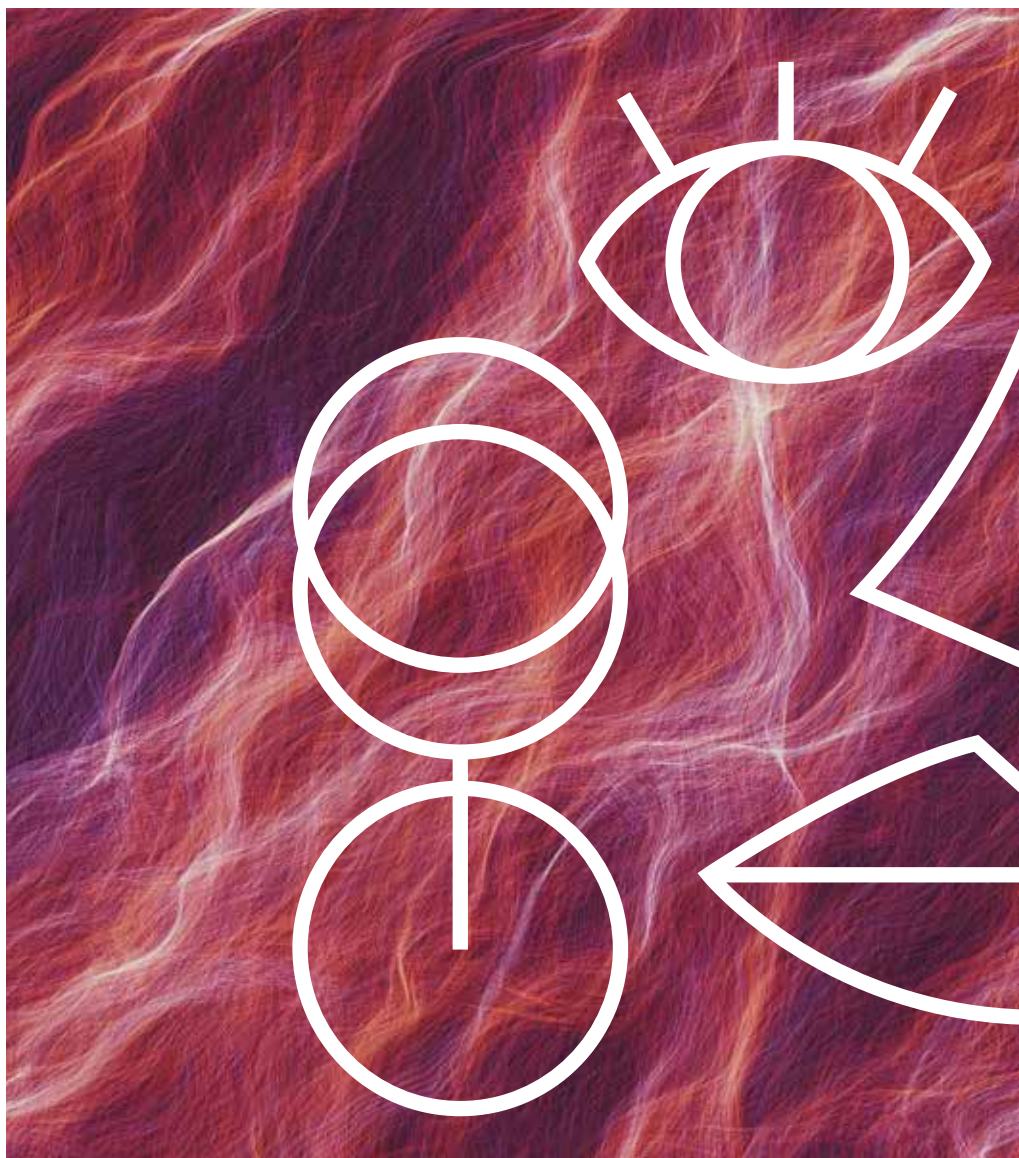


Académie du Vin

Weinkurse, neu auch online
Herbst / Winter 2020



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
Basel	27.8./18.9./13.10./10.11./3.12.2020/ 14.1./3.2.2021	3.9./25.9./20.10./17.11./10.12.2020/ 21.1./10.2.2021
Bern	19.8./7.9./14.10./9.11./2.12.2020/ 20.1./15.2.2021	26.8./14.9./21.10./16.11./9.12.2020/ 27.1./22.2.2021
Luzern	27.8./16.9./14.10./9.11./3.12.2020/ 15.1./28.1.2021	22.1./13.2./11.3./6.4./11.5./ 19.6./3.9.2020
Olten	10.9./23.10./11.11./4.12.2020/19.1.2021	17.9./30.10./18.11./11.12.2020/26.1.2021
St. Gallen	24.8./15.9./22.10./13.11./4.12.2020/ 18.1./16.2.2021	31.8./22.9./29.10./20.11./11.12.2020/ 25.1./23.2.2021
Zürich	26.8./9.9./24.9./23.10./4.11./18.11./ 27.11./2.12.2020/13.1./27.1.2021	2.9./16.9./1.10./30.10./11.11./25.11./4.12./ 9.12.2020/20.1./3.2.2021

Massnahmen Coronavirus: An allen Kursorten halten wir uns strikt an die geltenden Vorschriften des BAG.

WSET Level 2 Award in Wines

In diesem Kurs erhalten Sie einen umfassenden Überblick über die Welt der Weine. 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 8 Kursteilen. Die Examen werden durch WSET® in London ausgewertet; bei Bestehen erhalten Sie das renommierte, weltweit anerkannte Zertifikat «WSET® Level 2 Award in Wines».

Erfolgsaussichten



Die Wahrscheinlichkeit, dass Sie diese Prüfung bestehen, ist sehr hoch, denn die Académie du Vin gehört beim «WSET Level 2 Award» weltweit zu den besten Schulen. Jahr für Jahr liegt 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, Joachim Günther, Werner Müller und Arthur Nägele.

Teilnehmende



Absolventen des Basisweinkurses und engagierte Weinkenner. Ideal auch als Einstieg für Profis aus dem Weinhandel, der Weinproduktion, der Gastronomie und der Hotellerie.

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 Herbst

Dienstag, 25.8./1.9./8.9./15.9./22.9./29.9./20.10./27.10./3.11.2020

Zürich, 2. Zyklus Herbst

Donnerstag, 24.9./1.10./22.10./29.10./5.11./12.11./19.11./26.11./3.12.2020

Basel

Montag, 14.9./21.9./12.10./19.10./26.10./2.11./9.11./16.11./23.11.2020

Bern, St. Gallen

Neue Daten folgen in Kürze auf www.academie-du-vin.ch

Tageskurse

Daten

Olten, Oktober

Montag, 12.10./19.10./26.10.2020

Samstagskurse

Daten

Zürich, September

Samstag, 5.9./12.9./19.9./26.9.2020

Zürich, November–Dezember

Samstag, 7.11./14.11./28.11./5.12.2020

Zürich, Januar–Februar

Samstag, 16.1./23.1./30.1./6.2.2021

Luzern, Oktober–November

Samstag, 17.10./24.10./31.10./7.11.2020

Wochenendkurs

Daten

Weggis, Januar

Freitag, 22.1. bis Sonntag, 24.1.2021

Massnahmen Coronavirus: An allen Kursorten halten wir uns strikt an die geltenden Vorschriften des BAG.

NEU: WSET Level 2 in Wines – Onlinekurs

Noch immer im Home-Office? Noch nicht bereit, unter die Leute zu gehen? Oder sind unsere Standorte ganz einfach schwierig zu erreichen für Sie? Der Weinkurs kommt darum ab sofort auch zu Ihnen nach Hause. Alles, was Sie dafür brauchen, ist Ihr Smartphone, Tablet oder PC, einen Internetzugang und ein Weinglas.

Wir haben die gesamte Level-2-Theorie komplett digital aufbereitet. Und zwar so, dass Sie gefesselt sein werden. Nicht einfach ein paar Lernvideos, sondern 27 Online-Lernmodule gespickt mit Interaktionen, Quizzes und Tests. Und das Beste: Auch für die Praxis ist gesorgt. In 8 Zoom-Live-Webinaren behandeln wir die Weinverkostung. Dazu erhalten Sie ein komplettes Set mit 40 Mini-Weinfläschchen, welche wir dann gemeinsam analysieren.

Präsenz zeigen müssen Sie ausschliesslich an der Abschlussprüfung. Diese dauert eine Stunde und findet in Zürich oder Olten statt.

Webinardaten für die Online-Tasting-Sessions	Prüfungsdaten
Jeweils Montag, 17.8./24.8./31.8./7.9./14.9./Mi, 23.9./28.9./5.10.2020	Mo, 12.10.2020, Olten, 18.30–19.30
Jeweils Donnerstag, 15.10./22.10./29.10./5.11./12.11./19.11./26.11./3.12.2020	Do, 10.12.2020, Zürich, 18.30–19.30

Teilnehmende



Engagierte Amateure sowie Profis aus Weinhandel und Gastronomie.

Kurszeiten



Kurszugang sofort nach der Buchung bis zur Prüfung. Webinar-Sessions jeweils 18.30–ca. 20.30 Uhr

Preis



Fr. 685.– inklusive Weinset mit 40 Mustern für die Verkostung und Prüfungsgebühren.

Prüfung



In einer Stunde lösen Sie 50 Multiple-Choice-Fragen.

Lernaufwand



Die Theorie braucht ca. 15 Stunden Heimstudium. Die freiwilligen Live-Sessions dauern rund 16 Stunden.

Kursleiter



Ansprechpartner für Kurs ist Joachim Günther. Er leitet auch die Verkostungs-Webinare.

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

NEU: Verkostungsset 2cl für Level 2 und 3

Sie möchten zusätzlich zum Kursbesuch die Degustation üben? Bisher mussten Sie sich dazu Dutzende Flaschen kaufen, was gut für den Weinhändler, aber nicht optimal für die Verkostung ist. Hier kommt die Lösung: Zusammen mit VINOVAE, einer Startup aus Lyon, bieten wir Ihnen komplette Verkostungssets in Kleinfläschchen an. Perfekt zugeschnitten auf die Themen im WSET Level 2 und 3. Zugegeben, 2 cl pro Wein ist nicht üppig. Doch hier geht's ja ausschliesslich um die Verkostung und nicht um den Genuss. Dafür sind die Weinstile sehr gut selektioniert und äusserst typisch für jeden Weintyp. Vom Chablis Premier Cru bis zum Tokaji.



Verkostungsset

Level 2

40 Weinstile in Miniaturflaschen à 2 cl,
perfekt abgestimmt auf die 25 Module / 8
Sessions im WSET Level 2.

Fr. 185.– (inkl. Porto und Verpackung)

Verkostungsset

Level 3

72 Weinstile in Miniaturflaschen à 2 cl,
perfekt abgestimmt auf die 45 Module / 15
Sessions im WSET Level 3.

Fr. 295.– (inkl. Porto und Verpackung)

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

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-Lern-Einheiten oder 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



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

Teilnehmende



Der Kurs eignet sich sowohl für engagierte Amateure als auch für Profis aus dem Weinhandel, der Weinproduktion, der Gastronomie und der Hotellerie.

Ein abgeschlossener «Level 2 Award» ist nicht zwingende Voraussetzung für den Kurseinstieg, wird aber dringend empfohlen.

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

Preise



Abendkurse:
Fr. 1895.– pro Person
Blockkurse:
Fr. 1995.– pro Person
inklusive Mittagessen an
den Kurstagen in Olten
Prüfungsvorbereitung:
Fr. 185.– pro Person/Abend
inklusive Pausenimbiss

Abendkurse

Daten

Zürich, Herbst 2020

Weingut: Freitag, 28.8.2020; **Kursabende:** jeweils Mittwoch, 2.9./9.9./16.9./23.9./30.9./21.10./28.10./4.11./11.11./18.11./25.11.2020
Prüfung: Mittwoch, 2.12.2020

Zürich, Winter 2020/21

Weingut: Freitag, 13.11.2020; **Kursabende:** jeweils Dienstag, 17.11./24.11./1.12./8.12.2020/12.1./19.1./26.1./2.2./9.2./2.3./9.3.2021
Prüfung: Dienstag, 16.3.2021

Tageskurse

Daten

Olten, September–Oktober 2020

Weingut: Freitag, 4.9.2020
Kurstage: jeweils Montag, 7.9./14.9./21.9./28.9.2020
Prüfung: Montagabend, 19.10.2020

Olten, Oktober–Dezember 2020

Weingut: Freitag, 30.10.2020
Kurstage: jeweils Montag, 2.11./9.11./16.11./23.11.2020
Prüfung: Montagabend, 7.12.2020

Olten, Januar–März 2021

Weingut: Freitag, 29.1.2021
Kurstage: jeweils Montag, 1.2./8.2./15.2./22.2.2021
Prüfung: Montagabend, 8.3.2021

NEU: Prüfungsvorbereitung

Daten

Intensivtraining **Verkostung**

Mittwoch, 30.9.2020 (17.00 bis ca. 21.30 Uhr)

Intensivtraining **Theorie**

Mittwoch, 7.10.2020 (17.00 bis ca. 21.30 Uhr)

Massnahmen Coronavirus: An allen Kursorten halten wir uns strikt an die geltenden Vorschriften des BAG.

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.

Gabel und Glas

Do, 17.9.2020 oder Do, 26.11.2020 / 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, tanninhaltige, 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 blind erkennen

Fr, 11.9.2020 oder Fr, 6.11.2020 / 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.

Käse und Wein

Fr, 20.11.2020 / 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, Rot-schmier-, Halbhart- und Hartkäse sowie Blauschimmelkäse und Sbrinz. Für Käse- und Weinliebhaber ein absolutes Muss.

Weinfehler

Do, 17.09.2020 / Fr. 125.–
Kursleiter: Hans Babits

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

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

Die Schweiz im Trend

Fr, 25.9.2020 / Fr. 115.–

Kursleiter: Werner Müller

Der einheimische Wein ist bei Weinkennern im Trend wie nie zuvor: dank innovativen Winzern, einem ausserordentlich abwechslungsreichen Rebsortenspiegel mit unzähligen autochthonen Spezialitäten und Neuzüchtungen sowie einer breiten Palette von hochqualitativen Weinen, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen. Die Schweiz ist in den WSET-Kursen bekanntlich kein Thema. Umso wichtiger, sich hier aufzudatieren!

Was genau ist Potenzial?

Do, 12.11.2020 / Fr. 145.–

Kursleiter: Hans Babits oder Joachim Günther

«Wie lange kann ich den Wein lagern?» Diese Frage ist die meistgehörte im Handel und die meistdiskutierte bei Weinkennern. An diesem Abend schaffen wir Klarheit: Welcher Unterschied besteht zwischen Lagerfähigkeit und Potenzial? Was bringt die Lagerung und was passiert dabei mit dem Wein? Welche Weine weisen überhaupt Potenzial auf und wie kann ich dieses erkennen? Wir degustieren Weine in allen Stufen der Genussreife. So erfahren Sie am eigenen Gaumen, wie sich die Struktur und Aromatik mit zunehmender Reife verändern.



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 und Glas» sowie «Käse und Wein» bieten auch ohne Vorkenntnisse grossen Genuss!

Massnahmen Coronavirus: An allen Kursorten halten wir uns strikt an die geltenden Vorschriften des BAG.

Académie du Vin
Oberburg 15
8158 Regensberg

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

