



## 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 4/2023

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.

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

Der Dresscode bei den Seminartagen ist Smart-Casual, gepflegte Freizeitbekleidung, geschlossene Schuhe.

Wir starten die Seminartage pünktlich und bitten um Unterstützung.

Ein Seminar von

**GASTRO**  **SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

In Zusammenarbeit mit

**Académie  
du Vin**

---

**Tag 1**  
**Montag, 14. August 2023**  
**Grundlagen der Weinkompetenz**

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Eröffnung  
Antonio Finger Sachbearbeiter, GastroSuisse 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 - Seminarziele und Programm - Kontrolle der Unterlagen / Organisatorisches - Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmer	Antonio Finger
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	
12:30	Mittagessen	
13:30	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**  
**Dienstag, 15. August 2023**  
**Professionell und zeitgemäss im Service von Wein**

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli

09:00 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

12:30 Pause

13:30 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 3**  
**Mittwoch, 16. August 2023**  
**Professionell und überraschend im Verkauf von Wein**

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

Referentin  
Svenja Jost, Restaurationsfachfrau EFZ, WSET Level 3 Diploma in Wines and Spirits,  
Absolventin G1, Gastro Unternehmerausbildung

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none"><li>- Tagesziele und Programm</li><li>- Warm-Up</li></ul>
09:30	Servicequalität als Basis für den guten Verkauf <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></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, 21. August 2023**  
**Traubensorten**

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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

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

12:30 Mittagessen

13:30 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**  
**Dienstag, 22. August 2023**  
**Italien, Schaumwein, verstärkte Weine**

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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

Italiens lokale Weissweinsorten

10:30 Pause

10:50 Italiens lokale Rotweinsorten  
- Barbera, Nebbiolo

12:30 Mittagessen

13:30 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**  
**Dienstag, 26. September 2023**  
**Prüfungen**

Durchführungsort  
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

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

Antonio Finger, Sachbearbeiter, GastroSuisse Zürich

---

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Begrüssung und Prüfungsinformation
09:10	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 Juni 2022