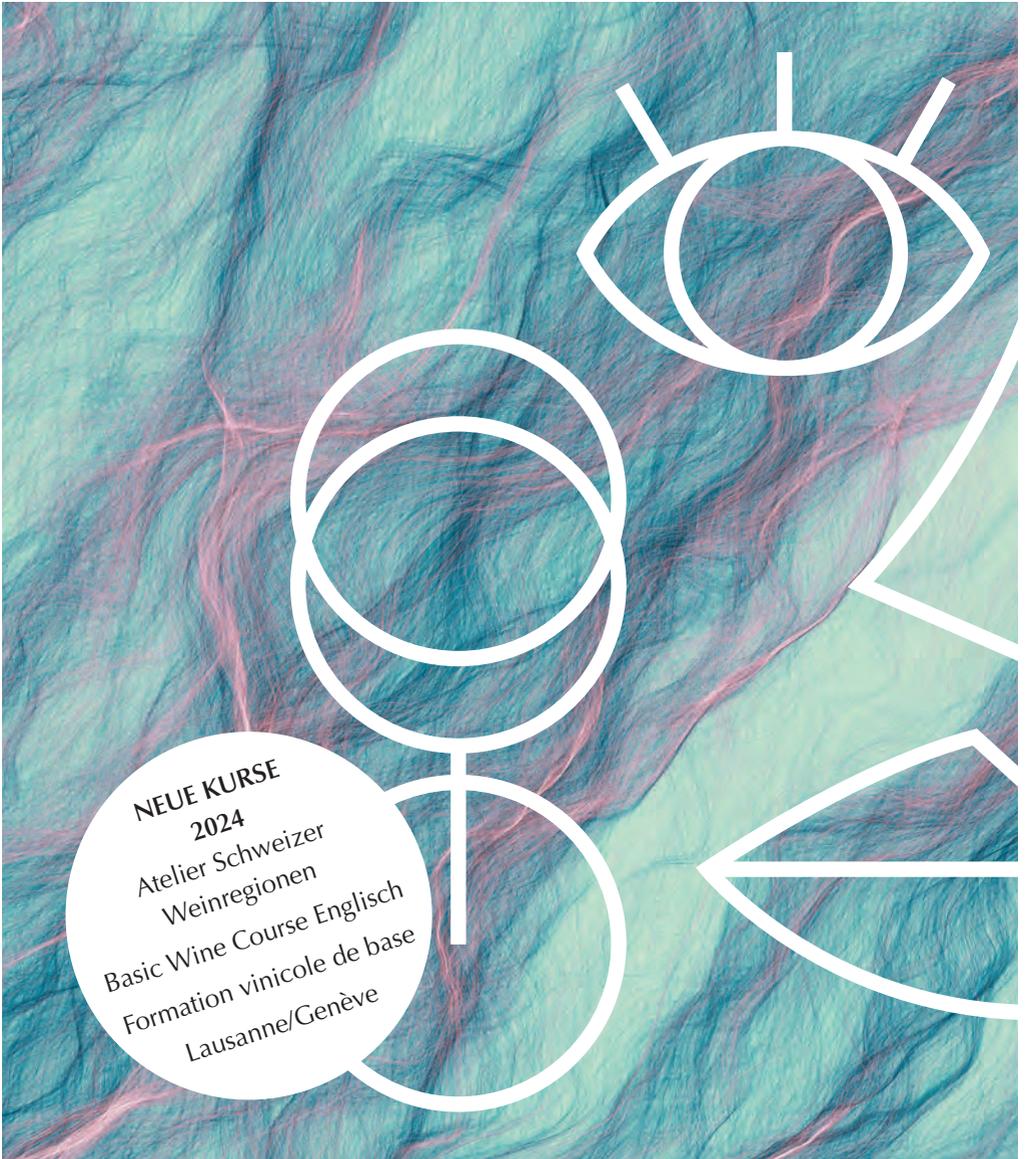


Académie du Vin

Wein- und Spirituosenkurse - Präsenz und online
Januar bis Juli 2024



**NEUE KURSE
2024**

Atelier Schweizer
Weinregionen
Basic Wine Course English
Formation vinicole de base
Lausanne/Genève

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 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 Level 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. 230.– pro Person

Kursorte	Daten 1. Abend	Daten 2. Abend
Basel	Do 25.1. / Di 27.2. / Mi 10.4. / Mo 6.5. / Do 13.6.2024	Do 1.2. / Di 5.3. / Mi 17.4. / Mo 13.5. / Do 20.6.2024
Bern	Mi 17.1. / Mo 19.2. / Fr 15.3. / Mo 22.4. / Mi 5.6.2024	Mi 24.1. / Mo 26.2. / Fr 22.3. / Mo 29.4. / Mi 12.6.2024
Luzern	Di 23.1. / Do 22.2. / Mi 20.3. / Di 16.4. / Di 7.5. / Mo 10.6.2024	Di 30.1. / Do 29.2. / Mi 27.3. / Di 23.4. / Di 14.5. / Mo 17.6.2024
Olten	Mo 15.1. / Di 19.3. / Do 6.6.2024	Mo 22.1. / Di 26.3. / Do 13.6.2024
St. Gallen	Mi 10.1. / Fr 16.2. / Mo 11.3. / Fr 26.4. / Di 4.6.2024	Mi 17.1. / Fr 23.2. / Mo 18.3. / Fr 3.5. / Di 11.6.2024
Zürich	Di 9.1. / Do 1.2. / Fr 1.3. / Mo 11.3. / Mi 10.4. / Di 23.4. / Mo 6.5. / Fr 31.5. / Do 13.6. / Di 25.6.2024	Di 16.1. / Do 8.2. / Fr 8.3. / Mo 18.3. / Mi 17.4. / Di 30.4. / Mo 13.5. / Fr 7.6. / Do 20.6. / Di 2.7.2024

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

Formation vinicole de base Niveau 1

Dans le cadre de cette formation, vous apprendrez à déguster et à évaluer correctement un vin. Vous savez en outre déjà traiter le vin comme un professionnel !

Depuis 2004, l'Académie du Vin est le centre officiel suisse de formation et d'examen pour les certificats mondialement reconnus du « Wine and Spirit Education Trust » (WSET®) à Londres. Depuis, nous avons déjà figuré à deux reprises sur la très convoitée « shortlist ». Nous faisons ainsi partie des huit meilleures écoles de vin sur plus de 700 établissements dans le monde ! La formation vinicole de base s'adresse à tous ceux qui souhaitent aborder le thème du vin de manière sérieuse et en partant de zéro. Après la formation, vous serez en mesure de déguster, de décrire et d'évaluer un vin de façon systématique. Pendant la formation, vous dégusterez les principaux vins de l'Ancien et du Nouveau Monde: du vin blanc au vin rosé, en passant par le vin rouge, sans oublier le vin doux. Vous apprendrez ainsi à faire la différence entre un vin sec, demi-sec et doux, léger et capiteux, simple et complexe, neutre et aromatique, jeune et mûr. Après ces deux soirées, vous maîtriserez les principaux thèmes liés au vin: stockage, température de dégustation, choix des verres, décantation ainsi que les vins et les plats qui se marient parfaitement. Le partenaire vinicole dans le cadre de cette formation est Coop, le plus grand distributeur de vin de Suisse.

Participant.e.s



Les néophytes et tous ceux qui souhaitent apprendre tout ce qui a trait au vin en partant de zéro.

Horaires de la formation



2 soirs de formation (au choix)
Parcours aromatique à partir de 18h15
Séminaire de 18h30 à 21h30

Prix



Fr. 230.- par personne

Les lieux et les dates des cours seront publiés sur notre site internet www.academie-du-vin.ch à partir du 20 janvier 2024.

Basic Wine Course Level 1

In this course you will learn how to taste and evaluate a wine correctly. Moreover, you will be able to handle wine like a professional!

Since 2004, the Académie du Vin has been the official Swiss training and examination center for the globally recognized certificates awarded by the "Wine and Spirit Education Trust" (WSET®), based in London. Since then, we have already been listed twice on the coveted WSET® "shortlist". This ranks us among the top eight of over 700 wine schools worldwide! The Basic Wine Course Level 1 is for anyone who wants to approach the subject of wine seriously, and from the ground up. Through a systematic approach, you will learn to taste, describe, and evaluate wine with competence. Over the two evenings, you will be exposed to all the important wines of the Old and New Worlds: from white wine to rosé and red wine to sweet. You will learn the difference between dry, medium-dry and sweet, light and full body, simple and complex, neutral and aromatic, young and mature. At the end of the course, you will also be familiar with the most important topics in dealing with wine: storage, serving temperature, choice of glasses, decanting as well as the pairing of wine and food. We are pleased to partner with Coop, the largest wine retailer in Switzerland.

Attendees



Newcomers and those who want to learn the subject of wine from the ground up.

Course times



2 course evenings (free choice of dates)
Aroma course from 18.15
Seminar 18.30 to 21.30

Price



Fr. 230.- per person

Venue

Hotelfachschule Belvoirpark
Seestrasse 141
8002 Zürich

Dates 1st evening

Thu 7.3. / Fri 31.5.2024

Dates 2nd evening

Thu 14.3. / Fri 7.6.2024

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 in Wines» 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 haben jahrelange Unterrichtserfahrung und sind mit dem WSET® Level 3 Award in Wines oder höher qualifiziert.

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. 1135.–

Samstagskurs: Fr. 1135.–

Tageskurs: Fr. 1250.–
inklusive Mittagessen

Wochenendkurs: Fr. 1925.–
inklusive Essen und Übernachtung

Abendkurse

Daten

Zürich, Januar–März 2024

Jeweils Mittwoch, 17.1./24.1./31.1./7.2./28.2./6.3./13.3./20.3./27.3.2024

Zürich, April–Juni 2024

Jeweils Dienstag, 2.4./9.4./16.4./7.5./14.5./21.5./28.5./4.6./11.6.2024

Bern, Februar–Mai 2024

Jeweils Mittwoch, 28.2./6.3./13.3./20.3./27.3./3.4./24.4./6.5. (Mo!)/15.5.2024

St.Gallen, März–Mai 2024

Jeweils Donnerstag, 7.3./14.3./21.3./28.3./4.4./25.4./2.5./16.5./23.5.2024

Tageskurse

Daten

Olten, März 2024

Jeweils Montag, 11.3./18.3./25.3.2024

Olten, Juni–Juli 2024

Jeweils Montag, 17.6./24.6./1.7.2024

Samstagskurse

Daten

Zürich, Januar–Februar 2024

Jeweils Samstag, 13.1./20.1./27.1./3.2.2024

Zürich, Mai–Juni 2024

Jeweils Samstag, 25.5./1.6./8.6./15.6.2024

Luzern, Juni–Juli 2024

Jeweils Samstag, 8.6./15.6./29.6./6.7.2024

Wochenendkurse

Daten

Weggis, Januar 2024

Freitag, 26.1., bis Sonntag, 28.1.2024

Weggis, März 2024

Freitag, 22.3., bis Sonntag, 24.3.2024

Weggis, Juni 2024

Freitag, 7.6., bis Sonntag, 9.6.2024

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 2024 24.1./31.1./7.2./14.2./21.2./28.2./6.3./13.3.2024	Mittwoch, 20.3.2024, 18.30 Uhr
Mai–Juli 2024 16.5./23.5./30.5./6.6./13.6./20.6./27.6./4.7.2024	Donnerstag, 11.7.2024, 18.30 Uhr

Teilnehmende



Engagierte Amateure sowie Profis aus Weinhandel und Gastronomie.

Kurszeiten



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

Preis



Fr. 950.– inklusive Kursbuch, Box mit 40 Weinmustern und WSET-Prüfungsgebühren.

Prüfung



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

Lernaufwand



Die Theorie braucht ca. 25 Stunden Heimstudium. Die Zoom-Meetings dauern rund 16 Stunden.

Kursleiter



Der Kurs wird von qualifizierten Weinakademikerinnen und WSET Level 3 oder Level 4 Absolventen unterrichtet.

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. Jedes Jahr bestehen über 200 Kandidatinnen und Kandidaten die Prüfung, 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 E-Learning-Plattform 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
Donnerstag, 18.1./25.1./1.2./8.2./29.2./7.3./14.3./21.3./4.4./11.4./18.4./25.4.2024	Donnerstag, 16.5.2024, 18.30 Uhr
Mittwoch, 27.3./3.4./10.4./17.4./24.4./15.5./22.5./29.5./5.6./12.6./19.6./26.6.2024	Mittwoch, 10.7.2024, 18.30 Uhr

Teilnehmende  Erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen des «WSET Level 2 Awards in Wines».	Kurszeiten  Kurszugang sofort nach der Buchung bis zur Prüfung. Zoom-Meetings jeweils 18.30 bis ca. 21.30 Uhr.	Preis  Fr. 1910.– inklusive Kursbuch, Box mit 64 Weinmustern und WSET-Prüfungsgebühren.
Prüfung  Die Prüfung dauert 2,5 Std. Sie verkosten zwei Weine blind und beantworten 50 Multiple-Choice- sowie vier offene Fragen.	Lernaufwand  Die Theorie braucht ca. 120 Stunden Heimstudium mithilfe der Online-Lernplattform. Die Zoom-Meetings dauern rund 35 Stunden.	Kursleiter  Der Kurs wird von erfahrenen Weinakademikerinnen und Weinakademikern und Dip WSET Träger:innen (Level 4) geleitet.

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 fundierten und umfangreichen Online-Lernplattform. Dort finden Sie 13 Sessions mit 50 intensiven Lernmodulen, unzählige interaktive Testfragen sowie Hunderte von digitalen Flashcards.

Im Unterricht wird die Theorie nur 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 WSET Level 3 haben Sie gute Chancen auf Prüfungserfolg: Rund 60 Prozent aller Kandidatinnen und 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 in Wines» 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



Hervorragend qualifizierte Kursleiter:innen (Weinakademiker:innen und ein diplomierter Önologe) bereiten Sie auf die anspruchsvolle Prüfung vor.

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 «WSET 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. 2150.– pro Person

Blockkurse:
Fr. 2250.– pro Person
inklusive Mittagessen an
den Kurstagen in Olten

Abendkurse

Daten

Zürich, Januar–Mai 2024

Weingut: Freitag, 19.1.2024

Kursabende: jeweils Mittwoch, 24.1./31.1./7.2./28.2./6.3./13.3./20.3./27.3./3.4./10.4./17.4.2024

Prüfung: Mittwoch, 8.5.2024

Zürich, März–Juli 2024

Weingut: Freitag, 22.3.2024

Kursabende: jeweils Dienstag, 26.3./2.4./9.4./16.4./7.5./14.5./21.5./28.5./4.6./11.6./18.6.2024

Prüfung: Dienstag, 2.7.2024

Tageskurse

Daten

Olten, Februar–März 2024

Weingut: Freitag, 9.2.2024

Kurstage: Montag, 12.2./19.2./26.2./4.3.2024

Prüfung: Montagvormittag, 18.3.2024

Olten, April–Juni 2024

Weingut: Freitag, 19.4.2024

Kurstage: Montag, 29.4./6.5./13.5./27.5.2024

Prüfung: Montagvormittag, 10.6.2024

WSET Level 2 Award in Spirits

Unser Spirituosenkurs, den Sie mit dem «WSET® Level 2 Award in Spirits» abschliessen können: eine spannende Qualifikation für Anfänger und Fortgeschrittene zum trendigen Thema Spirituosen. Ideal geeignet für Profis aus der Branche wie auch für (angehende) Spirituosenliebhaber.

An vier Abenden können Sie Ihr Fachwissen über Spirituosen und Liköre auf- oder ausbauen. Sie lernen die grundlegenden Produktionsmethoden und die wichtigsten Rohmaterialien kennen und erfahren, wie diese zur Herstellung der wichtigsten Spirituosenstile eingesetzt werden. Von Cognac, Armagnac, Grappa über Whisky, Rum, Tequila und Wodka bis zu Gin und anderen aromatisierten Spirituosen und Likören. Wir behandeln schliesslich auch die wichtigsten Punkte für den professionellen Service von Spirituosen. Das Thema Cocktails rundet die Ausbildung ab.

Kurs	Daten
ABENDKURS Zürich, Februar–März 2024	Kursort: Hotelfachschule Belvoirpark, Zürich Kursabende: Dienstag, 27.2./5.3./12.3./19.3.2024 Prüfung: Dienstag, 26.3.2024
ONLINEKURS Zürich, Juni–Juli 2024	Kursabende: Mittwoch, 5.6./12.6./19.6./26.6.2024 Prüfung: Mittwoch, 3.7.2024 (Hotelfachschule Belvoirpark, Zürich)

Teilnehmende



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

Kurszeiten



Zugang Onlineplattform sofort nach der Buchung. Zoom- und Präsenz-Meetings jeweils 18.30 bis 20.30 Uhr.

Preis



Fr. 795.– (Onlinekurs)
Fr. 825.– (Abendkurs)

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 Kursveranstaltungen sollten Sie rund 12 bis 15 Stunden ins Heimstudium investieren.

Kursleiter



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

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

Atelier Gabel & Glas

An einem Kursabend gehen wir ganz anschaulich der Frage aller Fragen nach: Welcher Wein passt zu welchem Essen?

Erfolgreiches Food Pairing – das gekonnte Kombinieren von Essen und Wein – kann selbst Profis Kopfzerbrechen bereiten. In einem intensiven Workshop gehen wir diese Frage mit praktischen Beispielen an: Wir kombinieren verschiedene Speisen mit Weinen und erfahren am eigenen Gaumen, was harmonisiert oder wo sich Gabel und Glas in die Quere kommen.



Teilnehmende



Alle Weinliebhaber:innen
– auch ohne Vorkenntnisse. Optimal als Ergänzung zu WSET Level 2 und 3 in Wines.

Kurszeiten



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

Preis



CHF 155.– pro Person und
Abend

Venue

Hotelfachschule Belvoirpark
Seestrasse 141
8002 Zürich

Daten

Mo 15.1. / Di 27.2. / Fr 12.4. / Do 6.6.2024

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

Atelier Schweizer Weine

Einheimische Weine sind im Trend: Erleben Sie an einem Abend, wie innovative Winzer:innen und vielfältige Rebsorten neue Impulse bringen.

Schweizer Weine sind populär wie nie zuvor. Innovative Winzer:innen und ein ausserordentlich abwechslungsreicher Rebsortenspiegel mit unzähligen autochthonen Spezialitäten und Neuzüchtungen sorgen für eine breite Palette an hochqualitativen Weinen, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen.



Teilnehmende 

Alle Weinliebhaber:innen.
Optimal als Fortsetzung
des Basisweinkurses oder
als Ergänzung zu WSET
Level 2 und 3 in Wines.

Kurszeiten 

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

Preis 

CHF 135.– pro Person und
Abend

Venue

Hotelfachschule Belvoirpark
Seestrasse 141
8002 Zürich

Daten

Fr 2.2. / Do 21.3. / Di 7.5.2024

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

Atelier Schweizer Weinregionen

Tauchen Sie ein in die Schweizer Weinregionen. Entdecken Sie die Vielfalt der einheimischen Weinproduktion vom Genfer- bis zum Bodensee.

Lernen Sie die zwölf wichtigsten Weinregionen der Schweiz im Detail kennen. Von A wie Aargau bis Z wie Zürich. Vom Wallis als grösstem Weinbaukanton bis zu St. Gallen mit ca. 215 ha Anbaufläche. Von bekannten Weinen bspw. aus dem Tessin bis zu eher unbekanntem Trouvaillen aus dem Aargau. An einem Abend lernen Sie die Schweizer Weinregionen bezüglich Klima, Böden, Rebsorten, Produktion, Produzenten und kantonaler Weingesetze besser kennen. Die ideale Fortsetzung zum Atelier Schweizer Weine!



Teilnehmende



Alle Weinliebhaber:innen.
Als Fortsetzung des Kurses Schweizer Weine oder als Ergänzung zu WSET Level 2 und 3 in Wines.

Kurszeiten



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

Preis



CHF 135.– pro Person und Abend

Ort

Hotelfachschule Belvoirpark
Seestrasse 141
8002 Zürich

Daten

Die Kursdaten 2024 werden ab dem 15. Januar 2024 auf www.academie-du-vin.ch publiziert

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

Boutique Verkostungsset Adventskalender 2023

Hinter jedem Türchen ein Fläschchen: Entdecken Sie im Advent jeden Tag eine von 24 erlesenen Weinproben.

Ob als tägliche Freude für Sie persönlich oder als besonderes Geschenk in der Adventszeit: Vom 1. bis 24. Dezember 2023 entdecken Sie in diesem besonderen Adventskalender täglich eine 2-cl-Weinprobe. Die Weinmuster werden blind verkostet und mit eigenen Degustationsnotizen ergänzt. Scannen Sie danach den QR-Code mit der Verkostungsnotiz unserer Dozenten und lernen Sie jeden Tag mehr.



Für Liebhaber und Neugierige: Verkostungsset Adventskalender 2023, Fr. 150.–

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

Boutique Geschenkgutschein der Académie du Vin

Machen Sie mit einem Geschenkgutschein der Académie du Vin jeder Weinliebhaberin und jedem Weinfreund eine genussvolle Freude.

Bereichern Sie mit einem Gutschein alle Sinne: Der Onlinekurs «WSET Level 2 Award in Wines» bringt den Weinkurs ins Wohnzimmer – ein besonderes Geschenk für alle Weinliebhaber:innen. Einen spielerischen, aber dennoch seriösen Zugang zum Thema Wein verschenken Sie mit einem Gutschein für den Basisweinkurs. Unentschlossen? Mit einem Wertgutschein kann sich der oder die Beschenkte einen Wunschkurs selbst aussuchen.



1

Von zu Hause zum Zertifikat:
Geschenkgutschein
Level-2-Onlinekurs,
ab Fr. 950.–

2

Das meistbesuchte Wein-
seminar der Schweiz:
Gutschein für den Basis-
weinkurs, ab Fr. 230.–

3

Für Anfänger bis Enthusiasten:
Wertgutschein der Académie
du Vin, ab Fr. 50.–

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

Boutique Aromakoffer von Jean Lenoir

Ob als originelles Geschenk oder für Sie selbst: Ein Aromakoffer ist das beste Training für Ihr olfaktives Gedächtnis.

Bereisen Sie mit einem Aromakoffer vom französischen Weinexperten Jean Lenoir die Welt der Düfte und Aromen von zu Hause aus. Von Akazienblüte bis Zeder: Mit 54 Fläschchen konzentrierter Weinaromen ist der grosse Aromakoffer «Le Nez du Vin» das beste Training für ihr olfaktives Gedächtnis. Als originelles Mitbringsel eignet sich zum Beispiel «Clin de Nez» mit sechs besonders typischen Weinaromen. Auch das Erkennen von typischen Fehl- aromen können Sie mit dem Set «Weinfehler» üben.



1

Für das perfekte Geruchstraining: Aromakoffer «Le Nez du Vin – 54», Fr. 395.–

2

Als ideale Ergänzung zum Weinkurs-Gutschein: Mini- aromakoffer «Clin de Nez», Fr. 40.–

3

Die unverzichtbare Erweiterung zum 54-Aromen-Werk: «Weinfehler» Nez du Vin, Fr. 95.–

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

Boutique Verkostungsset WSET 2 und 3

Mit unseren Verkostungssets üben Sie die Degustation, ohne auch nur eine Weinflasche anzurühren.

Sie möchten zusätzlich zum Kursbesuch die Degustation üben, ohne Dutzende von Flaschen zu öffnen? Die Lösung kommt mit unseren 2-cl-Miniaturen. Mit zwei kompletten Verkostungssets in Miniaturfläschchen, abgestimmt auf die Themen im WSET Level 2 (40 Weinmuster) und im WSET Level 3 (64 Weinmuster) sind Sie optimal vorbereitet. Dazu erhalten Sie die Weinlisten, Vorlagen zur Erfassung der Verkostungsnotizen sowie die Musterlösungen unserer Dozenten zu jedem Weinmuster.



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

