



## Der Schweizer Wein-Sommelier® Zweiter Teil

Kompaktes Weinwissen für Gastroprofis

---

### Detailliertes Seminarprogramm für die Teilnehmenden 1/2023

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**  
**Montag, 5. September 2023**  
**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	<p>Eröffnung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seminarziele und Programm</li> <li>- Kontrolle der Unterlagen, Organisatorisches</li> <li>- Gegenseitiges Vorstellen der Teilnehmenden</li> </ul>	Antonio Finger
	<p>Einführung in die Degustationstechnik nach WSET® Level 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- So erstelle ich eine prüfungsreife Degustationsnotiz</li> <li>- Blinddegustation Serie 1</li> </ul>	Joachim Günther
10:30	Pause	
10:50	<p>Trainieren der Degustationstechnik nach WSET® Level 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blinddegustation Serie 2</li> <li>- Diskussion und Klärung der offenen Fragen zur Verkostung</li> </ul>	
12:30	Gemeinsamer kleiner Lunch	
13:30	<p>1. Teil des Nachmittags im Rebberg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Bedürfnisse der Rebe</li> <li>- Die natürlichen Einflussfaktoren im Rebberg</li> <li>- Die Arbeit des Winzers und sein Einfluss auf den Weinstil und seine Qualität</li> </ul> <p>2. Teil des Nachmittags im Weinkeller</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Weinproduktion von der Traubenannahme bis zur Abfüllung</li> <li>- Bereitung von Weiss-, Rosé- und Rotwein</li> <li>- Ausbau, Stabilisierung, Assemblage und Abfüllung</li> <li>- Praxis-Übung zum Abschluss</li> </ul>	Diederik Michel
	Zusammenfassung und Feedback	
17:00	Verabschiedung	

**Tag 2**  
**Dienstag, 6. September 2023**  
**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 <ul style="list-style-type: none"><li>- Tagesziele und Programm</li><li>- Warm-Up</li></ul> Einführung ins Thema Food Pairing <ul style="list-style-type: none"><li>- Die Geschmackskomponenten und ein praktisches Beispiel</li><li>- Die Geschmacksrichtung UMAMI</li><li>- Wechselwirkungen im Food Pairing</li><li>- Prinzipien der Paarung von Wein und Speisen: Süsse, Säure, Tannin (Holz), Komplexität, Frucht, Alkoholgehalt</li></ul>
10:30	Pause
10:50	Primäre und sekundäre Wechselwirkung <ul style="list-style-type: none"><li>- Primäre Geschmacksmerkmale</li><li>- Sekundäre Geschmacksmerkmale</li><li>- Beispiele praktisch erleben</li><li>- Zusammenfassung</li></ul> 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**  
**Donnerstag, 7. September 2023**  
**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	Eröffnung <ul style="list-style-type: none"><li>- Tagesziele und Programm</li><li>- Warm up</li></ul> Frankreich Teil 1: Die «reduktiven» Weissweine aus dem Edelstahltank <ul style="list-style-type: none"><li>- Elsass</li><li>- Loire</li><li>- Blinddegustation Serie 1</li></ul>
10:30	Pause
10:50	Frankreich Teil 1: Die «oxidativen» Weissweine aus dem Eichenfass <ul style="list-style-type: none"><li>- Burgund</li><li>- Rhône</li><li>- Bordeaux</li><li>- Blinddegustation Serie 2</li></ul>
12:30	Mittagessen
13:30	Frankreich Teil 2: Rotweine Norden <ul style="list-style-type: none"><li>- Kurze Lernkontrolle</li><li>- Burgund</li><li>- Blinddegustation Serie 3</li></ul>
15:30	Pause mit Aromaparcours
15:50	Frankreich Teil 2: Rotweine Norden <ul style="list-style-type: none"><li>- Exkurs «Die drei Arten der Ganztraubenvergärung»</li><li>- Beaujolais</li><li>- Rhône Nord</li><li>- Blinddegustation Serie 4</li></ul> Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag
	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

**Tag 4**  
**Montag, 11. September 2023**  
**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	<p>Eröffnung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tagesziele und Programm</li> <li>- Warm-up</li> </ul> <p>Deutschland</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das deutsche Weingesetz (staatlich und VDP)</li> <li>- Exkurs «die sechs deutschen Prädikatsstufen»</li> <li>- Mosel, stilbildend für die Restsüsse der deutschen Weine</li> <li>- Rheingau, stilbildend für trockene deutsche Weine</li> <li>- Blinddegustation Serie 1</li> </ul>
10:30	Pause
10:50	<p>Österreich und Ungarn</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Weingesetz Österreichs und der Trend zur «DAC»</li> <li>- Wachau und die übrigen Gebiete</li> <li>- Exkurs «alles neu beim Tokaji»</li> <li>- Blinddegustation Serie 2</li> </ul>
12:30	Individuelles Mittagessen
13:30	<p>Frankreich Teil 3: Rotweine Süden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bordeaux</li> <li>- Exkurs «Bordeaux-Assemblage, Grand Vin, Second Vin»</li> <li>- Südwestfrankreich</li> <li>- Blinddegustation Serie 1</li> </ul>
15:00	Pause
15:20	<p>Frankreich Teil 3: Rotweine Süden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Südliches Rhône-Tal</li> <li>- Südfrankreich</li> <li>- Blinddegustation unter Prüfungsbedingungen</li> </ul> <p>Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag</p> <p>Zusammenfassung und Feedback</p>
17:00	Verabschiedung

**Tag 5**  
**Dienstag, 12. September 2023**  
**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 <ul style="list-style-type: none"><li>- Tagesziele und Programm</li><li>- Warm up</li></ul> Italien Teil 1: Norditalien <ul style="list-style-type: none"><li>- Lernkontrolle zur Auffrischung</li><li>- Italiens Weingesetz</li><li>- Piemont, Veneto</li><li>- Exkurs «Apassimento»</li><li>- Blind Degustation Serie 1</li></ul>
10:30	Pause
10:50	Italien Teil 2: Mittel- und Süditalien <ul style="list-style-type: none"><li>- Toskana, Süditalien</li><li>- Blind Degustation Serie 2</li></ul>
12:30	Individuelles Mittagessen
13:30	Spanien <ul style="list-style-type: none"><li>- Kurze Lernkontrolle</li><li>- Rioja, Priorat und die weiteren wichtigen Gebiete Spaniens</li><li>- Exkurs «Klassifizierung der Weine nach der Ausbaudauer»</li><li>- Blind Degustation Serie 3</li></ul>
15:30	Pause mit Aromaparcours
15:50	Portugal <ul style="list-style-type: none"><li>- Exkurs «autochthone Rebsorten»</li><li>- Die Gebiete für trockene Rotweine: Douro, Dão, Bairrada</li><li>- Blind Degustation Serie 4</li></ul> Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag
	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

**Tag 6**  
**Mittwoch, 13. September 2023**  
**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"> <li>- Tagesziele und Programm</li> <li>- Warm-Up</li> </ul> New World Teil 1 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung USA</li> <li>- Kalifornien</li> <li>- Der pazifische Nordwesten</li> <li>- Blinddegustation Serie 1</li> </ul>
10:30	Pause
10:50	New World Teil 1 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chile</li> <li>- Argentinien</li> <li>- Blinddegustation Serie 2</li> </ul>
12:30	Individuelles Mittagessen
13:30	New World Teil 2 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Australien</li> <li>- Neuseeland</li> <li>- Blinddegustation Serie 3</li> </ul>
15:30	Pause
15:50	New World Teil 2 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Südafrika</li> <li>- Blinddegustation Serie 4</li> </ul>
16:30	Simulation der Degustationsprüfung mit 2 Weinen  Auftrag Hausaufgabe für den kommenden Kurstag  Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung

**Tag 7**  
**Montag, 18. September 2023**  
**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"><li>- Tagesziele und Programm</li><li>- Warm-Up</li></ul> Schaumweine <ul style="list-style-type: none"><li>- Die traditionelle Methode der Schaumweinbereitung</li><li>- Champagner</li><li>- Crémant, Cava, und weitere traditionelle Schaumweine</li><li>- Blinddegustation Serie 1</li></ul>
10:30	Pause
10:50	Schaumweine <ul style="list-style-type: none"><li>- Das Tankgärungsverfahren</li><li>- Prosecco, Sekt und weitere Schaumweine aus dem Tank</li><li>- Blinddegustation Serie 2</li></ul>
12:30	Individuelles Mittagessen
13:30	Gespritete Weine <ul style="list-style-type: none"><li>- Die drei Herstellungsverfahren für gespritete Weine</li><li>- Sherry</li><li>- Exkurs «Der Ausbau im Solera-System»</li><li>- Blinddegustation Serie 3</li></ul>
15:30	Pause
15:50	Gespritete Weine <ul style="list-style-type: none"><li>- Porto</li><li>- Gespritete Muscat-Weine</li><li>- Blinddegustation Serie 4</li></ul>
	Zusammenfassung und Feedback
17:00	Verabschiedung



**Tag 8**  
**Dienstag, 19. September 2023**  
**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 9**  
**Mittwoch, 20. September 2023**  
**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  
 - 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

12:30          Individuelles Mittagessen

13:30          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**  
**Montag, 25. September 2023**  
**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, 30. Oktober 2023**  
**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 <ul style="list-style-type: none"><li>- Tagesziele und Programm</li><li>- Warm-Up</li></ul> <p>Geschichte des Schweizer Weins</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rebfläche, Klassifizierung, Weingesetz</li><li>- Geografie, Klima, Böden, Trauben, Weinstil</li></ul> <p>Anbaumethoden in der Schweiz</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Qualität und Nachhaltigkeit im Vordergrund</li></ul>
11:00	Pause
11:20	Westschweiz: <ul style="list-style-type: none"><li>- Wallis, Waadt, Genf, Dreiseenregion</li></ul>
12:30	Individuelles Mittagessen
13:30	Degustation <ul style="list-style-type: none"><li>- Westschweiz</li></ul>
15:00	Pause
15:20	Ostschweiz: <ul style="list-style-type: none"><li>- Graubünden, Zürich, Schaffhausen, Aargau, Thurgau, St. Gallen, Baselland</li></ul> <p>Degustation</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ostschweiz</li></ul>
16:30	Hausaufgaben <ul style="list-style-type: none"><li>- Vorbereitungsauftrag für den zweiten Tag „Weinland Schweiz“</li></ul> <p>Zusammenfassung und Feedback</p>
17:00	Verabschiedung

**Tag 12**  
**Dienstag, 31. Oktober 2023**  
**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, 1. November 2023**  
**Repetition**

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      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**  
**Montag, 27. November 2023**  
**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 werden während dem Seminar abgegeben

**Tag 15**  
**Montag, 27. November 2023**  
**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

Änderungen bleiben vorbehalten.  
Zürich, im Juni 2022