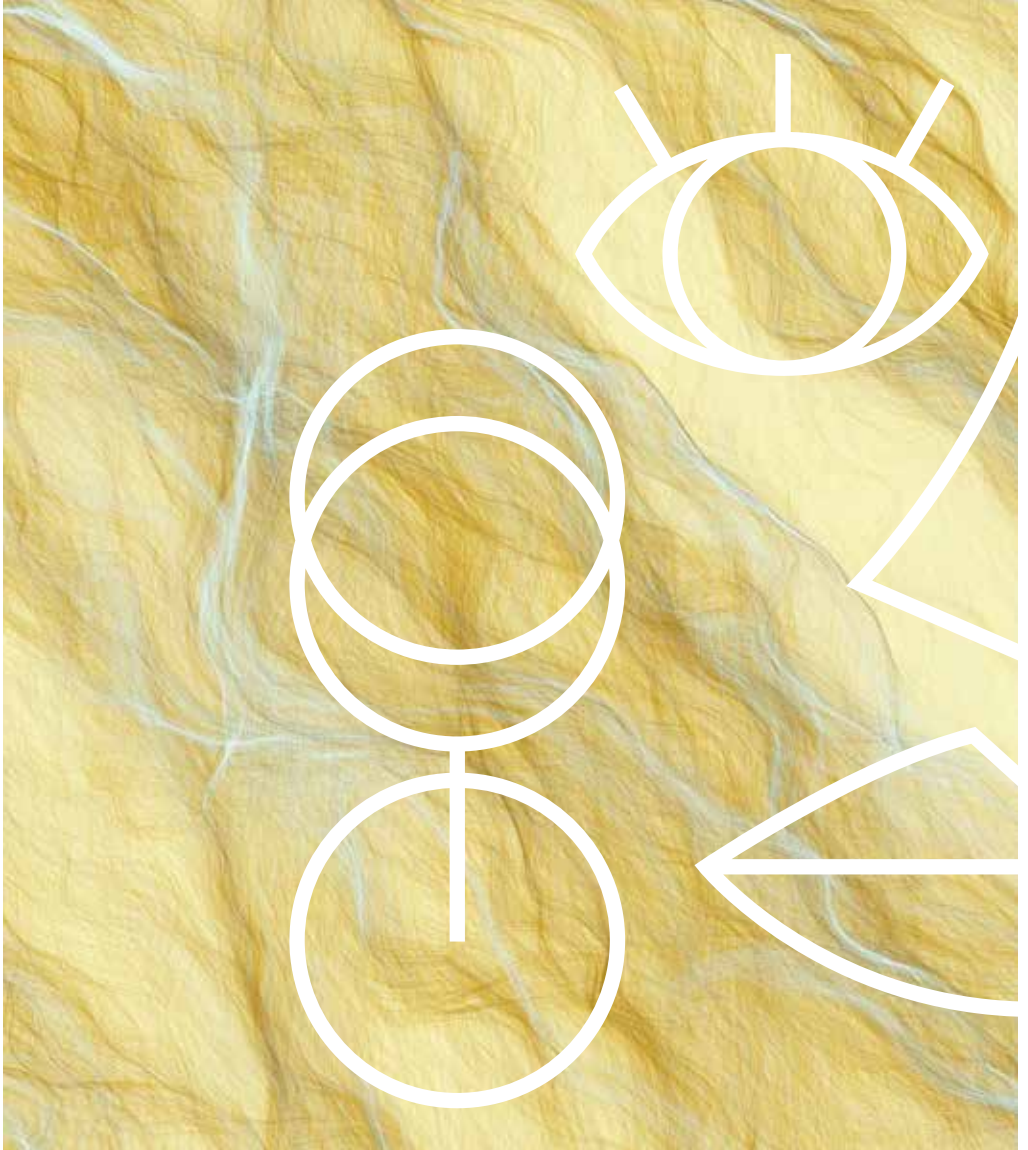


# Académie du Vin

Wein- und Spirituosenkurse – Präsenz und Online  
Sommer/Herbst 2021

---



# 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 nach der WSET®-Systematik degustieren, beschreiben und bewerten. Sie verkosten im Kurs alle wichtigen Weine der Alten und der Neuen Welt: von Schaumwein über Weiss-, 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)  
Seminar 18.30–21.30 Uhr

## Preis



Fr. 215.– pro Person

Kursorte	Daten 1. Abend	Daten 2. Abend
Basel	Mo, 23.8./Di, 21.9./Do, 21.10./ Mo, 22.11.2021	Mo, 30.8./Di, 28.9./Do, 28.10./ Mo, 29.11.2021
Bern	Fr, 27.8./Fr, 24.9./Mi, 27.10./ Mo, 15.11./Mi, 8.12.2021	Fr, 3.9./Fr, 1.10./Mi, 3.11./ Mo, 22.11./Mi, 15.12.2021
Luzern	Mo, 23.8./Mi, 22.9./Fr, 29.10./ Mi, 1.12.2021	Mo, 30.8./Mi, 29.9./Do, 4.11./ Mi, 8.12.2021
Olten	Mi, 8.9./Mi, 10.11.2021	Mi, 15.9./Mi, 17.11.2021
St. Gallen	Mi, 25.8./Do, 23.9./Mo, 18.10./ Di, 16.11./Mi, 8.12.2021	Mi, 1.9./Do, 30.9./Mo, 25.10./ Di, 23.11./Mi, 15.12.2021
Zürich	Di, 24.8./Di, 7.9./Do, 9.9./Di, 26.10./ Fr, 29.10./Di, 16.11./Mi, 17.11./ Di, 7.12.2021	Di, 31.8./Di, 14.9./Do, 16.9./Di, 2.11./ Fr, 5.11./Di, 23.11./Mi, 24.11./ Di, 14.12.2021

**Schutzmassnahmen COVID-19: An allen Kursorten befolgen wir strikt die geltenden Vorschriften des BAG.**

Weitere Daten, Details und Onlineanmeldung: [www.academie-du-vin.ch](http://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 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 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, August–November

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

Zürich, September–Dezember

Jeweils Donnerstag, 23.9./30.9./7.10./28.10./4.11./11.11./18.11./25.11./2.12.2021

Basel, September–November

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

Bern, Februar–Mai 2022

Die Daten finden Sie demnächst auf [www.academie-du-vin.ch](http://www.academie-du-vin.ch)

St.Gallen, April–Juni 2022

Die Daten finden Sie demnächst auf [www.academie-du-vin.ch](http://www.academie-du-vin.ch)

## Tageskurse

### Daten

Olten, September

Jeweils Montag, 6.9./13.9./20.9.2021

Olten, November–Dezember

Jeweils Montag, 22.11./29.11./6.12.2021

## Samstagskurse

### Daten

Zürich, August–September

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

Zürich, November–Dezember

Jeweils Samstag, 20.11./27.11./4.12./11.12.2021

Luzern, November

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

## Wochenendkurs

### Daten

Weggis, Oktober

Freitag, 29.10., bis Sonntag, 31.10.2021

**Schutzmassnahmen COVID-19: An allen Kursorten befolgen wir strikt die geltenden Vorschriften des BAG.**






# Onlinekurs – WSET Level 2 in Wines

Lernen Sie gerne in Ihrem eigenen Rhythmus? Sind unsere Standorte schwierig zu erreichen für Sie? Die WSET-Kurse kommen deshalb ab sofort auch zu Ihnen nach Hause. Alles, was Sie dafür brauchen, ist Ihr Smartphone, Tablet oder PC, ein Internetzugang und ein gutes 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, Quizz 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.

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
Jeweils Mittwoch, 8.9./15.9./22.9./29.9./6.10./27.10./3.11./10.11.2021 (*Präsenz nicht erforderlich, alle Meetings werden auch aufgezeichnet)	Mittwoch, 17.11.2021, 18.30 Uhr

<b>Teilnehmende</b> 	<b>Kurszeiten</b> 	<b>Preis</b> 
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. 685.– inklusive Box mit 40 Weinmustern und Prüfungsgebühren.
<b>Prüfung</b> 	<b>Lernaufwand</b> 	<b>Kursleiter</b> 
In einer Stunde lösen Sie 50 Multiple-Choice-Fragen.	Die Theorie braucht ca. 15 Stunden Heimstudium. Die Zoom-Meetings dauern rund 16 Stunden.	Ansprechpartner für den Kurs ist Joachim Günther. Er leitet zusammen mit Hans Babits auch die Online-Verkostungs-Meetings.

Details und Onlineanmeldung: [www.academie-du-vin.ch](http://www.academie-du-vin.ch)

# NEU: Onlinekurs – WSET Level 3 in Wines

Nach dem grossen Erfolg mit dem Level-2-Onlinekurs (schon über 300 erfolgreiche Teilnehmende im ersten Jahr) bieten wir ab sofort auch den Level 3 als kompletten Onlinelehrgang an.

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. 50 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. Nach der Ausbildung können Sie deshalb jede Flasche professionell verkosten, kompetent beschreiben und fair bewerten.

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

## Daten für die Zoom-Meetings\*

Jeweils Mi, 27.10./3.11./10.11./19.11. (Fr!)/24.11./1.12./8.12.2021/12.1./19.1./26.1./2.2./9.2.2022 (\*Präsenz nicht erforderlich, alle Meetings werden aufgezeichnet)

## Prüfungsdatum

Mittwoch, 23.2.2022

### Teilnehmende



Erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen des «Level 2 Award».

### Kurszeiten



Kurszugang sofort nach der Buchung bis zur Prüfung. Zoom-Meetings jeweils 18.30 bis ca. 21.00 Uhr.

### Preis



Fr. 1685.– inklusive Kursbuch, Box mit 64 Weinmustern und Prüfungsgebühren.

### Prüfung



Die Prüfung dauert 2,5 Std. Sie verkosten zwei Weine blind und beantworten 50 Multiple-Choice- sowie 4 offene Fragen.

### Lernaufwand



Die Theorie braucht ca. 85 Stunden Heimstudium. Die Zoom-Meetings dauern rund 30 Stunden.

### Kursleiter



Ansprechpartner für den Kurs ist Joachim Günther. Er leitet zusammen mit Hans Babits auch die Online-Verkostungs-Meetings.

Details und Onlineanmeldung: [www.academie-du-vin.ch](http://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 4 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 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» 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:  
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, September–Dezember 2021

**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

Zürich, November 2021–März 2022

**Weingut:** Freitag, 12.11.2021; **Kursabende:** jeweils Dienstag, 6.11./23.11./30.11./7.12./14.12.2021/11.1./18.1./25.1./1.2./22.2./1.3.2022  
**Prüfung:** Dienstag, 15.3.2022

## Tageskurse

## Daten

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, September–November

**Weingut:** Freitag, 10.9.2021  
**Kurstage:** jeweils Montag, 27.9./4.10./25.10./1.11.2021  
**Prüfung:** Montagabend, 15.11.2021

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 **Theory** (1 Abend) Fr, 17.9./Mi, 1.12.2021 (jeweils 17.00 bis ca. 20.00 Uhr)  
Intensivtraining **Tasting** (1 Abend) Fr, 24.9./Di, 7.12.2021 (jeweils 17.00 bis ca. 20.00 Uhr)








**Schutzmassnahmen COVID-19: An allen Kursorten befolgen wir strikt die geltenden Vorschriften des BAG.**

Weitere Daten, Details und Onlineanmeldung: [www.academie-du-vin.ch](http://www.academie-du-vin.ch)

# 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 zu Gin und anderen aromatisierten Spirituosen und Likören. Wir behandeln schliesslich auch die wichtigsten Punkte für den professionellen Service von Spirituosen, und das Thema Cocktails rundet die Ausbildung ab.

Abendkurs		Daten	
Zürich		<b>Kursabende:</b> Mittwoch, 10.11./17.11./24.11./1.12.2021 <b>Prüfung:</b> Mittwoch, 8.12.2021	
<b>Teilnehmende</b>		<b>Kurszeiten</b>	
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	Fr. 685.–
<b>Prüfung</b>		<b>Lernaufwand</b>	
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.	
		<b>Kursleiter</b>	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](http://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.

## 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.

Académie du Vin  
Oberburg 15  
8158 Regensberg

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



**P.P.**  
8158 Regensburg  
*DIE POST*

Académie du Vin  
Oberburg 15  
8158 Regensburg

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

