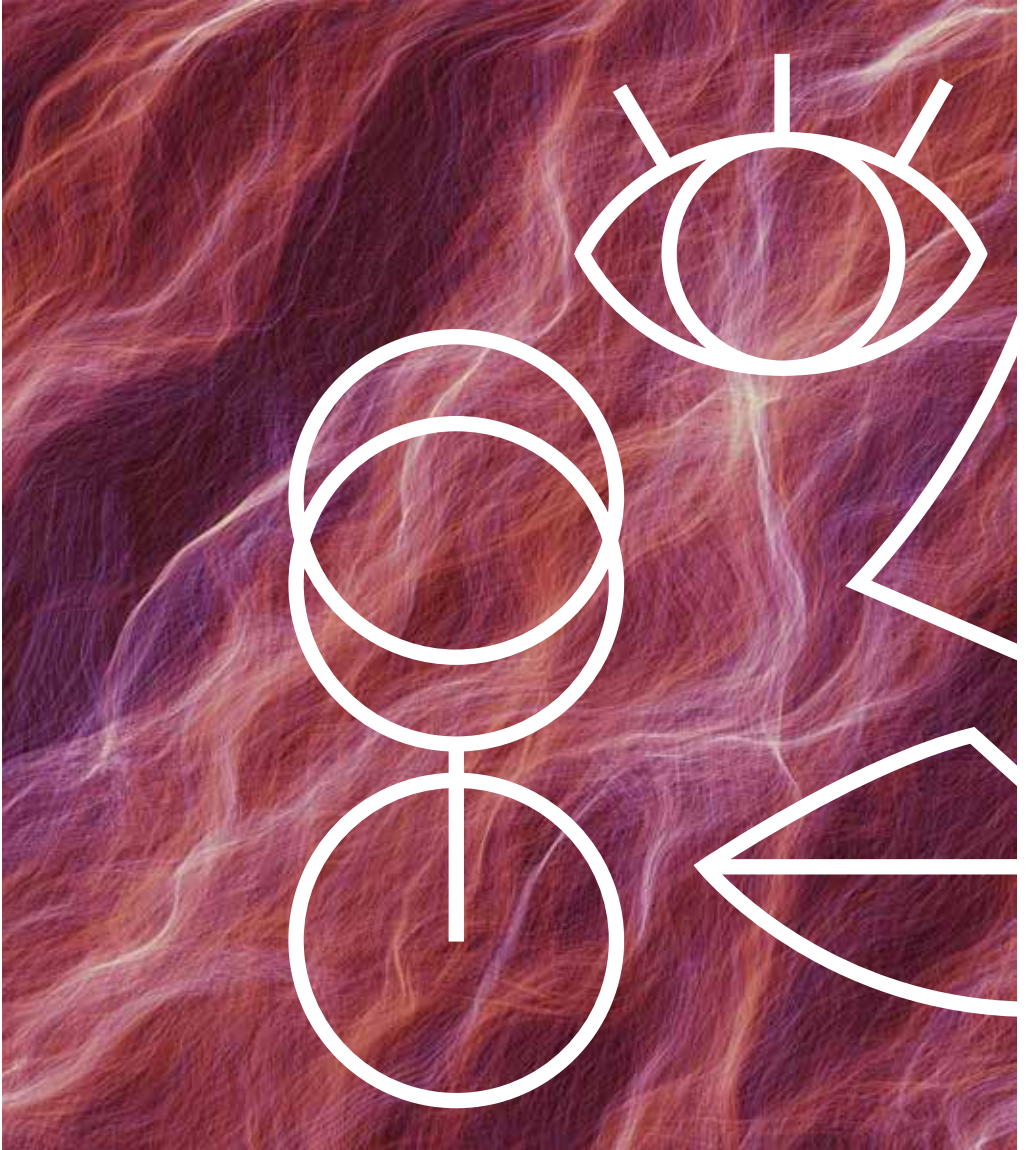


Académie du Vin

Weinkurse
Frühjahr / Sommer 2019



Starten Sie Ihre Wein-Ausbildung

Die Académie du Vin ist seit 2004 das offizielle Schweizer Trainings- und Prüfungscenter für die weltweit anerkannten Zertifikate des «Wine and Spirit Education Trust WSET®» in London. Seither standen wir bereits zwei Mal auf der begehrten «Shortlist». Damit gehören wir zu den besten acht von weltweit über 700 Weinschulen!



Anfänger/in?
Basisweinkurs!

1

Das Wichtigste über Wein an 2 Abenden. Für komplette Neulinge, aber auch für alle, die die Degustation endlich systematisch von Grund auf lernen wollen.

Aufsteiger/in?
WSET Level 2 Award!

2

Die komplette Welt der Weine aus Sicht der wichtigsten Rebsorten. Für Absolventen des Basis-kurses und für engagierte Novizen.

Enthusiast/in?
WSET Level 3 Award!

3

Terroir, Rebbau, Weinbereitung und Weinstil: Sie lernen, Weine professionell zu degustieren und zu erklären. Für Absolventen des WSET Levels 2.

Basisweinkurs Level 1

In diesem Kurs lernen Sie, einen Wein richtig zu degustieren und zu beurteilen. Zudem können Sie jetzt bereits mit Wein umgehen wie ein Profi!

Der «Basisweinkurs» richtet sich an alle, die das Thema Wein seriös und von Grund auf angehen wollen. Nach dem Kurs können Sie einen Wein nach der WSET®-Systematik degustieren, beschreiben und bewerten. Sie verkosten im Kurs alle wichtigen Weine der Alten und der Neuen Welt: vom Schaumwein über Weiss-, Rosé- und Rotwein bis zum Süsswein. Dabei lernen Sie den Unterschied zwischen trocken, halbtrocken und süss, leicht und schwer, einfach und komplex, neutral und aromatisch, jung und reif kennen. Nach den beiden Abenden wissen Sie auch über die wichtigsten Themen beim Umgang mit Wein Bescheid: Lagerung, Ausschanktemperatur, Gläserwahl, Dekantieren sowie Kombination von Wein und Speisen. Weinpartner für diesen Kurs ist Coop, der grösste Weinhändler der Schweiz.

Teilnehmende



Neulinge und alle, die das Thema Wein von Grund auf erlernen wollen.

Kurszeiten



2 Kursabende (frei wählbar)
Aromaparcours ab 18.15 Uhr
Seminar 18.30–21.30 Uhr

Preis



Fr. 185.– pro Person

Kursorte	Daten 1. Abend	Daten 2. Abend
Aarau	17.1./19.3./16.5./20.6.2019	24.1./26.3./23.5./27.6.2019
Basel	18.1./12.2./18.3./4.4./3.5./ 5.6.2019	25.1./19.2./25.3./11.4./10.5./ 12.6.2019
Bern	18.1./13.2./13.3./26.4./15.5./ 19.6.2019	25.1./20.2./20.3./3.5./22.5./ 26.6.2019
Luzern	16.1./12.2./13.3./1.4./6.5./ 5.6.2019	23.1./19.2./20.3./8.4./13.5. 12.6.2019
St.Gallen	15.1./14.2./12.3./9.5./ 18.6.2019	22.1./21.2./19.3./16.5./ 25.6.2019
Zürich	17.1./22.1./28.2./8.3./14.3./29.3. 9.4./7.5./17.5./14.6./18.6.2019	24.1./29.1./7.3./15.3./21.3./5.4./ 16.4./14.5./24.5./21.6./25.6.2019

WSET Level 2 Award in Wines & Spirits

In diesem Kurs erhalten Sie einen umfassenden Überblick über die Welt der Weine und Spirituosen. Sie machen zudem grosse Fortschritte im Degustieren!

Im Level-2-Kurs lernen Sie nicht nur professionell degustieren, sondern Sie bekommen auch einen fundierten und kompletten Überblick über den weltweiten Weinbau. Sie wissen, wo auf der Welt Wein angebaut wird, und Sie kennen die wichtigsten Traubensorten und deren Eigenschaften. Sie begreifen, wie Wein entsteht und welche Faktoren auf die Qualität einwirken.

Der neue Level 2 ist konsequent nach Rebsorten aufgebaut und beschränkt sich auf das Wesentliche, damit Sie die wichtigen Zusammenhänge verstehen, ohne sich mit unnötigem Detailwissen zu belasten.

Zum Kurs gibt es umfassende Kursunterlagen und eine E-Learning-Plattform mit Testfragen zur Vorbereitung und zum nachträglichen Selbststudium. Zu jedem Thema degustieren Sie unter Anleitung der kompetenten Kursleiter ausgezeichnete und typische Weine. So lernen Sie richtig gut degustieren und entdecken die ganze Weinwelt für sich.

Prüfung



In einer Stunde lösen Sie 50 Multiple-Choice-Fragen zu allen 9 Kursteilen. Die Examen werden durch WSET® in London ausgewertet; bei Bestehen erhalten Sie das renommierte, weltweit anerkannte Zertifikat «WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits».

Erfolgsaussichten



Die Wahrscheinlichkeit, dass Sie diese Prüfung bestehen, ist sehr hoch, denn die Académie du Vin gehört beim Level 2 weltweit zu den besten Schulen. Im vergangenen Jahr lag die Erfolgsquote unserer Absolventen bei 97 Prozent!

Kursleiter



Für diesen Kurs haben wir eine ganze Reihe von kompetenten Tutoren engagiert. Alle sind bestens qualifiziert und vom WSET® akkreditiert: Hans Babits, Carsten Fuss, Silvia Gautschi, Joachim Günther, Werner Müller und Arthur Nägele.

Teilnehmende



Absolventen des Basisweinkurses und engagierte Weinkenner.

Kurszeiten



Abendkurs:
Aromaparcours ab 18.15 Uhr
Seminar 18.30–21.45 Uhr

Samstagskurs:
Aromaparcours ab 8.15 Uhr
Seminar 8.30–12.45 Uhr

Tageskurs:
Seminar 9.00–18.00 Uhr

Wochenendkurs:
Fr, 17.00 Uhr–So, 17.00 Uhr

Preise



Abendkurs: Fr. 975.–
Samstagskurs: Fr. 975.–
Tageskurs: Fr. 1075.–
Wochenendkurs: Fr. 1475.–

Abendkurse

Daten

Zürich, 1. Zyklus

Dienstag: 5.3./12.3./19.3./26.3./2.4./9.4./16.4./7.5./14.5./21.5.2019

Zürich, 2. Zyklus

Donnerstag: 28.3./4.4./11.4./9.5./16.5./23.5./13.6./20.6./27.6./4.7.2019

Basel

Montag: 2.9./9.9./16.9./23.9./14.10./21.10./28.10./4.11./11.11./18.11.2019

Bern

Montag: 4.3./11.3./18.3./25.3./1.4./29.4./6.5./13.5./20.5./3.6.2019

St.Gallen

Montag: 18.3./25.3./1.4./29.4./6.5./13.5./20.5./3.6./17.6./24.6.2019

Tageskurse

Daten

Olten, Juni

Montag: 17.6./24.6./1.7.2019

Olten, Juni

Montag: 21.10./28.10./4.11.2019

Samstagskurse

Daten

Zürich, Juni

Samstag: 15.6./22.6./29.6./6.7.2019

Zürich, September

Samstag: 7.9./14.9./21.9./28.9.2019

Zürich, Juni

Samstag: 15.6./22.6./29.6./6.7.2019

Luzern, November

Samstag: 9.11./16.11./23.11./30.11.2019

Wochenendkurs

Daten

Pfäffikon SZ, Juni

Freitag, 21.6. bis Sonntag, 23.6.2019

Geschenke für Weinliebhaber

In der Online-Boutique der Académie du Vin finden Sie alles, was Sie als Weinliebhaber brauchen. Für sich selbst oder als schönes Geschenk für Gleichgesinnte. Zu Weihnachten, zum Geburtstag oder als kleine Aufmerksamkeit einfach so.



Geschenkgutscheine 1

Sehr beliebt sind die Gutscheine für den Basisweinkurs. Sie können auch einen beliebigen Wert wählen. Heute bestellen und schon morgen in Ihrem Briefkasten.

Aromakoffer «Le Nez du Vin» 2

Direkt zum Degustationsprofi: Mit dem Aromakoffer «Le Nez du Vin» können Sie Ihren Geruchssinn besonders effizient trainieren.

Weinaccessoires und Weinbücher 3

Wir haben eine kleine, aber feine Auswahl von wirklich sinnvollen Weinaccessoires für Sie selektioniert. Sie können auch die Kursbücher bestellen.

Der WINEKISS Online-Weinkurs

In 18 vertonten, komplett interaktiven Lektionen lernen Sie, wie Wein gemacht wird, entdecken die wichtigsten Rebsorten und Weingebiete, verstehen die Zusammenhänge zwischen Terroir und Weinstil und erfahren das Wichtigste über Schaumweine, Likörweine und Spirituosen. Die ideale Ergänzung zum WSET Level-2-Kurs.



Aufs Wesentliche reduziert



Das komplette Weinwissen aufs Interessanteste reduziert und endlich mal ganz einfach und verständlich erklärt.

Interaktiv und packend



Lerneinheiten, gespickt mit Interaktionen und Tests. Dazu der Wiederholungsmanager und ein Assistent für die Degustation.

Lernen, wann und wo Sie wollen



Die Lerninhalte sind so programmiert, dass Sie diese sowohl am PC als auch auf dem Tablet oder Smartphone optimal nutzen können.

Buchen und gleich loslegen



auf www.winekiss.net anmelden und sofort lernen. Der Kurszugang für ein ganzes Jahr kostet **nur Fr. 95.**

WSET Level 3 Award in Wines

In diesem Kurs erhalten Sie fundiertes Expertenwissen zu Terroir, Rebbau und Weinbereitung. Sie werden zudem ein unschlagbarer Profi im Degustieren.

Der «WSET® Level 3 Award in Wines» ist der international anerkannte Nachweis für herausragendes Weinfachwissen in allen Belangen. Er ist auch obligatorische Einstiegsqualifikation für den renommierten Weinakademiker-Kurs.

Den theoretischen Stoff erarbeiten Sie sich grösstenteils selbstständig. Im intensiven Heimstudium bereiten Sie sich auf die einzelnen Kursteile vor. Neben dem WSET-Kursbuch erhalten Sie dafür viele wertvolle Lernhilfen, sowie den Zugang zu unserer exklusiven Online-Lernplattform. Dort finden Sie interaktive Testfragen, E-Lerneinheiten oder neu auch hunderte von digitalen Flashcards.

Im Unterricht wird die Theorie dann schwerpunktmässig behandelt, das Hauptgewicht legen wir aber auf die Blinddegustation. Zu jedem Thema degustieren Sie unter kompetenter Anleitung sorgfältig selektionierte, typische Weine. So erreichen Sie in der Degustation nochmals einen ganz neuen Level!

Prüfung



Die Prüfung dauert 2,5 Std. Sie verkosten zwei Weine blind und beantworten 50 Multiple-Choice- sowie 4 offene Fragen. Auch beim Level 3 haben Sie gute Chancen auf Prüfungserfolg: Rund 70 Prozent aller Kandidaten werden das begehrte Diplom bereits im ersten Anlauf erhalten.

Lernaufwand



Wir wollen nicht verschweigen, dass der Weg zum international anerkannten «WSET® Level 3 Award» steinig ist und sowohl Einsatz als auch Lernwillen von allen Teilnehmenden abverlangt. Neben dem Kursbesuch gehen wir von etwa 85 Stunden Heimstudium aus.

Kursleiter



Fünf hervorragend qualifizierte Kursleiter (vier Weinakademiker und ein dipl. Önologe) bereiten Sie auf die anspruchsvolle Prüfung vor: Hans Babits, Carsten Fuss, Silvia Gautschi, Joachim Günther und Diederik Michel.

Teilnehmende



Der Kurs eignet sich sowohl für engagierte Amateure (rund 40 % der Teilnehmenden) als auch für Profis aus dem Weinhandel, der Weinproduktion, der Gastronomie und der Hotellerie.

Ideal für den Einstieg in den Level-3-Kurs ist ein abgeschlossener «Level 2 Award».

Kurszeiten



Abendkurs Zürich:
1 Tag auf dem Weingut:
9.00–18.00 Uhr
11 Abende und Prüfung:
Aromaparcours ab 18.15 Uhr
Seminar 18.30–21.45 Uhr

Blockkurs Olten:
1 Tag auf dem Weingut:
9.00–18.00 Uhr
4 Montage: 9.00–18.00 Uhr
Prüfung: 18.00–20.30 Uhr

Preis



Abendkurse:
Fr. 1895.– pro Person

Blockkurse:
Fr. 1995.– pro Person
inklusive Mittagessen an
den Kurstagen in Olten

Abendkurse

Daten

Zürich, Frühjahr

Weingut: Freitag, 15.3.2019; **Kursabende:** jeweils Mittwoch, 20.3./27.3./3.4./10.4./8.5./15.5./22.5./5.6./12.6./19.6./26.6.2019
Prüfung: Mittwoch, 3.7.2019

Zürich, Herbst

Weingut: Freitag, 30.8.19; **Kursabende:** jeweils Mittwoch, 4.9./11.9./18.9./25.9./2.10./23.10./30.10./6.11./13.11./20.11./27.11.2019
Prüfung: Mittwoch, 4.12.2019

Zürich, Winter

Weingut: Freitag, 15.11.19; **Kursabende:** jeweils Mittwoch, 20.11./27.11./4.12./11.12.2019/15.1./22.1./29.1./5.2./26.2./4.3./11.3.2020
Prüfung: Mi, 18.3.2020

Tageskurse

Daten

Olten, Mai

Weingut: Freitag, 10.5.2019
Kurstage: jeweils Montag, 13.5./20.5./3.6./17.6.2019
Prüfung: Montagabend, 8.7.2019

Olten, September

Weingut: Freitag, 6.9.2019
Kurstage: jeweils Montag, 9.9./16.9./23.9./14.10.2019
Prüfung: Montagabend, 28.10.2019

Olten, Januar 2020

Weingut: Freitag, 17.1.2020
Kurstage: jeweils Montag, 20.1./27.1./3.2./10.2.2020
Prüfung: Montagabend, 24.2.2020

Ateliers

Was macht einen echten Weinkenner aus? Dass er – oder sie – gut und treffsicher degustieren kann! Das beste Training dafür ist die Blinddegustation, und genau die können Sie in unseren Ateliers systematisch üben, mit viel Genuss und unter Anleitung unserer Experten.

Atelier Kultweine

Freitag, 12.4.2019 / Fr. 485.–

Kursleiter: Hans Babits und Joachim Günther

Schon einmal einen Pétrus probiert? Zu teuer? Nirgendwo zu finden? Viele Weine sind heute so rar und unerschwinglich geworden, dass sie oft nur noch Sammlern und Spekulanten vorbehalten bleiben. Trotzdem sollte man als Weinliebhaber die ganz grossen Weine der Welt einmal degustiert haben. Und genau deshalb haben wir dieses Atelier kreiert.

Der Abend ist nicht ganz günstig und die Degustationsportionen klein (3 cl pro Wein, wie in den anderen Kursen) – dafür sind die Namen der 12 Weine umso klangvoller: Seña, Opus One, Penfolds Grange, Ornellaia, Sassicaia, Vega Sicilia Unico, Pingus, Hermitage la Chapelle, Musigny Comte de Vogüé, Château Haut-Brion, Château Pétrus und...
Château d'Yquem!



Kurszeiten



Jeweils ein Kursabend
Aromaparcours ab 18:15 Uhr
Seminar von 18.30 bis ca.
21.30 Uhr

Kursort



HF Belvoirpark
Seestrasse 141
8002 Zürich

Teilnehmer



Die Ateliers eignen sich optimal als Aufbau nach dem Basiskurs und als Ergänzung zu den WSET Kursen Level 2 und 3. Die Abende «Gabel & Glas» sowie «Käse und Wein» bieten auch ohne Vorkenntnisse grossen Genuss!

Details und Online-Anmeldung: www.academie-du-vin.ch

Atelier Gabel & Glas

Di, 19.3.2019 oder Do, 16.5.2019 / Fr. 135.–
Kursleiter: Werner Müller

Welcher Wein passt zu welchem Essen?
Eine Frage, die nicht nur Anfängern, sondern auch Profis Kopfzerbrechen bereiten kann. An einem intensiven Workshop lassen wir salzige, fette, saure, süsse oder umamihaltige Speisen gegen leichte, schwere, saure, tanninhalte, fruchtige oder neutrale Weine antreten. Und jeder wird am eigenen Gaumen spüren, was harmoniert oder wo sich Gabel und Glas in die Quere kommen.

Rebsorten erkennen

Do, 28.3.2019 oder Mi, 19.6.2019 / Fr. 115.–
Kursleiter: Hans Babits oder Joachim Günther

Lernen Sie die 21 weltweit wichtigsten Rebsorten kennen. In einer Blinddegustation versuchen Sie, die Rebsorten anhand ihrer typischen Merkmale mit Auge, Nase und Gaumen zu ermitteln sowie korrekt zuzuordnen. Ein spannender und wichtiger Degustations-Workshop für Aufsteiger und Fortgeschrittene – und die Basis für die bewusste Schulung von Nase und Gaumen.

Atelier Weinfehler

Do, 9.5.2019 / Fr. 125.–
Kursleiter: Hans Babits

Welches sind die häufigsten Weinfehler? Und wie kann ich sie zuverlässig im Wein erkennen? Wir haben uns von einem Öno-Labor in Bordeaux die Moleküle wichtiger Weinfehler herstellen lassen und können in jeder Serie saubere Weine mit deutlich unsauberen vergleichen. Fehler lassen sich so optimal erkennen und einprägen: ob Korken, Essigstich, Oxidation, Reduktion, Brettanomyces oder vegetale Unreife.

Käse und Wein

Do, 23.5.2019 / Fr. 135.–
Kursleiter: Rolf Beeler und Joachim Günther

Maître Fromager Rolf Beeler verrät Ihnen alles über die Herstellung, die Geschichte und den Charakter der verschiedenen Käse. Joachim Günther kommentiert die Weine: vom säurereichen Riesling bis zum schweren Ruby-Port. Dazu geniessen Sie in vier Gängen 20 verschiedene Käsesorten, darunter Frisch- und Weisseschimmelkäse, Rotschmier-, Halbhart- und Hartkäse sowie Blauschimmelkäse und Sbrinz. Für Käse- und Weinliebhaber ein absolutes Muss.

Ateliers 2019 – Laufend neue Themen!

Neben den beliebten Ateliers – die Sie hier sehen – werden wir ab Frühjahr 2019 viele neue und aktuelle Weinthemen aufgreifen. Unter anderem planen wir ein Symposium zu Naturweinen und einen Abend rund ums Thema Biodynamie. Schauen Sie auf www.academie-du-vin vorbei.

Académie du Vin
Oberburg 15
8158 Regensberg

044 854 00 70
info@academie-du-vin.ch
www.academie-du-vin.ch

