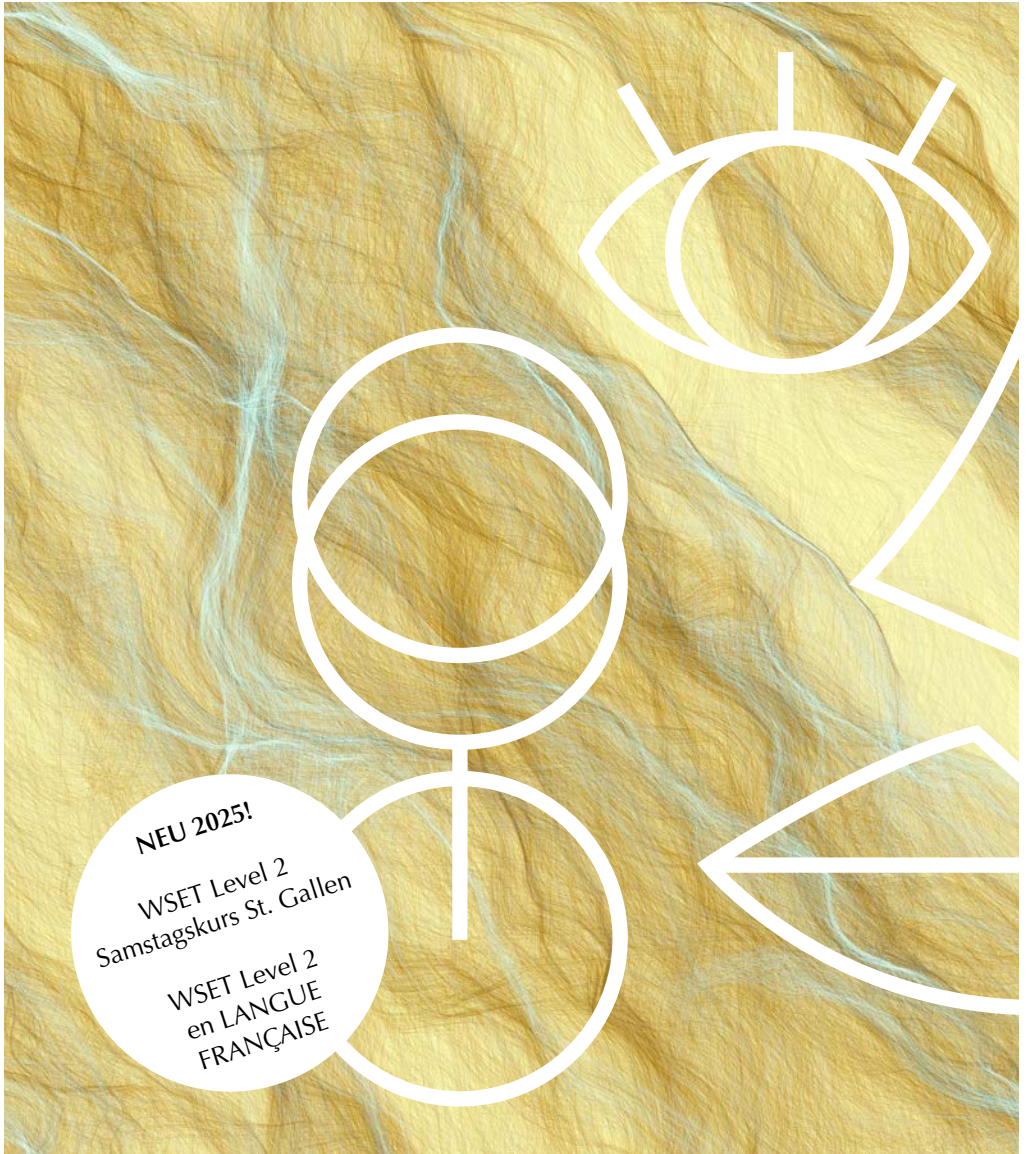


Académie du Vin

Wein- und Spirituosenkurse – Präsenz und online
Januar bis Juli 2025



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 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



CHF 230.– pro Person

Kursorte	Daten 1. Abend	Daten 2. Abend
Basel	Do 23.1. / Di 18.3. / Do 8.5. / Mi 18.6.2025	Do 30.1. / Di 25.3. / Do 15.5. / Mi 25.6.2025
Bern	Mo 13.1. / Mi 19.2. / Mo 28.4. / Mi 4.6.2025	Mo 20.1. / Mi 26.2. / Mo 5.5. / Mi 11.6.2025
Luzern	Mi 22.1. / Do 13.2. / Fr 14.3. / Di 8.4. / Fr 16.5. / Mi 25.6.2025	Mi 29.1. / Do 20.2. / Fr 21.3. / Di 15.4. / Fr 23.5. / Mi 2.7.2025
Olten	Di 18.2. / Di 3.6..2025	Di 25.2. / Di 10.6.2025
St.Gallen	Di 14.1. / Mi 19.2. / Do 27.3. / Mi 30.4. / Di 17.6.2025	Di 21.1. / Mi 26.2. / Do 3.4. / Mi 7.5. Di 24.6.2025
Zürich	Mi 15.1. / Fr 7.2. / Di 4.3. / Mo 17.3. / Do 10.4. / Fr 9.5. / Di 20.5. / Mi 4.6. / Do 19.6. / Mo 30.6.2025	Mi 22.1. / Fr 14.2. / Di 11.3. / Mo 24.3. / Do 17.4. / Fr 16.5. / Di 27.5. / Mi 11.6. / Do 26.6. / Mo 7.7.2025

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

Offres en langue française

Formation vinicole de base niveau 1

Dans le cadre de cette formation, vous apprendrez à déguster et à évaluer correctement un vin. Vous savez déjà traiter le vin comme un professionnel ! Vous en saurez plus sur le vin : par exemple, vous saurez pourquoi un seul type de verre suffit pour tous les vins, comment mettre de l'ordre dans la diversité des vins et pourquoi 95 % des vins ne se bonifient pas avec l'âge.

Dates détaillées des cours, lieux et inscription: www.academie-du-vin.ch/basisweinkurs-fr/

Participant.e.s	Dates et Horaires de la formation	Prix / Lieu
Les néophytes et tous ceux qui souhaitent apprendre tout ce qui a trait au vin en partant de zéro.	Douze cours en 2025 Deux soirs de formation (au choix) Parcours aromatique à partir de 18h15 Séminaire de 18h30 à 21h30	CHF 230.- par personne Genève / Lausanne (Pully)

Formation Vinicole WSET Level 2 in Wines

Dans le cadre du cours de niveau 2, vous apprendrez non seulement à déguster le vin de manière professionnelle, mais vous aurez également une vue d'ensemble complète et approfondie de la viticulture dans le monde. Vous apprendrez où le vin est cultivé dans le monde, quelles sont les variétés de raisin les plus importantes et leurs caractéristiques, comment le vin est fabriqué et quels sont les facteurs qui influencent sa qualité. Dates détaillées des cours, lieux et inscription: www.academie-du-vin.ch

Participant.e.s	Dates et Horaires de la formation	Prix / Lieu
Diplômés du cours de base sur le vin et connaisseurs passionnés de vin. Idéal également pour les professionnels du vin (commerce, production, gastronomie).	Neuf soirées, examen inclus, à partir de 18h30 à 21h30 Parcours aromatique à partir de 18h15 Séminaire de 18h30 à 21h30	CHF 1135.- par personne Lausanne (Pully)

Cours en offre à partir d'août 2025

Offers in English language

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! You will know more about wine: for instance, why a single glass type is sufficient for all wines, how to bring order to the diversity of wines and why 95% of wines don't improve with age.

Detailed dates, venues and online application: www.academie-du-vin.ch/basisweinkurs-en/

Attendees	Course dates / times	Price
Newcomers and those who want to learn the subject of wine from the ground up.	Six courses in 2025 Two course evenings (free choice of dates) Aroma course from 6.15pm. Seminar 6.30pm till 9.30pm.	CHF 230.- per person

WSET Level 2 Award in Wines

In the Level 2 course, you will learn not only how to taste wine professionally but will also gain a comprehensive and in-depth overview of viticulture worldwide. You will learn where wine is grown in the world and about the most important grape varieties and their characteristics. You will also learn about how wine is made and which factors influence its quality. Detailed dates, venues and online application: www.academie-du-vin.ch/wset-level-2-en/

Attendees	Course dates / times	Price / Venue
Graduates of the basic wine course and passionate wine connoisseurs. Also ideal for professionals from the wine trade, wine production, catering and the hotel industries.	Course starts in May and September 2025 Nine evening courses incl. exam from 6.30pm till 9.30 pm	CHF 1135.- per person Hotelfachschule Zurich

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 Level-2-Kurs ist konsequent nach Rebsorten aufgebaut. Er 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: CHF 1135.–
Samstagskurs: CHF 1135.–

Tageskurs: CHF 1250.–
inklusive Mittagessen

Wochenendkurs:
CHF 1925.–
inklusive Essen und Übernachtung

Abendkurse

Daten

Bern, März–Mai 2025	Jeweils Mittwoch, 5.3./12.3./19.3./26.3./2.4./9.4./30.4./7.5./14.5.2025
Zürich, Januar–April 2025	Jeweils Donnerstag, 23.1./30.1./6.2./27.2./6.3./13.3./20.3./27.3./3.4.2025
Zürich, April–Juni 2025	Jeweils Mittwoch, 9.4./16.4./7.5./14.5./21.5./28.5./4.6./11.6./18.6.2025

Tageskurse

Daten

Oltén, März–April 2025	Jeweils Montag, 31.3./7.4./14.4.2025
Oltén, Juni–Juli 2025	Jeweils Montag, 16.6./30.6./7.7.2025

Samstagskurse

Daten

Luzern, Mai 2025	Jeweils Samstag, 3.5./10.5./17.5./24.5.2025
St. Gallen, Februar–März 2025	Jeweils Samstag, 15.2./22.2./1.3./8.3.2025
Zürich, Januar–Februar 2025	Jeweils Samstag, 18.1./25.1./1.2./8.2.2025
Zürich, April–Mai 2025	Jeweils Samstag, 26.4./3.5./10.5./17.5.2025

Wochenendkurse

Daten

Vitznau, Februar 2025	Freitag, 21.2., bis Sonntag, 23.2.2025
Vitznau, Juni 2025	Freitag, 20.6., bis Sonntag, 22.6.2025

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 an der Hotelfachschule Zürich statt.

Daten für die Zoom-Meetings*		Prüfungsdatum
Januar–März 2025	29.1./5.2./12.2./19.2./26.2./5.3./12.3./19.3.2025	Mittwoch, 26.3.2025, 18.30 Uhr
Mai–Juli 2025	8.5./15.5./22.5./5.6./12.6./19.6./26.6./3.7.2025	Donnerstag, 10.7.2025, 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  CHF 950.– inklusive Kursbuch, Box mit 40 Weinmustern und WSET-Prüfungsgebühren.
--	--	---

Prüfung  In einer Stunde lösen Sie 50 Multiple-Choice-Fragen.	Lernaufwand  Die Theorie beansprucht ca. 25 Stunden Heimstudium. Die Zoom-Meetings dauern rund 16 Stunden.	Kursleiter  Der Kurs wird von qualifizierten Weinakademikerinnen und Absolventen WSET Level 3 oder Level 4 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 an der Hotelfachschule Zürich statt.

Daten für die Zoom-Meetings*		Prüfungsdatum
Januar–Mai	23.1./30.1./6.2./20.2./27.2./6.3./20.3./27.3./4./10.4./17.4./24.4.2025	Donnerstag, 15.5.2025, 18.30 Uhr
März–Juli	25.3./1.4./8.4./15.4./22.4./6.5./13.5./20.5./3.6./10.6./17.6./24.6.2025	Dienstag, 15.7.2025, 18.30 Uhr

Teilnehmende  Erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen des «WSET® Level 2 Award in Wines».	Kurszeiten  Kurszugang sofort nach der Buchung bis zur Prüfung. Zoom-Meetings jeweils 18.30 bis ca. 21.30 Uhr.	Preis  CHF 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 erfordert ca. 120 Stunden Heimstudium mithilfe der Online-Lernplattform. Die Zoom-Meetings dauern 35 Stunden.	Kursleiter  Der Kurs wird von erfahrenen Weinakademikerinnen und Weinakademikern und Dip WSET Träger:innen (Level 4) 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 Weinakademikerkurs.

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 45 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:
Ein Tag auf dem Weingut:
9.00–18.00 Uhr
Elf Abende und Prüfung:
Aromaparcours ab 18.15 Uhr
Seminar 18.30–21.30 Uhr

Blockkurs Olten:
Ein Tag auf dem Weingut:
9.00–18.00 Uhr; vier Montags:
9.00–18.00 Uhr;
Prüfung: 9.00–12.00 Uhr

Preise



Abendkurse:
CHF 2150.– pro Person

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

Abendkurse

Daten

Zürich, Januar–Mai 2025

Weingut: Freitag, 17.1.2025

Kursabende: jeweils Mittwoch, 29.1./5.2./26.2./5.3./12.3./19.3./26.3./2.4./9.4./16.4./7.5.2025

Prüfung: Mittwoch, 28.5.2025

Zürich, März–Juli 2025

Weingut: Freitag, 28.3.2025

Kursabende: jeweils Dienstag, 1.4./8.4./15.4./22.4./13.5./20.5./27.5./3.6./10.6./17.6./24.6.2025

Prüfung: Dienstag, 8.7.2025

Tageskurse

Daten

Olten, Februar–März 2025

Weingut: Freitag, 24.1.2025

Kurstage: Montag, 10.2./17.2./24.2./3.3.2025

Prüfung: Montagvormittag, 24.3.2025

Olten, Mai–Juni 2025

Weingut: Freitag, 9.5.2025

Kurstage: Montag, 12.5./19.5./26.5./2.6.2025

Prüfung: Montagvormittag, 23.6.2025







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

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
ONLINEKURS Februar–März 2025	Kursabende: Mittwoch, 26.2./5.3./12.3./19.3.2025 Prüfung: Mittwoch, 26.3.2025, 18.30 Uhr, Hotelfachschule 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  CHF 795.– (Onlinekurs) CHF 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 170.– pro Person und Abend.
--	---	--

Ort	Daten
Basel	Mi 26.3.2025
Bern	Mo 7.4.2025
Luzern	Di 25.3.2025
St. Gallen	Di 25.3.2025
Zürich	Fr 24.1. / Do 6.3. / Di 15.4. / Fr 13.6.2025




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 	Kurszeiten 	Preis 
Alle Weinliebhaber:innen. Optimal als Fortsetzung des Basisweinkurses oder als Ergänzung zu WSET Level 2 und 3 in Wines.	Ein Kursabend Aromaparcours ab 18:15 Uhr Seminar von 18.30 bis ca. 21.30 Uhr.	CHF 145.– pro Person und Abend.

Ort	Daten
Hotelfachschule Zürich Seestrasse 141 8002 Zürich	Di 28.1. / Fr 14.3. / Mi 14.5.2025




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 – beispielsweise 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 	Kurszeiten 	Preis 
Alle Weinliebhaber:innen. Als Fortsetzung des Kurses Schweizer Weine oder als Ergänzung zu WSET Level 2 und 3 in Wines.	Ein Kursabend Aromaparcours ab 18:15 Uhr Seminar von 18.30 bis ca. 21.30 Uhr.	CHF 145.– pro Person und Abend.

Ort	Daten
Hotelfachschule Zürich Seestrasse 141 8002 Zürich	Di 4.2. / Di 18.3. / Do 22.5.2025

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

Atelier Kultweine

Verkosten Sie zwölf Topweine an einem Abend unter Anleitung eines Master of Wine.

Wollten Sie schon immer mal die grössten Weine der Welt an einem Abend verkosten? Bei der Académie du Vin können Sie Château Mouton Rothschild, Pingus, Grange oder Ornelaia unter fachkundiger Leitung eines Master of Wine in unserem neuen Atelier «Kultweine» degustieren. Lernen Sie zwölf Kultweine kennen und erfahren Sie, wie ein Master of Wine solche Spitzenweine systematisch verkostet und bewertet. Gehen Sie den Fragen auf den Grund, wie diese Topweine entstehen und ob sie wirklich den Preis wert sind, den sie kosten.

2025 werden vier Ateliers Kultweine angeboten. Die aktuellen Daten sind ab Januar 2025 verfügbar und werden laufend auf www.academie-du-vin.ch/atelier-kultweine/ und in unserem Newsletter publiziert.

Presenting Partner

MÖVENPICK
WEIN

Mövenpick Wein ist einer der führenden Anbieter von hochwertigen Weinen in der Schweiz. Das Sortiment umfasst über 3000 verschiedene Qualitätsweine aus aller Welt. Seit der Eröffnung des ersten Weinfachgeschäfts 1962 ist das Filialnetz kontinuierlich gewachsen und umfasst inzwischen mehr als 30 Standorte.

Teilnehmende



Für dieses Atelier müssen Sie mindestens unseren Basisweinkurs oder eine ähnliche Ausbildung von Dritten besucht haben.

Kurszeiten und Ort



Ein Kursabend von 18.30 bis ca. 21.30 Uhr an einem Standort von Mövenpick Wein.

Preis



CHF 600.– pro Person und Abend.

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

Boutique Verkostungsset Adventskalender 2024

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 2024 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 2024, CHF 155.–

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

Online zum Zertifikat:
Geschenkgutschein
Level-2-Onlinekurs,
ab CHF 950.–

2

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

3

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

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

Boutique Accessoires für Weinliebhaber:innen

Ob als originelles Geschenk oder für Sie selbst: In unserer Boutique finden Sie nützliche Accessoires für Ihre private Weinverkostung und Ihre Weiterbildung zum Weinexperten / zur Weinexpertin.

Aromakoffer

Bereisen Sie mit einem Aromakoffer des französischen Weinexperten Jean Lenoir die Welt der Düfte und Aromen von zu Hause aus und trainieren Sie Ihr olfaktives Gedächtnis.



1

Für das perfekte Geruchs-
training: Aromakoffer «Le
Nez du Vin – 54», CHF 415.–

2

Für den Einstieg ins Geruchs-
training: Miniaromakoffer
«Clin de Nez», CHF 42.–

3

Die Erweiterung zum 54-
Aromen-Werk: «Weinfehler»
Nez du Vin, CHF 100.–

Verkostungssets

Sie möchten die Degustation üben, ohne Dutzende von Flaschen zu öffnen? Die Lösung kommt mit unseren 2-cl-Miniaturen. Dazu erhalten Sie die Weinlisten, Vorlagen zur Erfassung der Verkostungsnotizen sowie die Musterlösungen unserer Dozenten.



1

40 Weinmuster, perfekt abgestimmt auf die
25 Module / 8 Sessions im WSET® Level 2
Award in Wines. CHF 195.–

2

64 Weinmuster, perfekt abgestimmt auf die
45 Module / 15 Sessions im WSET® Level 3
Award in Wines. CHF 310.–

Weitere Artikel 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

