



Der Schweizer Wein-Sommelier® Zweiter Teil

Kompaktes Weinwissen für Gastroprofis

Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden 1/2022

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.

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 ersten 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 Zusammenarbeit mit

**Académie
du Vin**

Tag 1
Dienstag, 6. September 2022
Der Weinberg

Durchführungsort

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

Eröffnung

Antonio Finger, Sachbearbeiter, GastroSuisse

Referenten

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

Diederik Michel, Winzer und dipl. Oenologe, Küsnacht

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli	
09:00	Eröffnung - Seminarziele und Programm - Kontrolle der Unterlagen, Organisatorisches - Gegenseitiges Vorstellen der Teilnehmenden Einführung in die Degustationstechnik nach WSET® Level 3 - So erstelle ich eine prüfungsfähige Degustationsnotiz - Blinddegustation Serie 1	Antonio Finger 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	
12:30	Gemeinsamer kleiner Lunch	
13:30	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	Diederik Michel
	Zusammenfassung und Feedback	
17:00	Verabschiedung	

Tag 2
Mittwoch, 7. September 2022
Food Pairing

Durchführungsort
Restaurant Belvoirpark, Seestrasse 125, 8002 Zürich

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

12:30 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 3
Montag, 12. September 2022
Frankreich 1 und 2

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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	<p>Eröffnung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tagesziele und Programm - Warm up <p>Frankreich Teil 1: Die «reduktiven» Weissweine aus dem Edelstahltank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elsass - Loire - Blinddegustation Serie 1
10:30	Pause
10:50	<p>Frankreich Teil 1: Die «oxidativen» Weissweine aus dem Eichenfass</p> <ul style="list-style-type: none"> - Burgund - Rhône - Bordeaux - Blinddegustation Serie 2
12:30	Mittagessen
13:30	<p>Frankreich Teil 2: Rotweine Norden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kurze Lernkontrolle - Burgund - Blinddegustation Serie 3
15:30	Pause mit Aromaparcours
15:50	<p>Frankreich Teil 2: Rotweine Norden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exkurs «Die drei Arten der Ganztraubenvergärung» - Beaujolais - Rhône Nord - Blinddegustation Serie 4 <p>Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag</p> <p>Zusammenfassung und Feedback</p>
17:00	Verabschiedung

Tag 4
Dienstag, 13. September 2022
Italien, Spanien, Portugal

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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
12:30	Individuelles Mittagessen
13:30	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 5
Montag, 3. Oktober 2022
Deutschland, Österreich, Frankreich 3

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referent

Hans Babits, dipl. Weinakademiker, 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	Individuelles Mittagessen
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
	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Tag 6
Dienstag, 4. Oktober 2022
Neue Welt

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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
9:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none"> - Tagesziele und Programm - Warm-Up New World Teil 1 <ul style="list-style-type: none"> - Einführung USA - Kalifornien - Der pazifische Nordwesten - Blinddegustation Serie 1
10:30	Pause
10:50	New World Teil 1 <ul style="list-style-type: none"> - Chile - Argentinien - Blinddegustation Serie 2
12:30	Individuelles Mittagessen
13:30	New World Teil 2 <ul style="list-style-type: none"> - Australien - Neuseeland - Blinddegustation Serie 3
15:30	Pause
15:50	New World Teil 2 <ul style="list-style-type: none"> - 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 7
Montag, 10. Oktober 2022
Schaumweine und gespritete Weine

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Referent

Hans Babits, dipl. Weinakademiker, Zürich

ab 08:30	Willkommen, Kaffee und Gipfeli
09:00	Eröffnung <ul style="list-style-type: none">- Tagesziele und Programm- Warm-Up Schaumweine <ul style="list-style-type: none">- Die traditionelle Methode der Schaumweinbereitung- Champagner- Crémant, Cava, und weitere traditionelle Schaumweine- Blinddegustation Serie 1
10:30	Pause
10:50	Schaumweine <ul style="list-style-type: none">- Das Tankgärungsverfahren- Prosecco, Sekt und weitere Schaumweine aus dem Tank- Blinddegustation Serie 2
12:30	Individuelles Mittagessen
13:30	Gespritete Weine <ul style="list-style-type: none">- Die drei Herstellungsverfahren für gespritete Weine- Sherry- Exkurs «Der Ausbau im Solera-System»- Blinddegustation Serie 3
15:30	Pause
15:50	Gespritete Weine <ul style="list-style-type: none">- Porto- Gespritete Muscat-Weine- Blinddegustation Serie 4
	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Tag 8
Dienstag, 11. Oktober 2022
Sake

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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 <ul style="list-style-type: none"> - Tagesziele und Programm - Warm-Up <p>Lost in Translation?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eine Einführung in die Kultur Japans
10:30	Pause
10:50	Geschichte von Sake <ul style="list-style-type: none"> - Sake als Teil der Kultur Japans
12:30	Individuelles Mittagessen
13:30	Herstellung von Sake <ul style="list-style-type: none"> - Wichtigkeit der Reinigung und der Fermentation - Degustation
15:30	Pause
15:20	Vergleich kalter und heisser Sake <ul style="list-style-type: none"> - Service und Präsentation - Kalter und heisser Sake - Degustation
	Schriftliche Prüfung <ul style="list-style-type: none"> - Multiple Choice Prüfung mit 20 Fragen - Nach erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmenden die Bestätigung „Introductory Sake Professional SSA“ <p>Zusammenfassung und Feedback</p>
17:00	Verabschiedung

Tag 9
Montag, 17. Oktober 2022
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

10:30 Pause

- Trend Orange- Weine
 - Herstellung und Herkunftsländer
 - Degustation

Natural-Weine, Bio-Weine
 - Herstellung und Herkunftsländer
 - Degustation

12:30 Gemeinsames Mittagessen

13:30 Rundgang Grand Resort Bad-Ragaz
 - Inklusive Weinkeller

Trends Schaumweine
 - Herstellung und Herkunftsländer
 - Degustation

16:00 Pause

16:20 Trends im Verkauf
 - Tipps für den erfolgreichen Weinverkauf

Zusammenfassung und Feedback

17:00 Verabschiedung

Tag 10
Dienstag, 18. Oktober 2022
Wein-Marketing

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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 - Tagesziele und Programm - Warm-up	Markus Utiger
	Prüfungsinformation mündliche Prüfung - Mündliche Prüfung durch GastroSuisse - Organisation und Merkmale	Antonio Finger
	Einführung in das Thema Wein-Marketing - Wein-Marketing-Prozess und was dahinter steckt - Definition und Zweck von Wein-Marketing - Schweizer Weinmarkt - Die Rolle der Gastronomie im Weinmarkt	Markus Utiger
10:30	Pause	
10:50	Strategie im Wein-Marketing - Angebots- und Preispolitik - Preiskalkulation - Die Weinkarte und weitere Verkaufsaktivitäten	
12:30	Individuelles Mittagessen	
13:30	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 11
Montag, 24. Oktober 2022
Weinland Schweiz (Teil 1)

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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 - Tagesziele und Programm - Warm-Up Geschichte des Schweizer Weins - Rebfläche, Klassifizierung, Weingesetz - Geografie, Klima, Böden, Trauben, Weinstil Anbaumethoden in der Schweiz - Qualität und Nachhaltigkeit im Vordergrund
11:00	Pause
11:20	Westschweiz: - Wallis, Waadt, Genf, Dreiseenregion
12:30	Individuelles Mittagessen
13:30	Degustation - Westschweiz
15:00	Pause
15:20	Ostschweiz: - Graubünden, Zürich, Schaffhausen, Aargau, Thurgau, St. Gallen, Baselland Degustation - Ostschweiz
16:30	Hausaufgaben - Vorbereitungsauftrag für den zweiten Tag „Weinland Schweiz“ Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

Tag 12
Dienstag, 25. Oktober 2022
Weinland Schweiz (Teil 2)

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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 - Tagesziele und Programm - Warm-Up Repetition erster Teil „Weinland Schweiz“ Südschweiz - Tessin
11:00	Pause
11:20	Degustation - Tessin
12:30	Gemeinsames Mittagessen
13:30	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, 26. Oktober 2022
Repetition

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

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

12:30 Individuelles Mittagessen

13:30 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

Donnerstag, 10. November 2022

Prüfung WSET® Schriftlich und Degustation

Durchführungsort

Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 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

Tag 15
Freitag, 11. November 2022
Mündliche Prüfung

Durchführungsort
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 141, 8002 Zürich

Prüfungsleitung
Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung GastroSuisse

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

Änderungen bleiben vorbehalten.
Zürich, im Juni 2022