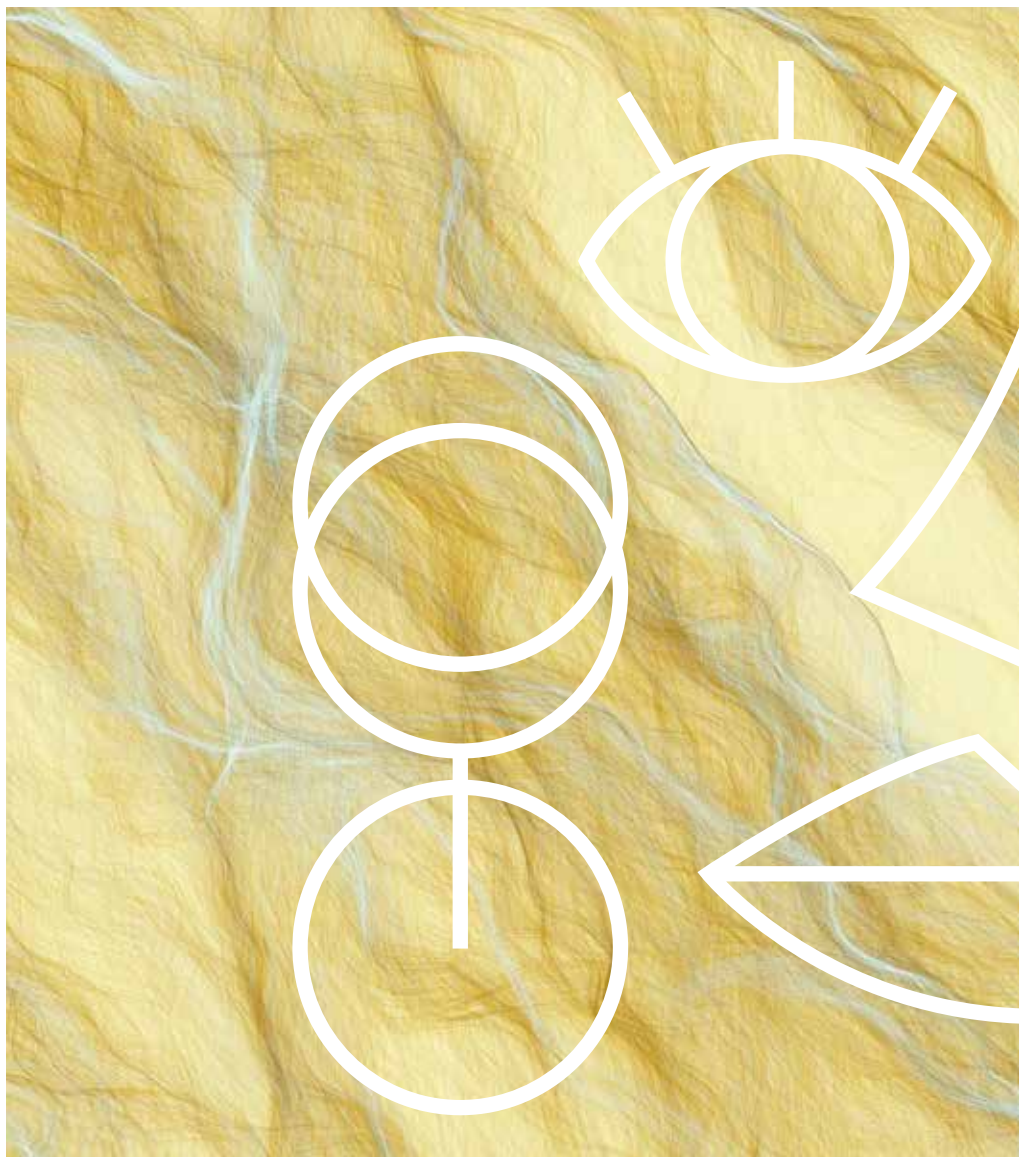


Académie du Vin

Wein- und Spirituosenkurse
Frühjahr / Sommer 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
Aarau	Unser Kursort in Aarau wird neu gebaut. Kurse deshalb ab März in Olten.	
Basel	17.1./11.2./6.3./20.4./26.5./ 11.6./27.8.2020	24.1./18.2./13.3./27.4./2.6. 18.6./3.9.2020
Bern	17.1./19.2./18.3./6.5./3.6./ 22.6./19.8.2020	24.1./26.2./25.3./13.5./10.6./ 29.6./26.8.2020
Luzern	15.1./6.2./4.3./30.3./4.5./ 12.6./27.8.2020	22.1./13.2./11.3./6.4./11.5./ 19.6./3.9.2020
Olten	2.3./21.4./6.5./18.6.2020	9.3./28.4./13.5./25.6.2020
St. Gallen	16.1./13.2./12.3./21.4./8.5./ 16.6./24.8.2020	23.1./20.2./19.3./28.4./15.5./ 23.6./31.8.2020
Zürich	14.1./23.1./31.1./25.2./28.2./13.3./ 24.3./28.4./8.5./3.6./9.6./17.6./ 26.8.2020	21.1./30.1./7.2./3.3./6.3./20.3./ 31.3./5.5./15.5./10.6./16.6./24.6./ 2.9.2020

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

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 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, 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 Frühjahr

Dienstag, 28.1./4.2./25.2./3.3./10.3./17.3./24.3./31.3./7.4.2020

Zürich, 2. Zyklus Frühjahr

Donnerstag, 5.3./12.3./19.3./26.3./2.4./7.5./14.5./28.5./4.6.2020

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

Montag, 17.2./24.2./2.3./9.3./16.3./23.3./20.4./27.4./4.5.2020

St. Gallen

Mittwoch, 22.4./6.5./13.5./27.5./3.6./10.6./17.6./24.6./1.7.2020

Tageskurse

Daten

Olten, April–Mai

Montag, 27.4./4.5./11.5.2020

Olten, Oktober

Montag, 12.10./19.10./26.10.2020

Samstagskurse

Daten

Zürich, Juni

Samstag, 6.6./13.6./20.6./27.6.2020

Zürich, September

Samstag, 5.9./12.9./19.9./6.9.2020

Zürich, November–Dezember

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

Luzern, Oktober–November

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

Wochenendkurs

Daten







Weggis, Mai

Freitag, 15.5., bis Sonntag, 17.5.2020

NEU: WSET Level 2 Award in Spirits

Seit Sommer 2019 sind die Spirituosen nicht mehr Teil der WSET-Weinausbildung. Dafür gibt es jetzt einen eigenen Spirituosenkurs: Eine spannende Qualifikation für Anfänger und Fortgeschrittene zum trendigen Thema Spirituosen. Ideal geeignet für Profis aus der Branche wie auch für (angehende) Spirituosenliebhaber.

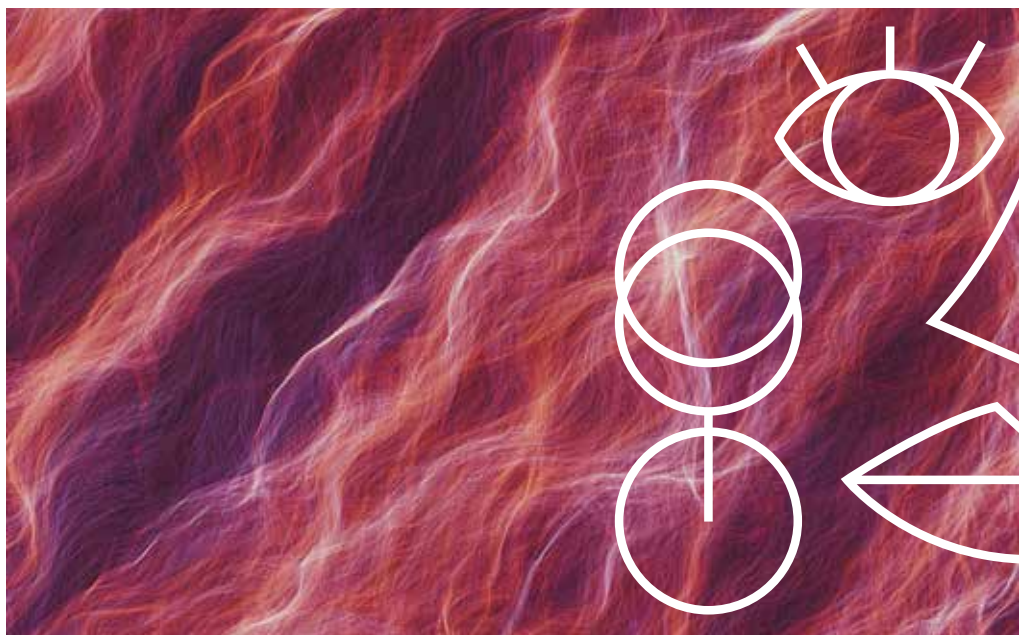
An vier Abenden können Sie Ihr Fachwissen über Spirituosen und Liköre auf- oder ausbauen. Sie lernen die grundlegenden Produktionsmethoden und die wichtigsten Rohmaterialien kennen und erfahren, wie diese zur Herstellung der wichtigsten Spirituosenstile eingesetzt werden. Von Cognac, Armagnac, Grappa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

Abendkurs	Daten	
Zürich	Kursabende: Mittwoch, 26.2./4.3./11.3./18.3.2020 Prüfung: Mittwoch, 25.3.2020	
Teilnehmende 	Kurszeiten 	Preis 
Für alle, die von der trendigen Welt der Edelbrände fasziniert sind. Egal ob Amateure oder Profis.	4 Abende und Prüfung Aromaparcours ab 18.15 Uhr Seminar 18.30–21.45 Uhr Prüfung 18.30–19.45 Uhr	Fr. 675.–
Prüfung 	Lernaufwand 	Kursleiter 
In einer Stunde lösen Sie 50 Multiple-Choice-Fragen. Bei Bestehen erhalten Sie das weltweit anerkannte Zertifikat «WSET® Level 2 Award in Spirits».	Neben dem Kursbesuch sollten Sie rund 12 bis 15 Stunden ins Heimstudium investieren.	Als Dozenten für diesen Kurs haben wir Arthur Nägele engagiert. Er ist ein international gefragter Experte für Spirituosen.

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

NEU: 4 Sensorikboxen für Ihr Deguttraining

Mit unserem «Online-Tasting-Tutor» gehen Sie den Wein wie mit einem persönlichen Coach durch. Exakt nach WSET Level 2 und 3: Auge, Nase, Gaumen und Gesamteindruck. Bei jedem Schritt kriegen Sie detailliertes Feedback: Treffen Ihre Aromen zu? Stimmt Ihr Eindruck von Säure und Tannin? Ist der Körper richtig eingeschätzt? Wenn nein, worauf sollten Sie achten?



Sensorikbox
Barrique – Struktur – Körper

1

Chardonnay ohne – mit Holz, Süditalien
leicht – schwer, Spanien Säure – Tannin.

Sensorikbox
Weissweintypen nach Rebsorten

3

Aromatische – neutrale Sorten – auf Frucht
vinifiziert – mit Ausbau – mit Botrytis.

Sensorikbox
Autolyse – Terroir – Potenzial

2

Prosecco – Champagner, Pinot Noir
Schweiz – Burgund, Bordeaux jung – reif.

Sensorikbox
Rotweintypen nach Klima

4

Typische Rotweinsorten für kühles – für
gemässigt – und für heisses Klima.

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



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, Frühjahr 2020

Weingut: Freitag, 28.2.2020; **Kursabende:** jeweils Donnerstag, 5.3./12.3./19.3./26.3./2.4./7.5./14.5./28.5./4.6./11.6./18.6.2020
Prüfung: Donnerstag, 25.6.2020

Zürich, Sommer 2020

Weingut: Freitag, 5.6.2020; **Kursabende:** jeweils Dienstag, 9.6./16.6./23.6./30.6./7.7./25.8./1.9./8.9./15.9./22.9./29.9.2020
Prüfung: Dienstag, 20.10.2020

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

Tageskurse

Daten

Olten, Mai–Juni 2020

Weingut: Freitag, 8.5.2020
Kurstage: jeweils Montag, 11.5./25.5./8.6./15.6.2020
Prüfung: Montagabend, 29.6.2020

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

NEU: Prüfungsvorbereitung

Daten

Intensivtraining **Verkostung**

Mi, 3.6.2020 oder Mi, 30.9.2020 (jeweils 17.00 bis ca. 21.30 Uhr)

Intensivtraining **Theorie**

Mi, 10.6.2020 oder Mi, 7.10.2020 (jeweils 17.00 bis ca. 21.30 Uhr)

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.

Käse und Wein

Mi, 11.3.2020 / 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.

Gabel und Glas

Mi, 18.3.2020 oder Mi, 6.5.2020 / 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.

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

Rebsorten blind erkennen

Mi, 1.4.2020 oder Fr, 12.6.2020 / 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.

Weinfehler

Mi, 13.5.2020 / Fr. 125.–
Kursleiter: Hans Babits

Welches sind die häufigsten Weinfehler? Und wie kann ich sie zuverlässig im Wein erkennen? Wir haben uns von einem Öo-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.

Was ist Potenzial und wie merke ich es?

Di, 23.6.2020 / 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. Von «zu jung» bis hin zu «müde, Zenit überschritten». So erfahren Sie am eigenen Gaumen, wie sich die Struktur und Aromatik mit zunehmender Reife verändern.



Académie du Vin
Oberburg 15
8158 Regensberg

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

