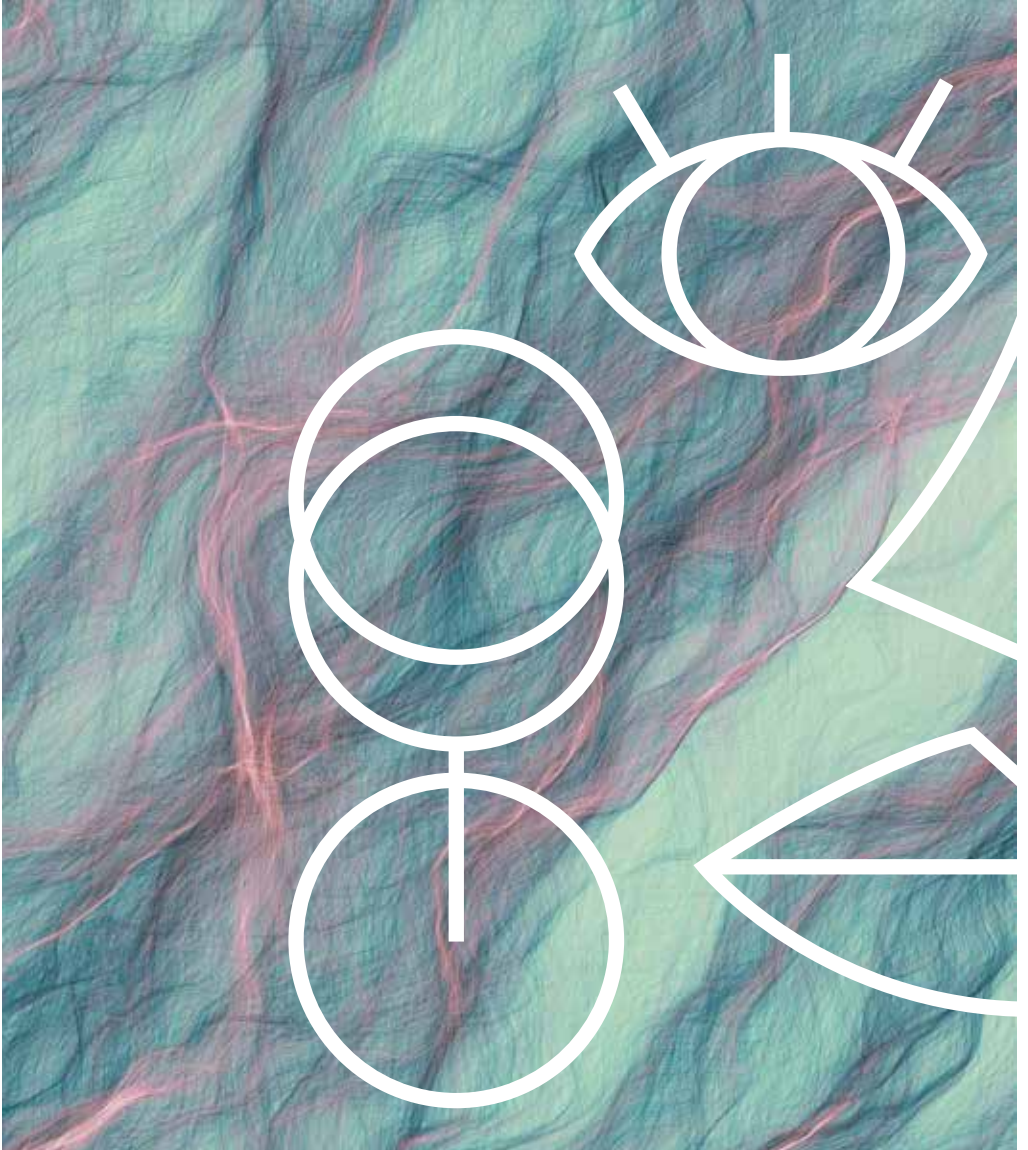


Académie du Vin

Wein- und Spirituosenkurse
Frühjahr / Sommer 2021



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)
Seminar 18.30–21.30 Uhr

Preis



Fr. 215.– pro Person

Kursorte	Daten 1. Abend	Daten 2. Abend
Basel	Do, 14.1./Mi, 3.2./Mo, 8.3./ Di, 27.4./Mo, 7.6./Mo, 23.8.2021	Do, 21.1./Mi, 10.2./Mo, 15.3./ Di, 4.5./Mo, 14.6./Mo, 30.8.2021
Bern	Mi, 20.1./Mo, 15.2./Mi, 17.3./ Mi, 28.4./Mo, 31.5./Fr, 27.8.2021	Mi, 27.1./Mo, 22.2./Mi, 24.3./ Mi, 5.5./Mo, 7.6./Fr, 3.9.2021
Luzern	Fr, 15.1./Do, 28.1./Fr, 12.3./ Mi, 28.4./Fr, 11.6./Mo, 23.8.2021	Fr, 22.1./Do, 4.2./Fr, 19.3./ Mi, 5.5./Fr, 18.6./Mo, 30.8.2021
Olten	Di, 19.1./Di, 16.3./Mi, 9.6./Mi, 8.9.2021	Di, 26.1./Di, 23.3./Mi, 16.6./Mi 8.9.2021
St. Gallen	Mo, 18.1./Di, 16.2./Fr, 19.3./ Fr, 30.4./Do, 10.6./Mi, 25.8.2021	Mo, 25.1./Di, 23.2./Fr, 26.3./ Fr, 7.5./Do, 17.6./Mi, 1.9.2021
Zürich	Mi, 27.1./Di, 2.3./Do, 18.3./ Di, 13.4./Fr, 16.4./Mi, 26.5./Fr, 4.6./ Di, 22.6./Mi, 30.6./Di, 24.8.2021	Mi, 3.2./Di, 9.3./Do, 25.3./ Di, 20.4./Fr, 23.4./Mi, 2.6./Fr, 11.6./ Di, 29.6./Mi, 7.7./Di, 31.8.2021

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

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 «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:
Seminar 18.30–21.45 Uhr

Samstagskurs:
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. 1085.–

Samstagskurs: Fr. 1085.–

Tageskurs: Fr. 1185.–

Wochenendkurs: Fr. 1625.–

Abendkurse

Daten

Zürich, Mai–Juli

Jeweils Donnerstag, 20.5./27.5./3.6./10.6./17.6./24.6./1.7./8.7./15.7.2021

Zürich, August–November

Jeweils Mittwoch, 25.8./1.9./8.9./15.9./22.9./29.9./6.10./27.10./3.11.2021

Bern, März–Mai

Jeweils Montag, 1.3./8.3./15.3./22.3./29.3./26.4./3.5./10.5./17.5.2021

Basel, September–November

Jeweils Montag, 6.9./13.9./20.9./27.9./18.10./25.10./1.11./8.11./15.11.2021

St. Gallen, Mai–Juli

Jeweils Montag, 3.5./10.5./17.5./31.5./7.6./14.6./21.6./28.6./5.7.2021

Tageskurse

Daten

Olten, Januar–Februar

Jeweils Montag, 18.1./25.1./1.2.2021

Olten, Juni–Juli

Jeweils Montag, 21.6./28.6./5.7.2021

Samstagskurse

Daten

Zürich, Juni

Jeweils Samstag, 5.6./12.6./19.6./26.6.2021

Zürich, August–September

Jeweils Samstag, 28.8./4.9./11.9./18.9.2021

Luzern, November

Jeweils Samstag, 6.11./13.11./20.11./27.11.2021

Wochenendkurs

Daten

Weggis, Juni

Freitag, 4.6. bis Sonntag, 6.6.2021

Weggis, Oktober

Freitag, 29.10. bis Sonntag, 31.10.2021

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, wieder 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-Meetings behandeln wir die Weinverkostung. Dazu erhalten Sie ein 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 der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich statt.

Daten für die Zoom-Meetings	Prüfungsdaten
Jeweils Donnerstag, 28.1./4.2./11.2./18.2./25.2./4.3./11.3./18.3.2021	Donnerstag, 25.3.2021, 18.30 Uhr
Jeweils Mittwoch, 8.9./15.9./22.9./29.9./6.10./27.10./3.11./10.11.2021	Mittwoch, 17.11.2021, 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–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 Zoom-Meetings dauern rund 16 Stunden.

Kursleiter



Ansprechpartner für den Kurs ist Joachim Günther. Er leitet auch die online Verkostungs-Meetings.

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 Kleinstfläschchen 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. NEU: Sie können für die bequeme Verkostung ein cleveres Formular downloaden und es gibt sogar eine Musterlösung zu allen Weinen.



Verkostungsset

Level 2

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

Fr. 185.– (inkl. Degufomular/Musterlösung)

Verkostungsset

Level 3

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

Fr. 295.– (inkl. Degufomular/Musterlösung)

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:
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. 2085.– pro Person

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

Online-Prüfungstraining:
Theory: Fr. 125.– pro Person
Tasting: Fr. 165.– pro Person

Abendkurse

Daten

Zürich, Juni–Oktober

Weingut: Freitag, 18.6.2021; **Kursabende:** jeweils Dienstag, 22.6./29.6./7.7./3.7./24.8./31.8./7.9./14.9./21.9./28.9./5.10.2021

Prüfung: Dienstag, 26.10.2021

Zürich, September–Dezember

Weingut: Freitag, 3.9.2021; **Kursabende:** jeweils Donnerstag, 9.9./16.9./23.9./30.9./7.10./28.10./4.11./11.11./18.11./25.11./2.12.2021

Prüfung: Donnerstag, 9.12.2021

Tageskurse

Daten

Olten, Juni–Juli

Weingut: Freitag, 4.6.2021

Kurstage: jeweils Montag, 7.6./14.6./21.6./28.6.2021

Prüfung: Montagabend, 12.7.2021

Olten, August–September

Weingut: Freitag, 27.8.2021

Kurstage: jeweils Montag, 30.8./6.9./13.9./20.9.2021

Prüfung: Montagabend, 27.9.2021

Olten, November–Dezember

Weingut: Freitag, 5.11.2021

Kurstage: jeweils Montag, 8.11./22.11./29.11./6.12.2021

Prüfung: Montagabend, 13.12.2021

NEU: ZOOM-Prüfungstraining Daten

Intensivtraining **Theorie** (1 Abend)

Fr, 26.2./Di, 8.6./Fr, 17.9./Mi, 1.12.2021 (jeweils 17.00 bis ca. 20.00 Uhr)

Intensivtraining **Verkostung** (1 Abend)









Mi, 3.3./Di, 15.6./Fr, 24.9./Di, 7.12.2021 (jeweils 17.00 bis ca. 20.00 Uhr)

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

WSET Level 2 Award in Spirits

Seit Sommer 2019 sind die Spirituosen bekanntlich 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, 10.11./17.11./24.11./1.12.2021 Prüfung: Mittwoch, 8.12.2021	
Teilnehmende		Kurszeiten	
Für alle, die von der trendigen Welt der Edelbrände fasziniert sind. Egal ob Amateure oder Profis.		4 Abende und Prüfung Seminar 18.30–21.45 Uhr Prüfung 18.30–19.45 Uhr	Preis
			
			Fr. 685.–
Prüfung		Lernaufwand	
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.	Kursleiter
			
			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

Geschenke für Weinliebhaber

In der Online-Boutique 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.

Weinaccessoires und Weinbücher 3

Wir haben eine kleine, aber feine Auswahl von wirklich sinnvollen Weinaccessoires für Sie selektioniert. Sie können in unserer Online-Boutique auch die WSET-Kursbücher kaufen.

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

Académie du Vin
Oberburg 15
8158 Regensberg

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

