



## Der Schweizer Wein-Sommelier® Erster Teil

Kompaktes Weinwissen für Gastroprofis

Mit international anerkannter Bestätigung, WSET® Level 2, Award in Wines

---

### Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden 1/2022

Das Spezialistenseminar Der Schweizer Wein-Sommelier® ist anspruchsvoll. Wir empfehlen an jedem Seminartag dabei zu sein und für das persönliche Studium genügend Zeit zu reservieren.

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten um Unterstützung.

Die Teilnehmenden bringen ihr persönliches „Sommelier-Besteck“ mit zum Seminar.

Kooperation von:

**GASTRO**  **SUISSE**

Académie  
du Vin

**Tag 1**  
**Dienstag, 11. Januar 2022**  
**Grundlagen der Weinkompetenz**

Durchführungsort  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Eröffnung  
Florian Riekman, Trainer und Sachbearbeiter, GastroSuisse Zürich

Referent  
Joachim Günther, Weinakademiker, WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits,  
Inhaber Académie du Vin, Regensburg

---

ab 8:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli	
9:00	Eröffnung - Seminarziele und Programm - Kontrolle der Unterlagen / Organisatorisches - Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmer	Florian Riekman
9:30	Weine verkosten und beurteilen - WSET® Level 2, systematisches Verkosten von Wein - Degustationstechnik	Joachim Günther
10:30	Pause	
10:50	Einflussfaktoren auf die Produktion von Weiss- und Rotwein - Rebsorten und Umgebung - Weinbau und Weinbereitung - Reifung und Kosten	
13:00	Mittagessen	
14:00	Pinot Noir und Zinfandel - Der Geschmack - Regionen für Premium-Wein - Regionen für die Produktion von einfacheren Weinen - Pinot Noir und Zinfandel in Verschnitten	
15:30	Pause	
15:50	Riesling und Sémillon - Der Geschmack - Regionen für Premium-Wein - Regionen für die Produktion von einfacheren Weinen - Riesling und Sémillon in Verschnitten	
	Zusammenfassung und Feedback	
17:00	Verabschiedung	

**Tag 2**  
**Mittwoch, 12. Januar 2022**  
**Traubensorten**

Durchführungsort  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent  
Joachim Günther, Weinakademiker, WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits,  
Inhaber Académie du Vin, Regensburg

---

- |         |   |
|---------|---|
| ab 8:30 | Willkommen, Kaffee und Gipfeli  |
| 9:00    | Eröffnung <ul style="list-style-type: none"><li>- Tagesziele und Programm</li><li>- Warm up</li></ul>   |
| 10:30   | Pause   |
| 10:50   | Andere weisse Sorten und Weissweine <ul style="list-style-type: none"><li>- Pinot Gris / Pinot Grigio, Verdicchio und Trebbiano</li><li>- Italienische Weine mit Eigennamen</li><li>- Chenin Blanc, Melon Blanc, Viognier</li><li>- Albariño, Semillon / Sémillon</li><li>- Gewürztraminer, Torrontés</li></ul> |
| 13:00   | Mittagessen   |
| 14:00   | Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah / Shiraz <ul style="list-style-type: none"><li>- Der Geschmack</li><li>- Regionen für Premium-Wein</li><li>- Regionen für die Produktion von einfacheren Weinen</li><li>- Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah/ Shiraz in Verschnitten</li></ul>                              |
| 15:30   | Pause   |
| 15:50   | Andere dunkle Sorten und Rotweine <ul style="list-style-type: none"><li>- Gamay, Grenache, Tempranillo, Douro</li><li>- Pinotage, Carmenère, Malbec</li></ul> <p>Zusammenfassung und Feedback</p>   |
| 17:00   | Verabschiedung  |

### Tag 3

Montag, 17. Januar 2022

### Professionell und überraschend im Verkauf von Wein

Durchführungsort

Landhotel Hirschen, Weinhaus am Bach, Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

Referent

Florian Riekmann, Trainer und Sachbearbeiter, GastroSuisse Zürich

dipl. Kaufmann HGT EFZ, dipl. Hotelier/Restaurateur HF, Erwachsenenbildner SVEB 1

---

ab 8:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
9:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none"><li>- Tagesziele und Programm</li><li>- Warm-Up</li></ul> <p>Servicequalität als Basis für den guten Verkauf</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Servicekette im Weinverkauf</li><li>- Gästetypen und ihre Bedürfnisse</li><li>- Erstellen einer Servicekette für den Weinverkauf bei Banketten im Restaurant</li></ul>
10:30	Pause
10:50	Das Verkaufsgespräch am Tisch <ul style="list-style-type: none"><li>- Das Verkaufsrad</li><li>- Storytelling und seine Bedeutung im Weinverkauf</li><li>- Labels als Verkaufsargument</li><li>- Praktische Übung und Präsentation</li></ul>
13:00	Mittag
14:00	Der persönliche Auftritt <ul style="list-style-type: none"><li>- Auftritt und Fachkompetenz</li><li>- Tipps und Tricks</li><li>- Weinverkauf vor der Kamera</li></ul>
15:30	Pause
15:50	Umgang mit Reklamationen <ul style="list-style-type: none"><li>- Reklamationen sympathisch entgegennehmen und grosszügig reagieren</li><li>- Beispiele aus der Praxis</li></ul>
16:45	Zusammenfassung und Feedback <ul style="list-style-type: none"><li>- Prüfungsinformation</li></ul>
17:00	Verabschiedung

**Tag 4**  
**Montag, 24. Januar 2022**  
**Professionell und zeitgemäss im Service von Wein**

Durchführungsort  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent  
Arthur Nägele, Betriebsleiter mit Meisterprüfung für das Gastgewerbe in Österreich,  
Tourismuskaufmann, dipl. Sommelier, Sensorik-Experte mit ZHAW Lizenz, Spirituosen-Sommelier  
und Jury-Mitglied des Internationalen Wein und Spirituosen Wettbewerbs, IWSC

---

- ab 8:30            Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 9:00                Eröffnung
- Tagesziele und Programm
  - Warm-Up
- Die Rolle des Wein-Sommelier®
- Fach-, Sozial- und Methodenkompetenz eines Wein-Sommeliers
  - Erwartungen von aussen
- Voraussetzungen für den Weingenuss
- Anforderungen an ein Weinglas, das passende Glas zum Wein
  - Weintemperatur und die Auswirkung auf den Wein
  - Gesetzliches: Lebensmittelhygiene und Deklaration
- 10:30                Pause
- 10:50                Der professionelle Wein-Service: gestern, heute, morgen
- Wein-Service gestern: Was hat noch Gültigkeit?
  - Wein-Service heute: Weniger ist mehr
  - Wein-Service morgen: modern, stilvoll, praktisch
  - Trends und Innovationen im Wein-Service
  - Gruppenarbeit und Präsentation
- 13:00                Pause
- 14:00                Der professionelle Wein-Service
- Allgemeine Merkmale zum Öffnen einer Weinflasche
  - Professioneller Service von Weiss-, Rot- und Schaumwein
  - Servicetemperaturen
  - Wein dekantieren, chambrieren, frappieren, Trag- und Abräumtechnik
  - Weine konservieren, nachbestellen und lagern / Labels
  - Auftrag: Praktische Übung
- 15:30                Pause
- 15:50                Präsentation der Gruppenarbeit
- Zusammenfassung und Feedback
- 17:00                Verabschiedung

**Tag 5**  
**Dienstag, 25. Januar 2022**  
**Italien, Schaumwein, verstärkte Weine**

Durchführungsort  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent  
Joachim Günther, Weinakademiker, WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits,  
Inhaber Académie du Vin, Regensburg

---

ab 8:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
9:00	Eröffnung - Tagesziele und Programm - Warm-Up  Italiens lokale Weissweinsorten
10:30	Pause
10:50	Italiens lokale Rotweinsorten - Barbera, Nebbiolo
13:00	Mittagessen
14:00	Schaumweine - Die Flaschengärung - Die Tankgärung  Gespritzte Weine
15:30	Pause
15:50	Repetition - Wiederholung wichtiger Inhalte
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

**Tag 6**  
**Montag, 21. Februar 2022**  
**Prüfungen**

Durchführungsort  
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Experte  
Joachim Günther, Weinakademiker, WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits,  
Inhaber Académie du Vin, Regensburg

Florian Riekmann, Trainer und Sachbearbeiter, GastroSuisse Zürich  
dipl. Kaufmann HGT EFZ, dipl. Hotelier/Restaurateur HF, Erwachsenenbildner SVEB 1

---

ab 8:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
9:00	Begrüssung und Prüfungsinformation
9:10	Erster Teil der Prüfung WSET® Level 2 Award in Wines - 50 Multiple Choice Fragen - Dauer: 60 Minuten
10:10	Pause
10:30	Zweiter Teil der Prüfung Wein-Service und Wein-Verkauf - Dauer: 45 Minuten
11:15	Apéritif und Verabschiedung
12:15	Abschluss des Kurses

Änderungen bleiben vorbehalten.  
Zürich, im Mai 2021