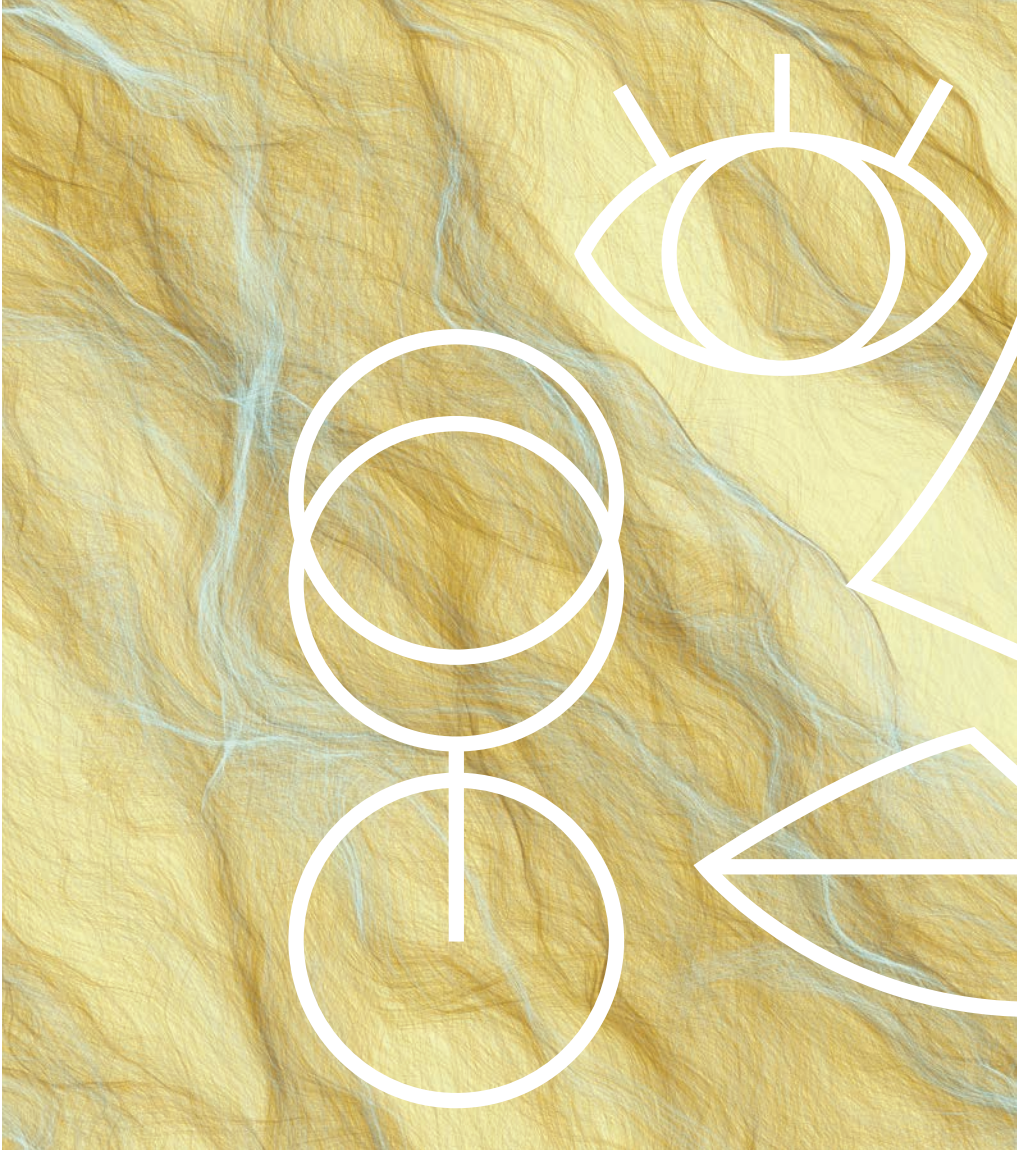


Académie du Vin

Wein- und Spirituosenkurse – Präsenz und online
Januar - Juni 2023



Starten Sie Ihre Weinausbildung

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 zwei 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 Basisurses 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 systematisch degustieren, beschreiben und bewerten. Sie verkosten im Kurs alle wichtigen Weine der Alten und der Neuen Welt: von Weisswein über Rosé- und Rotwein bis zu 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 im 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. 215.– pro Person

Kursorte

Daten 1. Abend

Daten 2. Abend

Basel

Do 19.1. / Mi 22.2. / Mi 29.3. /
Do 4.5. / Mo 12.6.2023

Do 26.1. / Mi 1.3. / Mi 5.4. /
Do 11.5. / Mo 19.6.2023

Bern

Mo 16.1. / Mi 22.2. / Fr 24.3. /
Mi 3.5. / Mo 19.6.2023

Mo 23.1. / Mi 1.3. / Fr 31.3. /
Mi 10.5. / Mo 26.6.2023

Luzern

Mo 16.1. / Mi 15.3. / Di 2.5. /
Do 15.6.2023

Mo 23.1. / Mi 22.3. / Di 9.5. /
Do 22.6.2023

Olten

Mo 13.2. / Mo 20.3. / Fr 23.6.2023

Mo 20.2. / Mo 27.3. / Fr 30.6.2023

St. Gallen

Mo 16.1. / Mi 22.2. / Mi 15.3. /
Do 27.4. / Fr 16.6.2023

Mo 23.1. / Mi 01.3. / Mi 22.3. /
Do 4.5. / Fr 23.6.2023

Zürich

Di 17.1. / Do 26.1. / Do 23.2. /
Mo 6.3. / Fr 17.3. / Do 6.4. /
Do 13.4. / Mo 8.5. / Di 16.5. /
Mi 31.5. / Do 15.6. / Fr 30.6.2023

Di 24.1. / Do 2.2. / Do 2.3. /
Mo 13.3. / Fr 24.3. / Do 13.4. /
Do 20.4. / Mo 15.5. / Di 23.5. /
Mi 7.6. / Do 22.6. / Fr 7.7.2023

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 acht 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 Georg Babits, Carsten Fuss, Stefan Jost 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 18.30–21.00 Uhr

Samstagskurs:
Seminar 8.30–13.00 Uhr

Tageskurs:
Seminar 9.00–17.00 Uhr

Wochenendkurs:
Fr, 17.00 bis So, 17.00 Uhr

Preise



Abendkurs: Fr. 1085.–

Samstagskurs: Fr. 1085.–

Tageskurs: Fr. 1185.–

Wochenendkurs: Fr. 1625.–

Abendkurse

Daten

Zürich, Januar–März 2023	Jeweils Donnerstag, 19.1./26.1./2.2./9.2./2.3./9.3./16.3./23.3./30.3.2023
Zürich, April–Juni 2023	Jeweils Dienstag, 4.4./11.4./18.4./9.5./23.5./6.6./13.6./20.6./27.6.2023
Bern, Februar–Mai 2023	Jeweils Montag, 27.2./6.3./13.3./20.3./27.3./3.4./24.4./8.5./22.5.2023
St.Gallen, April–Juli 2023	Jeweils Donnerstag, 27.4./4.5./10.5./25.5./1.6./15.6./22.6./29.6./6.7.2023

Tageskurse

Daten

Olten, Januar 2023	Jeweils Montag, 16.1./23.1./30.1.2023
Olten, Juni 2023	Jeweils Montag, 12.6./19.6./26.6.2023

Samstagskurse

Daten

Zürich, Januar–Februar 2023	Jeweils Samstag, 21.1./28.1./4.2./11.2.2023
Zürich, April–Mai 2023	Jeweils Samstag, 15.4./22.4./6.5./13.5.2023
Luzern, Juni–Juli 2023	Jeweils Samstag, 3.6./24.6./1.7./8.7.2023

Wochenendkurse

Daten

Weggis, Januar 2023	Freitag, 20.1., bis Sonntag, 22.1.2023
Weggis, Juni 2023	Freitag, 2.6., bis Sonntag, 4.6.2023

Weitere Daten, Details und Onlineanmeldung: www.academie-du-vin.ch

Onlinekurs – WSET Level 2 in Wines

Lernen Sie gerne in Ihrem eigenen Rhythmus? Sind unsere Standorte schwierig zu erreichen für Sie? Die WSET-Kurse können Sie auch bequem zu Hause absolvieren. Alles, was Sie dafür brauchen, ist Ihr Smartphone, Tablet oder PC, einen Internetzugang und ein gutes Weinglas.

Wir haben die gesamte Level-2-Theorie komplett digital aufbereitet. Und zwar so, dass Sie gefesselt sein werden. 27 Online-Lernmodule, gespickt mit Interaktionen, Quiz und Tests. Und das Beste: Auch für die Praxis ist gesorgt. In acht Zoom-Meetings* behandeln wir die Weinverkostung. Dazu erhalten Sie eine Box mit 40 Mini-Weinfläschchen, welche wir gemeinsam online analysieren. (*Präsenz empfohlen, aber nicht zwingend erforderlich, alle Meetings werden auch aufgezeichnet.)

Nur an der Abschlussprüfung müssen Sie persönlich anwesend sein. Das Examen dauert eine Stunde und findet in der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich statt.

Daten für die Zoom-Meetings*		Prüfungsdatum
Januar–März 2023	24.1./31.1./7.2./14.2./ 21.2./28.2./7.3./14.3.2023	Dienstag, 21.3.2023, 18.30 Uhr
Mai–Juni 2023	10.5./17.5./24.5./31.5./7.6./14.6./21.6./28.6.2023	Mittwoch, 5.7.2023, 18.30 Uhr

Teilnehmende	Kurszeiten	Preis
Engagierte Amateure sowie Profis aus Weinhandel und Gastronomie.	Kurszugang sofort nach der Buchung bis zur Prüfung. Zoom-Meetings jeweils 18.30 bis ca. 20.30 Uhr.	Fr. 825.– inklusive Kursbuch, Box mit 40 Weinmustern und WSET-Prüfungsgebühren.

Prüfung	Lernaufwand	Kursleiter
In einer Stunde lösen Sie 50 Multiple-Choice-Fragen.	Die Theorie braucht ca. 25 Stunden Heimstudium. Die Zoom-Meetings dauern rund 16 Stunden.	Der Kurs wird von den drei Weinakademikern Hans Babits, Carsten Fuss, Stefan Jost und Arthur Nägele geleitet.

Details und Onlineanmeldung: www.academie-du-vin.ch

Onlinekurs – WSET Level 3 in Wines

Das Konzept unserer Onlinekurse hat sich auch im Level 3 bewährt. Schon im 1. Jahr haben über 100 Kandidatinnen und Kandidaten die Prüfung bestanden, die meisten mit Auszeichnung!

Der Kurs ist so aufbereitet, dass Sie sich den umfangreichen Stoff spielerisch und effizient aneignen können. Neben dem umfangreichen Level-3-Buch steht Ihnen die brandneue Lernplattform zur Verfügung. 45 Lerneinheiten in 13 Sessions mit Interaktionen, Quiz und Tests. Im Mittelpunkt der Ausbildung steht auch bei diesem Lehrgang die Verkostung: In jedem der 12 Zoom-Meetings* verkosten Sie unter Anleitung des Dozenten ausgezeichnete Weine. 64 Muster insgesamt. (*Präsenz empfohlen, aber nicht zwingend erforderlich, alle Meetings werden aufgezeichnet.)

Auch im Level 3 müssen Sie nur an der Prüfung in Zürich persönlich anwesend sein. Das Examen dauert 2,5 Stunden und findet in der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich statt.

Daten für die Zoom-Meetings*		Prüfungsdatum
Dienstag, 28.2./7.3./14.3./21.3./28.3./4.4./11.4./18.4./9.5./16.5./23.5./30.5.2023		Dienstag, 13.6.2023

Teilnehmende	Kurszeiten	Preis
Erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen des «Level 2 Award».	Kurszugang sofort nach der Buchung bis zur Prüfung. Zoom-Meetings jeweils 18.30 bis ca. 21.00 Uhr.	Fr. 1685.– inklusive Kursbuch, Box mit 64 Weinmustern und WSET-Prüfungsgebühren.

Prüfung	Lernaufwand	Kursleiter
Die Prüfung dauert 2,5 Std. Sie verkosten zwei Weine blind und beantworten 50 Multiple-Choice- sowie 4 offene Fragen.	Die Theorie braucht ca. 120 Stunden Heimstudium mithilfe der Online-Lernplattform. Die Zoom-Meetings dauern rund 30 Stunden.	Der Kurs wird von den drei Weinakademikern Hans Babits, Carsten Fuss und Stefan Jost geleitet.

Details und Onlineanmeldung: 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 den Zugang zu unserer brandneuen, stark erweiterten Online-Lernplattform. Dort finden Sie 13 Sessions mit 50 intensiven Lernmodulen, unzählige interaktive Testfragen sowie Hunderte von digitalen Flashcards.

Im Unterricht wird die Theorie bloss schwerpunktmässig behandelt, das Hauptgewicht legen wir hier auf die Blindverkostung. 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, lösen 50 Multiple-Choice-Aufgaben und beantworten vier offene Fragen. Auch beim Level 3 haben Sie gute Chancen auf Prüfungserfolg: Rund 60 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 allen Teilnehmenden sowohl Einsatz als auch Lernwillen abverlangt. Neben dem Kursbesuch gehen wir von etwa 120 Stunden Heimstudium mithilfe der Online-Lernplattform aus.

Kursleiter



Vier hervorragend qualifizierte Kursleiter (drei Weinakademiker und ein dipl. Önologe) bereiten Sie auf die anspruchsvolle Prüfung vor: Hans Babits, Carsten Fuss, Stefan Jost 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» oder eine gleichwertige Ausbildung wird für den Kurseinstieg 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 18.30–21.30 Uhr

Blockkurs Olten:
1 Tag auf dem Weingut:
9.00–18.00 Uhr
4 Montage: 9.00–18.00 Uhr
Prüfung: 9.00–12.00 Uhr

Preise



Abendkurse:
Fr. 2085.– pro Person

Blockkurse:
Fr. 2185.– pro Person
inklusive Mittagessen an
den Kurstagen in Olten

Abendkurse

Daten

Zürich, März–Juni 2023

Weingut: Freitag, 3.3.2023; **Kursabende:** jeweils Mittwoch, 8.3./15.3./22.3./29.3./5.4./12.4./19.4./10.5./24.5./31.5./14.6.2023

Prüfung: Mittwoch, 28.6.2023

Zürich, Juni–November 2023

Weingut: Freitag, 9.6.2023; **Kursabende:** jeweils Montag, 19.6./26.6./3.7./10.7./28.8./4.9./11.9./18.9./25.9./2.10./23.10.2023

Prüfung: Montag, 6.11.2023

Tageskurse

Daten

Olten, Januar–Februar 2023

Weingut: Freitag, 20.1.2023

Kurstage: Montag, 23.1./30.1./6.2./13.2.2023

Prüfung: Montagvormittag, 27.2.2023

Olten, Mai–Juni 2023

Weingut: Freitag, 5.5.2023

Kurstage: Montag, 8.5./15.5./22.5./5.6.2023

Prüfung: Montagvormittag, 19.6.2023

Onlinekurs– WSET Level 2 in Spirits

Neu bieten wir den Spirituosenkurs auch als Online-Veranstaltung an: die spannende Qualifikation für Anfänger und Fortgeschrittene zum trendigen Thema Spirituosen, vermittelt in für Sie flexibel abrufbaren Online-Sessions.

In vier Online-Veranstaltungen lernen Sie wertvolles Basiswissen zu Spirituosen und Likören: grundlegende Produktionsmethoden, wichtigste Rohmaterialien, relevante Spirituosenstile, professioneller Service sowie Cocktails werden in dieser Ausbildung behandelt. Die gesamte Level-2-Theorie ist digital verfügbar. Zudem erhalten Sie 32 Spirituosenmuster, welche wir gemeinsam online verkosten und analysieren (*Präsenz empfohlen, aber nicht zwingend erforderlich, alle Meetings werden auch aufgezeichnet).

Nur an der Abschlussprüfung müssen Sie persönlich anwesend sein. Das Examen dauert eine Stunde und findet in der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich statt.

Daten für die Zoom-Meetings*

April–Mai 2023 12.4./19.4./26.4./3.5.2023

Prüfungsdatum

Mittwoch, 17.5.2023, 18.30 Uhr

Teilnehmende 

Für alle, die von der trendigen Welt der Edelbrände fasziniert sind. Egal, ob Amateure oder Profis.

Kurszeiten 

Kurszugang sofort nach der Buchung bis zur Prüfung. Zoom-Meetings jeweils 18.30 bis ca. 20.30 Uhr.

Preis 


Fr. 755.–

Prüfung 

In einer Stunde lösen Sie 50 Multiple-Choice-Fragen. Bei Bestehen erhalten Sie das weltweit anerkannte Zertifikat «WSET® Level 2 Award in Spirits».

Lernaufwand 

Neben den Online-Veranstaltungen sollten Sie rund 12 bis 15 Stunden ins Heimstudium investieren.

Kursleiter 

Als Dozenten für diesen Kurs haben wir Arthur Nägele engagiert. Er ist ein international gefragter Experte für Spirituosen.

Details und Onlineanmeldung: www.academie-du-vin.ch

Geschenke für Weinliebhaber

In der Onlineboutique der Académie du Vin finden Sie alles, was Sie als Weinliebhaber brauchen. Für sich selbst oder als schönes Geschenk für Gleichgesinnte. Zu einem speziellen Anlass 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.

Verkostungsbox Level 2 und 3 **3**

40 bzw. 64 selektionierte Weinmuster in Miniaturflaschen à 2 cl.

Perfekt abgestimmt auf die Module im WSET Level 2 bzw. WSET Level 3.

Details und Onlinebestellung: www.academie-du-vin.ch

Académie du Vin
Oberneuhofstrasse 5
6340 Baar

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



P.P.
6340 Baar
DIE POST

Académie du Vin
Oberneuhofstrasse 5
6340 Baar

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

