



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 4/2021

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.

Kooperation von:

GASTRO  **SUISSE**

Académie
du Vin

Tag 1
Freitag, 10. September 2021
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	Mittag	
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, 15. September 2021
Professionell und zeitgemäss im Service von Wein

ZOOM

<https://zoom.us/j/95195151865?pwd=YnduRTAwN0YwNHdpZDRJQUpiT2krUT09>

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 8:45 | ZOOM-Meeting wird geöffnet |
| 9:00 | Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm-Up <p>Die Rolle des Wein-Sommelier®</p> <ul style="list-style-type: none">- Fach-, Sozial- und Methodenkompetenz eines Wein-Sommeliers- Erwartungen von aussen <p>Voraussetzungen für den Weingenuss</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <ul style="list-style-type: none">- 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 | Mittag |
| 14:00 | Der professionelle Wein-Service <ul style="list-style-type: none">- 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 3
Dienstag, 21. September 2021
Professionell und überraschend im Verkauf von Wein

ZOOM

<https://zoom.us/j/99768157181?pwd=Tkg4bmh6V1BtTXhXNHJtMGxsaTRldz09>

Referent

Florian Riekman, Trainer und Sachbearbeiter, GastroSuisse Zürich
dipl. Kaufmann HGT EFZ, dipl. Hotelier/Restaurateur HF,
Erwachsenenbildner mit SVEB Zertifikat

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

Tag 4
Montag, 4. Oktober 2021
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
- Tagesziele und Programm
- Warm up |
| 10:30 | Pause |
| 10:50 | Andere weisse Sorten und Weissweine
- Pinot Gris / Pinot Grigio, Verdicchio und Trebbiano
- Italienische Weine mit Eigennamen
- Chenin Blanc, Melon Blanc, Viognier
- Albariño, Semillon / Sémillon
- Gewürztraminer, Torrontés |
| 13:00 | Mittag |
| 14:00 | Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah / Shiraz
- Der Geschmack
- Regionen für Premium-Wein
- Regionen für die Produktion von einfacheren Weinen
- Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah/ Shiraz in Verschnitten |
| 15:30 | Pause |
| 15:50 | Andere dunkle Sorten und Rotweine
- Gamay, Grenache, Tempranillo, Douro
- Pinotage, Carmenère, Malbec

Zusammenfassung und Feedback |
| 17:00 | Verabschiedung |

Tag 5
Freitag, 8. Oktober 2021
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	Mittag
14:00	Schaumweine - Die Flaschengärung - Die Tankgärung Gespritete Weine
15:30	Pause
15:50	Repetition - Wiederholung wichtiger Inhalte
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Tag 6
Donnerstag, 28. Oktober 2021
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 Riekman, Trainer und Sachbearbeiter, GastroSuisse Zürich
dipl. Kaufmann HGT EFZ, dipl. Hotelier/Restaurateur HF,
Erwachsenenbildner mit SVEB Zertifikat

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	Abschluss des Kurses

Änderungen bleiben vorbehalten.
Zürich, im Juli 2021