

WIR ÜBER UNS

Wir sind Experten in der Sensorik und gleichzeitig praktizierende Winzer und Önologen. So sind wir in der Lage, den Zusammenhang zwischen der sensorischen Wirkung Ihrer Weine und der Arbeit des Winzers im Weinberg und Keller aufzuzeigen.

MARTIN DARTING

Martin Darting ist ausgebildeter Winzer, Sensorik-Experte und Initiator des BioFach Weinpreises. Der Entwickler des PAR®-Verkostungssystems arbeitet als oenologischer Berater im Qualitätsmanagement, als Dozent in der Aus- und Weiterbildung. Er ist Gründungsmitglied, Aufsichtsrat sowie Verkostungsleiter der WINE System AG.

Martin beschäftigt sich seit den 90er Jahren mit dem Thema Sensorik. Zunächst im klinischen Bereich, später in der Qualitätssicherung von Wein und Lebensmittel. Mit der Gründung des PAR Instituts erweitert er mit engagierten Fachleuten sein Tätigkeitsfeld für Beratung, Produktentwicklung und Qualitätssicherung.



INGE MAINZER

Inge Mainzer ist ausgebildete Winzerin, IHK geprüfte Sommelière. Das Winzerhandwerk hat sie auf dem elterlichen Weingut an der Mosel von der Pike auf gelernt. Sie blickt ausserdem auf 20 Jahre Erfahrung als Bankfachwirtin im in- und ausländischen e Firmenkundengeschäft zurück. Seit 2014 ist Inge als selbständige Weinberaterin tätig. Sie ist Dozentin an der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz für die Themen Weinbau und Sensorik. Mit fachlichem Know-How, tiefer Verbundenheit zum Winzerhandwerk und langjähriger betriebswirtschaftlicher Erfahrung unterstützt Inge Weingüter in der Qualitätssicherung, der Vermarktung und betriebswirtschaftlichen Fragen. Die Qualifizierte PAR Verkosterin ist regelmäßig in der Jury diverser nationaler und internationaler Fachverkostungen vertreten.



CHRISTINA BRAUN

Christina Braun ist als Winzerstochter seit ihrer Kindheit mit Wein verbunden. Während ihres Betriebswirtschaftlichen Studiums mit dem Schwerpunkt Dienstleistungsmarketing vertrat sie ihren Heimatort 3 Jahre lang als Friedelsheimer Weinprinzessin. Die Liebe zum Wein hat sie auch während ihrer sechsjährigen Berufstätigkeit in der Telemedizinbranche nicht los gelassen. Die ambitionierte Weinkennerin und zertifizierte PAR Verkosterin ist Teil des in 2017 gegründeten PAR Instituts. Sie ist Ansprechpartnerin für Marketing, Weiterbildung und Qualitätssicherung (QMF u. QMB – TÜV geprüft).



PHILIPP KERCHER

Philipp Kercher wuchs in Bad Dürkheim auf und fand seine Leidenschaft für die Weinerzeugung während seines Zivildienstes beim Weinbau der Lebenshilfe. Daraufhin studierte er Weinbau & Oenologie in Geisenheim und erweiterte seine Erfahrungen bei mehreren Praktika u.a. im Keller des Weingutes Dr. Bürklin-Wolf. Dort unterstützte er auch während seines Studiums das Vinotheksteam. Philipp Kercher vertiefte seine praktischen Kenntnisse bei seiner langjährigen Arbeit im Weinkeller der Vier Jahreszeiten Winzergenossenschaft in Bad Dürkheim. So kennt er große und kleine Weinkeller und berät die Kunden des PAR Instituts zielgenau bei ihrem individuellen Bedarf. Gleichzeitig ist er geschulter und analytischer Sensoriker und Dozent an der Deutschen Wein- und Sommelierschule in Koblenz für die Themen Weinbau und Sensorik. 2017 war er Teil der Fachjury des deutschen Lembergerpreis - Vaihinger Löwen.

