

Hier finden Sie Informationen zur Unterbringung und weitere Urlaubsangebote:

www.chateauplagne.com, Schriever, Tel.: 0033 565 32 17 42



**CHÂTEAU
PLAGNE**



Wein Erlebniseminar

Internationale Weine,
Sensorik, Foodpairing,
kulinarisches Know-How
mit **Martin Darting**

in Frankreich an der Dordogne
26. September - 3. Oktober 2020

★ 100 BESTE FERIENDOMIZILE IN EUROPA 2017 ★

GEO SAISON

DAS REISEMAGAZIN

Das Weinseminar Weinsensorik und -degustation

Martin Darting vermittelt Ihnen einen genussvollen Einblick in die Weinsensorik und in die Weinwelt der Regionen Cahors und Bergerac. Dieses Seminar richtet sich an Weinliebhaber ohne Vorkenntnisse, aber auch an Weinfreunde, die Ihr Wissen vertiefen möchten.

Der erste Teil des Seminars umfasst das Riechen und Schmecken als sensoanalytische Methode. Sie lernen Ihre drei Sinne Auge, Nase, Gaumen zu schärfen. Eine Einführung zu den wichtigsten Faktoren wie: Klima, Boden, Lage, Weinanbau, Rebsorten und der Herstellung dient als Grundlage um Qualitätsdefinitionen wie: Was ist ein guter Wein und wie lässt sich Qualität definieren - zu beurteilen.

Im Seminar inclusive sind Lerninhalte aus dem Weiterbildungsprogramm von PAR® dem international anerkannten sensorischen Prüfsystem. Nach weiteren Seminaren und dem Kolloquium werden Sie zertifizierter PAR® Verkoster und können an internationalen Prämierungsverkostungen teilnehmen.

Der zweite Teil des Seminars beinhaltet die Weindegustation und die damit verbundenen Fragen: Wie lässt sich Wein beschreiben und welche Kommunikationsarten lassen sich anwenden. Ein Höhepunkt in diesem Seminar ist die praktische Umsetzung des Gelernten zum Thema Speisen und Wein. Unter dem Stichpunkt Foodpairing werden die sensorischen Erkenntnisse des Schmeckens aus Teil 1 in die Praxis umgesetzt.

Beeindruckend erklärt Martin Darting die Zusammenhänge und einfach umsetzbare Tipps und Tricks des "guten Schmeckens" werden beim Essen gezeigt und ausprobiert.

Käse und Wein eines der herausragenden Themen in der Kulinaristik fordert Teilnehmer, Weine und den Seminarleiter gleichermaßen. Steigen Sie ein in die Diskussion um gutes Schmecken als „Kick“ oder „Harmonie“.

Sie werden sich verlieben!

Wenn Ihr Blick über die sanften Hügel und die grünen Eichenwälder streift, wenn Sie nichts weiter hören als Vogelgezwitscher und Grillengezirpe, wenn Sie durch die stillen Gassen mittelalterlicher Dörfer streifen ... werden Sie sich in einer längst vergangen geglaubten Idylle wiederfinden. Das Tal der Dordogne wird Sie mit seiner wilden Romantik, seinen unzähligen Burgen, Schlössern und Gärten beeindrucken und bezaubern.



2



I

- 1 Freuen Sie sich auf die abwechslungsreichen Menükreationen
- 3 Château Plagne, ein ehemaliges Weingut
- 4 Das Weingut Château de Cayx im Weinanbaugebiet von Cahors

Weitere Infos:
www.dordognetal.reise



3



Die Region

Wollen Sie auf den Spuren vergangener Zeiten wandeln? Dann locken pittoreske Orte entlang der malerischen Dordogne wie Carennac, eines der reizvollsten Dörfer Frankreichs, die prächtigen Burgen Castelnau und vis-à-vis Beynac, die als Filmkulisse für "Johanna von Orléans" diente oder der Wallfahrtsort Rocamadour. Höhlenforscher wird es nach Lascaux oder Pech-Merle mit seinen prähistorischen Malereien ziehen. Sie wollen lieber bummeln? Dann wird Ihnen Sarlat mit seinen ockergelben Renaissancebauten, seinem bunten Markttreiben und den Delikatessenläden gefallen. Wer mehr auf sportliche Aktivitäten setzt, kann sich ebenfalls entfalten. Wandern, Reiten, Radfahren, Paddeln, Golfen ... Hier kommt jeder auf seine Kosten.