



Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® Zweiter Teil

Kompaktes Weinwissen für Gastroprofis

Mit international anerkannter Bestätigung WSET® Level 3 Award in Wines

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden / ohne Termine, Reihenfolge der Seminartage variiert

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

Die Teilnehmenden bringen ihr persönliches «Sommelier-Besteck» mit, zum Seminar und zur mündlichen Prüfung.

Der Dresscode bei den Seminartagen ist Smart-Casual, gepflegte Freizeitbekleidung, geschlossene Schuhe. Am Seminartag im Rebberg empfehlen wir bei der Bekleidung auf das Wetter zu achten (Hitze oder Kälte). Feste Schuhe (Wanderschuhe) sind von Vorteil.

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

Ein Seminar von

GASTRO  **SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

In Partnerschaft mit

**Académie
du Vin**

Der Weinberg

Durchführungsort

Zweifel Vinarium, Regensdorferstrasse 20, 8049 Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Einführung in die Degustationstechnik nach WSET® Level 3 <ul style="list-style-type: none">- So erstelle ich eine prüfungsreife Degustationsnotiz- Blinddegustation Serie 1
10:30	Pause
10:50	Trainieren der Degustationstechnik nach WSET® Level 3 <ul style="list-style-type: none">- Blinddegustation Serie 2 Diskussion und Klärung der offenen Fragen zur Verkostung
12:30	- Gemeinsamer Lunch
13:30	1. Teil des Nachmittags im Rebberg <ul style="list-style-type: none">- Die Bedürfnisse der Rebe- Die natürlichen Einflussfaktoren im Rebberg- Die Arbeit des Winzers und sein Einfluss auf den Weinstil und seine Qualität
15.30	Pause
	2. Teil des Nachmittags im Weinkeller <ul style="list-style-type: none">- 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
17:00	Verabschiedung

Weinland Schweiz 1

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Seminarziele und Programm- Kontrolle der Unterlagen / Organisatorisches- Gegenseitiges Vorstellen der Seminarteilnehmenden Geschichte des Schweizer Weins <ul style="list-style-type: none">- Rebfläche, Klassifizierung, Weingesetz- Geografie, Klima, Böden, Trauben, Weinstil Anbaumethoden in der Schweiz <ul style="list-style-type: none">- Qualität und Nachhaltigkeit im Vordergrund
10:30	Pause
10:50	Westschweiz: <ul style="list-style-type: none">- Wallis, Waadt, Genf, Dreiseenregion
12:30	Pause
13:30	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 Degustation <ul style="list-style-type: none">- Ostschweiz Hausaufgaben <ul style="list-style-type: none">- Vorbereitungsauftrag für den zweiten Tag „Weinland Schweiz“
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Weinland Schweiz 2

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung - Tagesziele und Programm - Warm-Up Repetition erster Teil „Weinland Schweiz“ Südschweiz - Tessin
10:30	Pause
10:50	Degustation - Tessin
12:30	Pause
13:30	Ist Schweizer Wein teuer? - Degustation Schweizer Weinspezialitäten
15:00	Pause
15:20	Perspektiven und Entwicklung der Schweizer Weine - Degustation Zukunftsweine
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Wein-Trends

Durchführungsort

Grand Resort Bad Ragaz AG

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
10:30	Pause
10:50	- Trend Orange-Wines - Herstellung und Herkunftsländer - Degustation Natur-Weine, Bio-Weine - Herstellung und Herkunftsländer - Degustation
12:30	Pause
14:00	Trends Schaumweine - Herstellung und Herkunftsländer - Degustation
15:30	Pause
15:50	Trends im Verkauf - Tipps für den erfolgreichen Weinverkauf Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung
17:15	Rundgang Grand Resort Bad-Ragaz Inklusive Weinkeller
18:00	Verabschiedung

Food Pairing

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm-Up <p>Multisensorische Einführung ins Thema Weidegustation & Food Pairing</p> <ul style="list-style-type: none">- Neuroenology: Das Gehirn ist das wichtigste Sinnesorgan- Visuelles Flavour: Farben und Umgebung beeinflussen die Wahrnehmung von Wein- Multimodale Wahrnehmungen und crossmodale Interaktionen- Die allgemeinen und neuen Geschmacksrichtungen- Wein-Geschmacksrichtungen die ein Gericht beeinflussen- Praktische Beispiele, Vergleiche und Degustation
10:30	Pause
10:50	Prinzipien und Regeln beim Food Pairing mit Wein <ul style="list-style-type: none">- Klassische Pairings, No-Go Pairings
12:30	Pause
13:30	Pairing und die Rolle des Sommeliers, der Sommeliere im Wandel der Zeit <ul style="list-style-type: none">- Klimawandel verändert den Weingeschmack- Plant-based Gerichte in Kombination mit Wein <p>Der Sommelier, die Sommeliere als Getränke-Designer / Designerin</p> <ul style="list-style-type: none">- Smartphone und ChatGPT als «Sommelier / Sommeliere»
15:00	Pause
15:20	Pairing unter Einbezug multisensorischer Aspekte <ul style="list-style-type: none">- Emotionen und deren Einfluss auf die Sensorik und somit auf das Food Pairing- Sonic Seasoning: Wein & Musik- Praktische Übung und Degustation <p>- Diskussion und Austausch</p>
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Die Weinkarte

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm-up Einführung in das Thema Wein-Marketing <ul style="list-style-type: none">- Wein-Marketing-Prozess und was dahintersteckt- Definition und Zweck von Wein-Marketing- Schweizer Weinmarkt- Die Rolle der Gastronomie im Weinmarkt
10:30	Pause
10:50	Strategie im Wein-Marketing <ul style="list-style-type: none">- Angebots- und Preispolitik- Preiskalkulation- Die Weinkarte und weitere Verkaufsaktivitäten
12:30	Pause
13:30	Erstellen einer Weinkarte <ul style="list-style-type: none">- Auftrag für die Weinkarte der mündlichen Prüfung- Auftrag sichten und Fragen klären Gruppenarbeit Weinkarte ausarbeiten <ul style="list-style-type: none">- Erarbeiten einer Weinkarte - Reflektion im Plenum
15:00	Pause
15:20	Lagerung von Wein <ul style="list-style-type: none">- Allgemeine Merkmale bei der Lagerung- Keller-Alternativen, Weinschränke- Dauer der Lagerung
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Sake

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
9:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm-Up Faszination Japan <ul style="list-style-type: none">- Einführung in die Ess- und Trinkkultur Japans- Erste Degustation
10:30	Pause
10:50	Geschichte und Kultur von Sake <ul style="list-style-type: none">- Die Geschichte von Sake- Sake als Teil der Kultur Japans- Zweite Degustation
12:30	Pause
13:30	Herstellung von Sake <ul style="list-style-type: none">- Die Bedeutung des Reispolierens und der Fermentation- Dritte Degustation
15:00	Pause
15:20	Vergleich kalter und heisser Sake <ul style="list-style-type: none">- Service und Präsentation- Kalter und heisser Sake- Vierte Degustation kalt und warm
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Mündliche Prüfung

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Prüfungsleitung
Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung GastroSuisse

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00 bis 18:00	Mündliche Prüfung <ul style="list-style-type: none">- Zeit: 40 Minuten pro Kandidatin und Kandidat- Der Prüfungsplan und das Reglement werden während dem Seminar abgegeben

Frankreich 1 und 2

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

ab 08:30 Willkommen, Kaffee und Gipfeli

09:00 Eröffnung
- Tagesziele und Programm
- Warm up

Frankreich Teil 1: Die «reduktiven» Weissweine aus dem Edelstahltank
- 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

12:30 Pause

13:30 Frankreich Teil 2: Rotweine Norden
- Kurze Lernkontrolle
- Burgund
- Blinddegustation Serie 3

15:00 Pause

15:20 Frankreich Teil 2: Rotweine Norden
- Exkurs «Die drei Arten der Ganztraubenvergärung»
- Beaujolais
- Rhône Nord
- Blinddegustation Serie 4

Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag

16:45 Zusammenfassung und Feedback

17:00 Verabschiedung

Deutschland, Österreich, Frankreich 3

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm-up Deutschland <ul style="list-style-type: none">- 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 <ul style="list-style-type: none">- Das Weingesetz Österreichs und der Trend zur «DAC»- Wachau und die übrigen Gebiete- Exkurs «alles neu beim Tokaji»- Blinddegustation Serie 2
12:30	Pause
13:30	Frankreich Teil 3: Rotweine Süden <ul style="list-style-type: none">- Bordeaux- Exkurs «Bordeaux-Assemblage, Grand Vin, Second Vin»- Südwestfrankreich- Blinddegustation Serie 1
15:00	Pause
15:20	Frankreich Teil 3: Rotweine Süden <ul style="list-style-type: none">- Südliches Rhône-Tal- Südfrankreich- Blinddegustation unter Prüfungsbedingungen Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag
16:30	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Italien, Spanien, Portugal

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
9:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm up Italien Teil 1: Norditalien <ul style="list-style-type: none">- Lernkontrolle zur Auffrischung- Italiens Weingesetz- Piemont, Veneto- Exkurs «Apassimento»- Blind Degustation Serie 1
10:30	Pause
10:50	Italien Teil 2: Mittel- und Süditalien <ul style="list-style-type: none">- Toskana, Süditalien- Blind Degustation Serie 2
12:30	Pause
13:30	Spanien <ul style="list-style-type: none">- Kurze Lernkontrolle- Rioja, Priorat und die weiteren wichtigen Gebiete Spaniens- Exkurs «Klassifizierung der Weine nach der Ausbaudauer»- Blind Degustation Serie 3
15:00	Pause
15:20	Portugal <ul style="list-style-type: none">- Exkurs «autochthone Rebsorten»- Die Gebiete für trockene Rotweine: Douro, Dão, Bairrada- Blind Degustation Serie 4 Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Neue Welt

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

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
12:30	Pause
13:30	New World Teil 2 - Australien - Neuseeland - Blinddegustation Serie 3
15:00	Pause
15:20	New World Teil 2 - Südafrika - Blinddegustation Serie 4 Simulation der Degustationsprüfung mit 2 Weinen Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Schaumweine und gespritete Weine

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

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
12:30	Pause
13:30	Gespritete Weine - Die drei Herstellungsverfahren für gespritete Weine - Sherry - Exkurs «Der Ausbau im Solera-System» - Blinddegustation Serie 3
15:00	Pause
15:20	Gespritete Weine - Porto - Gespritete Muscat-Weine - Blinddegustation Serie 4
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Prüfungstraining

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm-up
	Repetition 1. Teil <ul style="list-style-type: none">- 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 <ul style="list-style-type: none">- Gemeinsame Runde von Multiple-Choice Fragen- Individuelle Bearbeitung einer weiteren Kurzantwortfrage- Gemeinsame Besprechung: Punkte gibt es fürs Erklären Simulation der Degustationsprüfung mit zwei Weinen
12:30	Pause
13:30	Repetition 3. Teil <ul style="list-style-type: none">- Aufwärmen mit Multiple-Choice Fragen- Individuelle Bearbeitung einer dritten Kurzantwortfrage- Gemeinsame Besprechung: Punkte gibt es fürs Formulieren
15:00	Pause
15:20	Repetition 4. Teil <ul style="list-style-type: none">- Letzte Kurzantwortfrage- Gemeinsame Besprechung: Zeitmanagement Simulation der Degustationsprüfung mit zwei Weinen Letzte Tipps für die Prüfungsvorbereitung, Tagesabschluss
16:45	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Prüfung WSET® Level 3 Award in Wines

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

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 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	Aperitif und offizielle Verabschiedung
12:30	Offizieller Seminarabschluss

Änderungen bleiben vorbehalten.
Zürich, im Dezember 2023