



Der Schweizer Wein-Sommelier® Zweiter Teil

Kompaktes Weinwissen für Gastroprofis

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden 1/2021

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

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten Sie um Ihre Unterstützung.

Der 1. Seminartag findet im Rebberg statt. Bei der Bekleidung ist auf das Wetter zu achten (Hitze oder Kälte) und festes Schuhwerk zu tragen.

Die Teilnehmenden bringen ihr persönliches „Sommelier-Besteck“ mit zum Seminar und zur mündlichen Prüfung.

Kooperation von:

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Académie
du Vin

Tag 1
Dienstag, 24. August 2021
Der Weinberg

Durchführungsort: Zweifel Vinarium, Regensdorferstrasse 20, 8049 Zürich, T 044 344 22 11

Eröffnung: Dominique Scherz, Sachbearbeiterin, GastroSuisse

Referenten: Joachim Günther,
Weinakademiker WSET® Level 4, Diploma in Wines and Spirits,
Inhaber Académie du Vin, Regensberg

Diederik Michel, Winzer und dipl. Oenologe, Küssnacht

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli	
09:00	Eröffnung - Seminarziele und Programm - Kontrolle der Unterlagen, Organisatorisches - Gegenseitiges Vorstellen der Teilnehmenden	Dominique Scherz
	Einführung in die Degustationstechnik nach WSET® Level 3 - So erstelle ich eine prüfungsreife Degustationsnotiz - Blinddegustation Serie 1	Joachim Günther
10:30	Pause	
10:50	Trainieren der Degustationstechnik nach WSET® Level 3 - Blinddegustation Serie 2 - Diskussion und Klärung der offenen Fragen zur Verkostung	
13:00	Gemeinsamer kleiner Lunch	
14:00	1. Teil des Nachmittags im Rebberg - Die Bedürfnisse der Rebe - Die natürlichen Einflussfaktoren im Rebberg - Die Arbeit des Winzers und sein Einfluss auf den Weinstil und seine Qualität 2. Teil des Nachmittags im Weinkeller - Die Weinproduktion von der Traubenannahme bis zur Abfüllung - Bereitung von Weiss-, Rosé- und Rotwein - Ausbau, Stabilisierung, Assemblage und Abfüllung - Praxis-Übung zum Abschluss Zusammenfassung und Feedback	Diederik Michel
17:00	Verabschiedung	

Tag 2
Mittwoch, 25. August 2021
Frankreich 1 und 2

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

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

-
- ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
 - Warm up
- Frankreich Teil 1: Die «reduktiven» Weissweine aus dem Edeltank
- Elsass
 - Loire
 - Blinddegustation Serie 1
- 10:30 Pause
- 10:50 Frankreich Teil 1: Die «oxidativen» Weissweine aus dem Eichenfass
- Burgund
 - Rhône
 - Bordeaux
 - Blinddegustation Serie 2
- 13:00 Individuelles Mittagessen
- 14:00 Frankreich Teil 2: Rotweine Norden
- Kurze Lernkontrolle
 - Burgund
 - Blinddegustation Serie 3
- 15:30 Pause mit Aromaparcours
- 15:50 Frankreich Teil 2: Rotweine Norden
- Exkurs «Die drei Arten der Ganztraubenvergärung»
 - Beaujolais
 - Rhône Nord
 - Blinddegustation Serie 4
- Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag
- Zusammenfassung und Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Tag 3
Dienstag, 7. September 2021
Italien, Spanien, Portugal

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Referent: Hans Babits, dipl. Weinakademiker, Zürich

- ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
- Warm up
- Italien Teil 1: Norditalien
- Lernkontrolle zur Auffrischung
- Italiens Weingesetz
- Piemont, Veneto
- Exkurs «Apassimento»
- Blind Degustation Serie 1
- 10:30 Pause
- 10:50 Italien Teil 2: Mittel- und Süditalien
- Toskana, Süditalien
- Blind Degustation Serie 2
- 13:00 Individuelles Mittagessen
- 14:00 Spanien
- Kurze Lernkontrolle
- Rioja, Priorat und die weiteren wichtigen Gebiete Spaniens
- Exkurs «Klassifizierung der Weine nach der Ausbaudauer»
- Blind Degustation Serie 3
- 15:30 Pause mit Aromaparcours
- 15:50 Portugal
- Exkurs «autochthone Rebsorten»
- Die Gebiete für trockene Rotweine: Douro, Dão, Bairrada
- Blind Degustation Serie 4
- Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag
- Zusammenfassung und Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Tag 4
Mittwoch, 8. September 2021
Wein-Marketing

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent: Camil Siebenmann, FA, WSET® Level 3 Award in Wines, Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli	
09:00	Eröffnung	Camil Siebenmann
	- Tagesziele und Programm	
	- Warm-up	
	Prüfungsinformation mündliche Prüfung	Dominique Scherz
	- Mündliche Prüfung durch GastroSuisse	
	- Organisation und Merkmale	
	Einführung in das Thema Wein-Marketing	Camil Siebenmann
	- Wein-Marketing-Prozess und was dahinter steckt	
	- Definition und Zweck von Wein-Marketing	
	- Schweizer Weinmarkt	
	- Die Rolle der Gastronomie im Weinmarkt	
10:30	Pause	
10:50	Strategie im Wein-Marketing	
	- Angebots- und Preispolitik	
	- Preiskalkulation	
	- Die Weinkarte und weitere Verkaufsaktivitäten	
13:00	Individuelles Mittagessen	
14:00	Erstellen einer Weinkarte	
	- Auftrag für die Weinkarte der mündlichen Prüfung	
	- Auftrag sichten und Fragen klären	
	Gruppenarbeit Weinkarte ausarbeiten	
	- Erarbeiten einer Weinkarte - Reflektion im Plenum	
15:30	Pause	
15:50	Lagerung von Wein	
	- Allgemeine Merkmale bei der Lagerung	
	- Keller-Alternativen, Weinschränke	
	- Dauer der Lagerung	
	Zusammenfassung und Feedback	
17:00	Verabschiedung	

Tag 5
Dienstag, 14. September 2021
Deutschland, Österreich, Frankreich 3

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent: Hans Babits, dipl. Weinakademiker, Zürich

- ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
 - Warm-up
- Deutschland
- Das deutsche Weingesetz (staatlich und VDP)
 - Exkurs «die sechs deutschen Prädikatsstufen»
 - Mosel, stilbildend für die Restsüsse der deutschen Weine
 - Rheingau, stilbildend für trockene deutsche Weine
 - Blinddegustation Serie 1
- 10:30 Pause
- 10:50 Österreich und Ungarn
- Das Weingesetz Österreichs und der Trend zur «DAC»
 - Wachau und die übrigen Gebiete
 - Exkurs «alles neu beim Tokaji»
 - Blinddegustation Serie 2
- 13:00 Individuelles Mittagessen
- 14:00 Frankreich Teil 3: Rotweine Süden
- Bordeaux
 - Exkurs «Bordeaux-Assemblage, Grand Vin, Second Vin»
 - Südwestfrankreich
 - Blinddegustation Serie 1
- 15:00 Pause
- 15:20 Frankreich Teil 3: Rotweine Süden
- Südliches Rhône-Tal
 - Südfrankreich
 - Blinddegustation unter Prüfungsbedingungen
- Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag
- Zusammenfassung und Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Tag 6
Mittwoch, 15. September 2021
Food Pairing

Durchführungsort: Restaurant zum Grünen Glas, Untere Zäune 15, 8001 Zürich,
T 044 251 65 04

Referent: Hans Babits, dipl. Weinakademiker, Zürich

- ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
 - Warm-Up
- Einführung ins Thema Food Pairing
- Die Geschmackskomponenten und ein praktisches Beispiel
 - Die Geschmacksrichtung UMAMI
 - Wechselwirkungen im Food Pairing
 - Prinzipien der Paarung von Wein und Speisen:
Süsse, Säure, Tannin (Holz), Komplexität, Frucht, Alkoholgehalt
- 10:30 Pause
- 10:50 Primäre und sekundäre Wechselwirkung
- Primäre Geschmacksmerkmale
 - Sekundäre Geschmacksmerkmale
 - Beispiele praktisch erleben
 - Zusammenfassung
- Sensorischer Parcours
- 13:00 Mittagessen mit vier Gängen, zwölf Gerichten und acht Weinen
- 15:15 Pause
- 15:30 Nachbesprechung und Reflektion des Mittagessens
- Zusammenfassung und Feedback
- 16:00 Verabschiedung

Tag 7
Montag, 4. Oktober 2021
Wein-Trends

Durchführungsort: Grand Resort Bad Ragaz AG, 7310 Bad Ragaz, T 081 303 30 30

Referentin: Amanda Wassmer-Bulgin, Weinakademikerin (WSET),
Certified Sommelier (CMS), Weindirektorin Quellenhof,
Bad Ragaz Resort, Bad Ragaz

- ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Eröffnung des Seminartages
- Begrüssung, Ziele und Programm
 - Warm-up
- Weintrends
- Aktuelle Weintrends und Tendenzen
 - Gruppenarbeit: Wie kann ich von Weintrends profitieren?
 - Topp oder Flopp: Alkoholfreie Weine
- Trend Orange- Weine
- Herstellung und Herkunftsländer
 - Degustation
- 10:30 Pause
- Natural-Weine, Bio-Weine
- Herstellung und Herkunftsländer
 - Degustation
- 13:00 Gemeinsames Mittagessen
- 14:00 Rundgang Grand Resort Bad-Ragaz
- Inklusive Weinkeller
- Trends Schaumweine
- Herstellung und Herkunftsländer
 - Degustation
- 16:00 Pause
- 16:20 Trends im Verkauf
- Kalkulation von Weinen
 - Tipps für den erfolgreichen Weinverkauf
- Zusammenfassung und Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Tag 8
Dienstag, 5. Oktober 2021
Neue Welt

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

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

- ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
- Warm-Up
- New World Teil 1
- Einführung USA
- Kalifornien
- Der pazifische Nordwesten
- Blinddegustation Serie 1
- 10:30 Pause
- 10:50 New World Teil 1
- Chile
- Argentinien
- Blinddegustation Serie 2
- 13:00 Individuelles Mittagessen
- 14:00 New World Teil 2
- Australien
- Neuseeland
- Blinddegustation Serie 3
- 15:30 Pause
- 15:50 New World Teil 2
- Südafrika
- Blinddegustation Serie 4
- 16:30 Simulation der Degustationsprüfung mit 2 Weinen

Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag

Zusammenfassung und Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Tag 9
Montag, 18. Oktober 2021
Sake

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Referent: Charly Iten, Master Sake Sommelier SSA, Geprüfter Ausbilder von SSA, Art Affairs GmbH, Unterägeri

- ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 9:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
 - Warm-Up
- Lost in Translation?
- Eine Einführung in die Kultur Japans
- 10:30 Pause
- 10:50 Geschichte von Sake
- Sake als Teil der Kultur Japans
- 13:00 Individuelles Mittagessen
- 14:00 Herstellung von Sake
- Wichtigkeit der Reinigung und der Fermentation
 - Degustation
- 15:30 Pause
- 15:20 Vergleich kalter und heisser Sake
- Service und Präsentation
 - Kalter und heisser Sake
 - Degustation
- Schriftliche Prüfung
- Multiple Choice Prüfung mit 20 Fragen
 - Nach erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmenden die Bestätigung „Introductory Sake Professional SSA“
- Zusammenfassung und Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Tag 10
Dienstag, 2. November 2021
Weinland Schweiz (Teil 1)

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Referent: Markus Utiger, Weinakademiker, WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits, Erwachsenenbildner SVEB 1

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm-Up <p>Geschichte des Schweizer Weins</p> <ul style="list-style-type: none">- Rebfläche, Klassifizierung, Weingesetz- Geografie, Klima, Böden, Trauben, Weinstil <p>Anbaumethoden in der Schweiz</p> <ul style="list-style-type: none">- Qualität und Nachhaltigkeit im Vordergrund
11:00	Pause
11:20	Westschweiz: <ul style="list-style-type: none">- Wallis, Waadt, Genf, Dreiseenregion
13:00	Individuelles Mittagessen
14:00	Degustation <ul style="list-style-type: none">- Westschweiz
15:00	Pause
15:20	Ostschweiz: <ul style="list-style-type: none">- Graubünden, Zürich, Schaffhausen, Aargau, Thurgau, St. Gallen, Baselland <p>Degustation</p> <ul style="list-style-type: none">- Ostschweiz
16:30	Hausaufgaben <ul style="list-style-type: none">- Vorbereitungsauftrag für den zweiten Tag „Weinland Schweiz“ <p>Zusammenfassung und Feedback</p>
17:00	Verabschiedung

Tag 11
Mittwoch, 3. November 2021
Schaumweine und gespritete Weine

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

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

- ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
 - Warm-Up
- Schaumweine
- Die traditionelle Methode der Schaumweinbereitung
 - Champagner
 - Crémant, Cava, und weitere traditionelle Schaumweine
 - Blinddegustation Serie 1
- 10:30 Pause
- 10:50 Schaumweine
- Das Tankgärungsverfahren
 - Prosecco, Sekt und weitere Schaumweine aus dem Tank
 - Blinddegustation Serie 2
- 13:00 Individuelles Mittagessen
- 14:00 Gespritete Weine
- Die drei Herstellungsverfahren für gespritete Weine
 - Sherry
 - Exkurs «Der Ausbau im Solera-System»
 - Blinddegustation Serie 3
- 15:30 Pause
- 15:50 Gespritete Weine
- Porto
 - Gespritete Muscat-Weine
 - Blinddegustation Serie 4
- Zusammenfassung und Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Tag 12
Dienstag, 16. November 2021
Weinland Schweiz (Teil 2)

Durchführungsort: Culinarium Alpinum, Mürgstasse 18, 6370 Stans
Referent: Markus Utiger, Weinakademiker, WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits, Erwachsenenbildner SVEB 1

- ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
- Warm-Up
- Repetition erster Teil „Weinland Schweiz“
- Südschweiz
- Tessin
- 11:00 Pause
- 11:20 Degustation
- Tessin
- 13:00 Gemeinsames Mittagessen
- 14:00 Ist Schweizer Wein teuer?
- Degustation Schweizer Weinspezialitäten
- 15:00 Pause
- 15:20 Perspektiven und Entwicklung der Schweizer Weine
- Degustation Zukunftsweine
- 16:30 Zusammenfassung und Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Tag 13
Mittwoch, 17. November 2021
Repetition

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Referent: Joachim Günther, Weinakademiker, WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits, Inhaber Académie du Vin, Regensburg

- ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
- 09:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
- Warm-up
- Repetition 1. Teil
- Was wird an der Prüfung von mir erwartet?
- Welche Prüfungsteile stellen besondere Anforderungen?
- Bearbeiten einer ersten Kurzantwortfrage
- Gemeinsame Besprechung: zuerst die Frage verstehen
- 10:30 Pause
- 10:50 Repetition 2. Teil
- Gemeinsame Runde von Multiple-Choice Fragen
- Individuelle Bearbeitung einer weiteren Kurzantwortfrage
- Gemeinsame Besprechung: Punkte gibt's fürs erklären
- Simulation der Degustationsprüfung mit zwei Weinen
- 13:00 Individuelles Mittagessen
- 14:00 Repetition 3. Teil
- Aufwärmen mit Multiple-Choice Fragen
- Individuelle Bearbeitung einer dritten Kurzantwortfrage
- Gemeinsame Besprechung: Punkte gibt's fürs formulieren
- 15:30 Pause
- 15:50 Repetition 4. Teil
- Letzte Kurzantwortfrage
- Gemeinsame Besprechung: Zeitmanagement
- Simulation der Degustationsprüfung mit zwei Weinen
- Letzte Tipps für die Prüfungsvorbereitung, Tagesabschluss
- Zusammenfassung und Feedback
- 17:00 Verabschiedung

Tag 14
Dienstag, 30. November 2021
Prüfung WSET® Schriftlich und Degustation

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

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

ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli

09:00 1. Teil der Prüfung: Degustation
WSET® Level 3 Award in Wines
- Systematische Blinddegustation von zwei Weinen
- Zeit: 30 Minuten

Pause

2. Teil der Prüfung: Schriftliche Prüfung
WSET® Level 3 Award in Wines
- 50 Multiple Choice Fragen
- 3 - 4 offene Fragen
- Zeit: 120 Minuten

11:30 Prüfungsschluss

ab 11:30 Apéritif und offizielle Verabschiedung

12:30 Offizieller Seminarabschluss

Dominique Scherz

Tag 15
Mittwoch, 1. Dezember 2021
Mündliche Prüfung

Durchführungsort: GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Prüfungsleitung: Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung GastroSuisse
Dominique Scherz, Kauffrau EFZ, ,Sachbearbeiterin, GastroSuisse

ab 07:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli
08:00 bis 18:00 Mündliche Prüfung
- Zeit: 40 Minuten pro Kandidat
- Der Prüfungsplan und das Reglement wird während dem Seminar abgegeben

Änderungen bleiben vorbehalten
Zürich, Januar 2021