

académie du vin

Weinkurse

frühjahr/sommer 2018

académie du vin, oberburg 15, ch-8158 regensberg
tel. +41 44 854 00 70, www.advcampus.com



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Starten Sie Ihre Wein-Ausbildung

bei der besten* Weinschule der Schweiz!

* Die académie du vin ist seit 2004 das offizielle Schweizer Trainings- und Prüfungscenter für die weltweit anerkannten Zertifikate des «Wine and Spirit Education Trust WSET®» in London. Seither standen wir bereits zwei Mal auf der begehrten «Shortlist». Damit gehören wir zu den besten acht von weltweit über 600 Weinschulen!

Wo steige ich ein?

1

Anfänger/in?

Basisweinkurs!

Das Wichtigste über Wein an 2 Abenden. Für komplette Neulinge, aber auch für alle, die die Degustation endlich systematisch von Grund auf lernen wollen.

2

Aufsteiger/in?

WSET Level 2 Award!

Die komplette Welt der Weine aus Sicht der wichtigsten Rebsorten. Für Absolventinnen und Absolventen des Basiskurses und für engagierte Novizen.

3

Enthusiast/in?

WSET Level 3 Award!

Terroir, Rebbau, Weinbereitung und Weinstil: Sie lernen, Weine professionell zu degustieren und zu erklären. Für Absolventinnen und Absolventen des Levels 2.

Level 1: Basisweinkurs

In diesem Kurs lernen Sie, einen Wein richtig zu degustieren und zu beurteilen. Zudem können Sie jetzt bereits mit Wein umgehen wie ein Profi!

Der «Basisweinkurs» richtet sich an alle, die das Thema Wein seriös und von Grund auf angehen wollen. Nach dem Kurs können Sie einen Wein nach der WSET®-Systematik **degustieren**, beschreiben und bewerten. Sie verkosten im Kurs alle wichtigen Weine der Alten und der Neuen Welt: **vom Schaumwein über Weiss-, Rosé- und Rotwein bis zum Süsswein**. Dabei lernen Sie den Unterschied zwischen trocken, halbtrocken und süss, leicht und schwer, einfach und komplex, neutral und aromatisch, jung und reif kennen. Nach den beiden Abenden wissen Sie auch über die wichtigsten Themen beim Umgang mit Wein Bescheid: **Lagerung, Ausschanktemperatur, Gläserwahl, Dekantieren** sowie Kombination von **Wein und Speisen**. Weinpartner für diesen Kurs ist Coop, der grösste Weinhändler der Schweiz.



Kursorte	Daten 1. Abend	Daten 2. Abend
Aarau	16.1./6.3./5.6.2018	23.1./13.3./12.6.2018
Basel	12.1./30.1./13.3./13.4./30.5./20.6.2018	19.1./6.2./20.3./20.4./6.6./27.6.2018
Bern	17.1./16.2./9.3./27.4./13.6.2018	24.1./23.2./16.3./4.5./20.6.2018
Luzern	18.1./20.2./20.3./28.5./22.6.2018	25.1./27.2./27.3./4.6./29.6.2018
St.Gallen	18.1./16.2./16.3./23.5./22.6.2018	25.1./23.2./23.3./30.5./29.6.2018
Zürich	16.1./24.1./1.3./9.3./20.3./5.4./11.4./16.5./25.5./12.6./14.6.2018	23.1./31.1./8.3./16.3./27.3./12.4./18.4./23.5./1.6./19.6./21.6.2018



Teilnehmende

Neulinge und alle, die das Thema Wein von Grund auf erlernen wollen.



Kurszeiten

2 Kursabende (frei wählbar)
Aromaparcours ab 18.15 Uhr
Seminar 18.30–21.30 Uhr



Preis

Fr. 185.— pro Person

Details und Online-Anmeldung: www.advcampus.com

WSET Level 2 Award in Wines & Spirits

In diesem Kurs erhalten Sie einen umfassenden Überblick über die Welt der Weine und Spirituosen. Sie machen zudem grosse Fortschritte im Degustieren!

Im Level-2-Kurs lernen Sie nicht nur **professionell degustieren**, sondern Sie bekommen auch einen **fundierten und kompletten Überblick über den weltweiten Weinbau**. Sie wissen, wo auf der Welt Wein angebaut wird, und Sie kennen **die wichtigsten Traubensorten** und deren Eigenschaften. Sie begreifen, **wie Wein entsteht** und welche Faktoren auf die Qualität einwirken.

Der neue Level 2 ist konsequent nach Rebsorten aufgebaut und beschränkt sich auf das Wesentliche, damit Sie die wichtigen Zusammenhänge verstehen, ohne sich mit unnötigem Detailwissen zu belasten.

Zum Kurs gibt es **umfassende Kursunterlagen und eine E-Learning-Plattform mit Testfragen** zur Vorbereitung und zum nachträglichen Selbststudium. Zu jedem Thema degustieren Sie unter Anleitung der kompetenten Kursleiter **ausgezeichnete und typische Weine**. So lernen Sie richtig gut degustieren und entdecken die ganze Weinwelt für sich.



Teilnehmende

Der Kurs richtet sich sowohl an engagierte **Amateure** als auch an **Profis aus Weinhandel und Gastronomie**.

Ideale Voraussetzung (aber kein Muss) für den Einstieg in den Level-2-Kurs ist der Besuch des Basisweinkurses.



Kurszeiten

Abendkurse:

9 Kursabende und Prüfung
Aromaparcours ab 18.15 Uhr
Seminar 18.30–21.00 Uhr

Samstagskurse:

4 Samstagvormittage
Aromaparcours ab 8.15 Uhr
Seminar 8.30–12.30 Uhr

Wochenendkurse:

1 Wochenende
Freitag, 17.00 Uhr, bis
Sonntag, ca. 17.00 Uhr



Preise

Abendkurse:

Fr. 975.– pro Person

Samstagskurse:

Fr. 975.– pro Person

Tageskurse:

Fr. 1075.– pro Person
inklusive Mittagessen

Wochenendkurse:

Fr. 1475.– pro Person
inklusive 2 Übernachtungen
und Vollpension



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST



Prüfung

In einer Stunde lösen Sie 50 Multiple-Choice-Fragen zu allen 9 Kursteilen. Die Examen werden durch WSET® in London ausgewertet; bei Bestehen erhalten Sie das renommierte, weltweit anerkannte Zertifikat «WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits».



Erfolgsaussichten

Die Wahrscheinlichkeit, dass Sie diese Prüfung bestehen, ist sehr hoch, denn die académie du vin gehört beim Level 2 weltweit zu den besten Schulen. Im vergangenen Jahr lag die Erfolgsquote unserer Absolventen bei 97 Prozent!



Kursleiter

Für diesen Kurs haben wir eine ganze Reihe von kompetenten Tutoren engagiert. Alle sind hervorragend qualifiziert und vom WSET® akkreditiert: Hans Babits, Carsten Fuss, Silvia Gautschi, Joachim Günther, Werner Müller und Arthur Nägele.



Abendkurse	Daten
Zürich, 1. Zyklus	Dienstag: 6.3./13.3./20.3./10.4./17.4./15.5./29.5./5.6./12.6./19.6.2018
Zürich, 2. Zyklus	Mittwoch: 11.4./18.4./16.5./23.5./30.5./6.6./13.6./20.6./27.6./4.7.2018
Basel	Montag: 3.9./10.9./17.9./24.9./15.10./22.10./29.10./5.11./12.11./19.11.2018
Bern	Montag: 5.3./12.3./19.3./26.3./23.4./14.5./28.5./4.6./11.6./18.6.2018
St.Gallen	Donnerstag: 15.3./22.3./26.4./17.5./24.5./31.5./7.6./14.6./21.6./28.6.2018
Tageskurse	Daten
Olten, Mai	Montag: 28.5./4.6./11.6.2018
Olten, Oktober	Montag: 22.10./29.10./5.11.2018
Samstagskurse	Daten
Zürich, Januar	Samstag: 13.1./20.1./27.1./3.2.2018
Zürich, Juni	Samstag: 9.6./16.6./23.6./30.6.2018
Zürich, September	Samstag: 1.9./8.9./15.9./22.9.2018
Luzern, November	Samstag: 10.11./17.11./24.11./1.12.2018
Wochenendkurse	Daten
Davos, Januar	Freitag, 19.1., bis Sonntag, 21.1.2018
Weggis, Juni	Freitag, 15.6., bis Sonntag, 17.6.2018

Details und Online-Anmeldung: www.advcampus.com



WINE
Keep wine

Wein online lernen? auf der E-Learning

Das Degustationstraining:

Endlich ein Degupaket, mit dem Sie etwas lernen können!

Zusammen mit Gerstl selektionieren wir alle zwei Monate ein 6er-Weinpaket zu drei wichtigen Themen. Sie degustieren die Weine zu Hause mithilfe des interaktiven «Tasting Tutor». Sie vergleichen dabei Ihre Meinung mit der des Experten. **Systematisch nach WSET:** Auge, Nase, Gaumen und Gesamteindruck. Bei jedem Schritt kriegen Sie detailliertes Feedback und wertvolle Tipps: Stimmt Ihr Eindruck von der Säure? Haben Sie das Tannin richtig eingeschätzt? Ist der Körper korrekt erkannt? Wenn nein, worauf sollten Sie achten? **Ein ziemlich geniales Training!**



Die Themen der ersten Pakete:

- Wie erkenne ich das Eichenfass?
- Wie beurteile ich den Körper?
- Wie unterscheide ich Säure von Tannin?
- Wie zeigt sich «Autolyse» im Schaumwein?
- Frucht oder Terroir? Der Unterschied beim Pinot Noir.
- Wie beurteile ich Trinkreife und Potenzial?



Zu jedem Thema finden Sie im Paket zwei sorgfältig selektionierte Flaschen Wein. Zum Beispiel zwei Bordeauxweine vom selben Château. Einmal ganz jung mit Jahrgang 2014 und einmal perfekt reif mit Jahrgang 2002! Derselbe Chardonnay mit und ohne Barriqueausbau. Zwei Südtaliener mit komplett unterschiedlicher Körperfülle oder zwei Weine aus Nordspanien, die ganz anders strukturiert sind.

www.winekiss.net/degutaining

1. Degupaket(e) online bestellen
2. Die Lieferung kommt direkt per Post von Gerstl Weinsektionen
3. Die Weine zusammen mit dem interaktiven «Tasting Tutor» online degustieren

E-Learning-Plattform der académie du vin:

Der E-Learning-Weinkurs:

In 18 vertonten, komplett interaktiven Lektionen lernen Sie, wie Wein gemacht wird, entdecken die wichtigsten Rebsorten und Weingebiete, verstehen die Zusammenhänge zwischen Terroir und Weinstil und erfahren das Wichtigste über Schaumweine, Likörweine und Spirituosen.



Aufs Wesentliche reduziert

Wein wird von «Experten» meist unnötig verkompliziert. Bei WINEKISS finden Sie das komplette Weinwissen aufs Interessanteste reduziert und endlich mal ganz einfach und verständlich erklärt.



Interaktiv & unterhaltsam

Der Stoff ist so aufbereitet, dass Sie gefesselt sein werden. Lerneinheiten mit Interaktionen, Quiz und Tests. Dazu der Wiederholungsmanager fürs Theorie-Training und sogar ein persönlicher Assistent für die Degustation.



Überall mit dabei

Die Lerninhalte sind so programmiert, dass Sie diese sowohl am PC als auch auf dem Tablet oder Smartphone optimal nutzen können. Sie haben ein ganzes Jahr unlimitierten Zugriff auf zwei Geräten Ihrer Wahl.



Zielpublikum

WINEKISS ist der ideale Aufbau nach dem Basis-Weinkurs. Sie können aber auch komplett ohne Vorwissen einsteigen: Wir fangen bei null an und führen Sie schrittweise an die faszinierende Weinwelt heran.

www.winekiss.net

Buchen und gleich loslegen! Sie bezahlen mit Ihrer Kreditkarte und können gleich danach mit der ersten Lektion loslegen.

Nur Fr. 95.—

Sie haben nun ein Jahr lang Zugriff auf den gesamten Kursinhalt und profitieren von allen Updates und Erweiterungen.

WSET Level 3 Award in Wines

In diesem Kurs erhalten Sie fundiertes Expertenwissen zu Terroir, Rebbau und Weinbereitung. Sie werden zudem ein unschlagbarer Profi im Degustieren.

Der «WSET® Level 3 Award in Wines» ist der **international anerkannte Nachweis für herausragendes Weinfachwissen** in allen Belangen. Er ist auch obligatorische Einstiegsqualifikation für den renommierten «Level 4 Diploma»-Kurs.

Den theoretischen Stoff erarbeiten Sie sich grösstenteils selbstständig. Im intensiven Heimstudium bereiten Sie sich auf die einzelnen Kursteile vor. Neben dem **hervorragenden, topaktuellen Kursbuch** (Juni 2016) erhalten Sie dafür eine ganze Reihe von Lernhilfen. (Das Kursbuch können übrigens auch Nichtteilnehmer bei uns im Internet bestellen.) Im Unterricht wird die Theorie dann schwerpunktmässig behandelt, das Hauptgewicht legen wir aber auf die Blinddegustation. **Unter kompetenter Anleitung werden Sie im Level-3-Kurs zum exzellenten Verkoster ausgebildet.**

Neben dem **neuen Level-3-Kursbuch** (Juni 2016) erhalten Sie viele wertvolle Lernhilfen sowie den Zugang zur **E-Learning-Plattform mit Testfragen**. Zu jedem Thema degustieren Sie unter kompetenter Anleitung **sorgfältig selektionierte, typische Weine**. So erreichen Sie in der Degustation nochmals einen ganz neuen Level!



Teilnehmende

Der Kurs eignet sich sowohl für engagierte Amateure (rund 40 % der Teilnehmenden) als auch für Profis aus dem Weinhandel, der Weinproduktion, der Gastronomie und der Hotellerie.

Ideal für den Einstieg in den Level-3-Kurs ist ein abgeschlossener «Level 2 Award».



Kurszeiten

Abendkurs Zürich:

1 Tag auf dem Weingut:
9.00–18.00 Uhr
11 Abende und Prüfung:
Aromaparcours ab 18.15 Uhr
Seminar 18.30–21.45 Uhr

Blockkurs Olten:

1 Tag auf dem Weingut:
9.00–18.00 Uhr
4 Montage: 9.00–18.00 Uhr
Prüfung: 18.00–20.30 Uhr



Preise

Abendkurse:

Fr. 1895.– pro Person

Blockkurse:

Fr. 1995.– pro Person
inklusive Mittagessen an
den Kurstagen in Olten



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST



Prüfung

Die Prüfung dauert 2,5 Std. Sie verkosten zwei Weine blind und beantworten 50 Multiple-Choice- sowie 4 offene Fragen. Auch beim Level 3 haben Sie gute Chancen auf Prüfungserfolg: Rund 70 Prozent aller Kandidaten werden das begehrte Diplom bereits im ersten Anlauf erhalten.



Lernaufwand

Wir wollen nicht verschweigen, dass der Weg zum international anerkannten «WSET® Level 3 Award» steinig ist und sowohl Einsatz als auch Lernwillen von allen Teilnehmenden abverlangt. Neben dem Kursbesuch gehen wir von etwa 85 Stunden Heimstudium aus.



Kursleiter

Fünf hervorragend qualifizierte Kursleiter (vier Weinakademiker und ein dipl. Önologe) bereiten Sie auf die anspruchsvolle Prüfung vor: Hans Babits, Carsten Fuss, Silvia Gautschi, Joachim Günther und Diederik Michel.



Abendkurse

Daten

Zürich, Frühjahr

Weingut: Fr, 9.3.2018; **Kursabende** (jeweils Do): 15.3./22.3./12.4./19.4./17.5./24.5./31.5./7.6./14.6./21.6./28.6.2018; **Prüfung:** Do, 5.7.2018

Zürich, Herbst

Weingut: Fr, 24.8.2018; **Kursabende** (jeweils Di): 28.8./4.9./11.9./18.9./25.9./2.10./23.10./30.10./6.11./13.11./20.11.2018
Prüfung: Di, 27.11.2018

Zürich, Winter

Weingut: Fr, 16.11.2018; **Kursabende** (jeweils Mi): 21.11./28.11./5.12./12.12.2018/9.1./16.1./23.1./30.1./6.2./27.2./6.3.2019
Prüfung: Mi, 13.3.2019

Tageskurse

Daten

Olten, Mai

Weingut: Freitag, 25.5.2018; **Kurstage** (jeweils Montag): 28.5./4.6./11.6./18.6.2018; **Prüfung** (Montagabend): 2.7.2018

Olten, September

Weingut: Freitag, 31.8.2018; **Kurstage** (jeweils Montag): 3.9./10.9./17.9./24.9.; **Prüfung** (Montagabend): 15.10.2018

Olten, Januar 2019

Weingut: Freitag, 18.1.2019; **Kurstage** (jeweils Montag): 21.1./28.1./4.2./11.2.; **Prüfung** (Montagabend): 25.2.2019

Details und Online-Anmeldung: www.advcampus.com

Die «Ateliers» der académie du vin

Verkosten will aber nicht nur erlernt, sondern auch regelmässig trainiert sein. Und das beste Training, da sind wir überzeugt, ist die Blinddegustation unter Anleitung eines Experten.

Kultweine: einmal im Leben die grössten Weine verkosten!

Di, 10.4.2018; Fr. 485.— pro Person; mit Hans Babits und Joachim Günther

Schon einmal Pétrus probiert? Zu teuer? Nirgendwo zu finden? Viele Weine sind heute so rar und dermassen unerschwinglich teuer geworden, dass sie oft nur noch den Sammlern und Spekulanten vorenthalten bleiben. Trotzdem sollte man als Weinliebhaber die grossen Weine der Welt einmal degustieren können, finden wir, und haben deshalb dieses Weinatelier organisiert. Der Anlass ist nicht ganz günstig, die Degustationsportionen klein (3 cl pro Wein, genau wie in allen Kursen), dafür ist die Liste mit den 12 Weinen umwerfend: Seña, Opus One, Penfolds Grange, Ornellaia, Sassicaia, Vega Sicilia Unico, Pingus, Hermitage la Chapelle, Musigny Comte de Vogüé, Château Haut-Brion, Château Pétrus und... Château d'Yquem!

Wichtig: Wir degustieren einen Wein nach dem anderen mit der angebrachten Musse. Ein Abend mit zwölf Weinerlebnissen, die Ihnen in unvergesslicher Erinnerung bleiben werden.



Teilnehmende an den «Ateliers»

Die «Ateliers» eignen sich optimal als Aufbau nach dem Basiskurs und als Ergänzung zu den WSET®-Kursen Level 2 und 3.

Speziell die Abende **«Gabel & Glas»** sowie **«Käse & Wein»** sind aber auch perfekt für komplette Wein-Neulinge geeignet.



Kurszeiten

Jeweils 1 Kursabend
Aromaparcours ab 18.15 Uhr
Seminar 18.30 – ca. 21.30 Uhr

Rebsorten blind erkennen

Do, 15.3. oder Fr, 22.6.2018; Fr. 115.— pro Person

Anhand von sorgfältig selektionierten, rein-sortigen Weinen erleben Sie die wichtigsten Trauben der Welt in Nase und Gaumen. In einer Blinddegustation geht's darum, die Rebsorten aufgrund ihrer unverwechselbaren Merkmale zuzuordnen. Ein spannender, wichtiger Degustations-Workshop für Aufsteiger und Fortgeschrittene und die ideale Ergänzung nach dem Basisweinkurs. **NEU:** an den zwei Abenden verkosten wir jeweils **andere Rebsorten!**

Weinfehler erkennen

Di, 22.5.2018; Fr. 125.— pro Person

Welches sind die häufigsten Weinfehler, woher kommen sie, und, vor allem, wie kann ich sie zuverlässig im Wein erkennen? Wir haben uns von einem Önologie-Labor in Bordeaux die Moleküle der wichtigsten Fehler herstellen lassen und können so in jeder Serie saubere Rot- und Weissweine gegen infizierte degustieren. Nur so können Sie die Fehler optimal erkennen und sie sich einprägen: Korken, Essigstich, Oxidation, Reduktion, Brettanomyces.

Trinkreife & Potenzial erkennen

Fr, 15.6.2018; Fr. 115.— pro Person

Muss ich den Wein noch lagern, oder ist er jetzt bereits genussreif? Was ist eigentlich Potenzial, und wie kann ich dieses in einem Wein erkennen? Anhand der Degustation suchen wir die Antworten auf diese wichtigen Weinfragen. Unter kompetenter Anleitung des Weinakademikers Hans Babits verkosten Sie Weine von «zu jung» bis «über dem Höhepunkt». Dabei lernen Sie, was Potenzial genau ist und wie man es beurteilt.

Gabel & Glas

Fr, 23.3. oder Do, 31.5.2018; Fr. 135.— pro Person

Welches ist der ideale Wein zu welchem Essen? Eine Frage, die nicht nur Anfängern Kopfzerbrechen bereiten kann. An diesem intensiven Workshop machen wir die Probe aufs Exempel. Wir lassen salzige, fette, saure, süsse und umamihaltige Speisen gegen leichte, schwere, saure, tanninhaltige, fruchtige und neutrale Weine antreten. So können Sie am eigenen Gaumen spüren, was harmoniert und wo sich Gabel und Glas in die Quere kommen.

Käse & Wein

Mi, 13.6.2018; Fr. 135.— pro Person

Der engagierte Maître Fromager Rolf Beeler erklärt Ihnen alles über die Herstellung, die Geschichte und den Charakter der verschiedenen Käse. Joachim Günther führt durch den Abend und kommentiert die Weine. Vom säurebetonten Riesling bis zum Sauternes. Dazu geniessen Sie in vier Gängen 20 verschiedene, perfekt affinerte Käsesorten: vom Frisch- und Weisschimmelmilchkäse, bis zum alten Sbrinz. Für Käse- oder Weinliebhaber ein absolutes Muss!

Herkunft blind erkennen

Do, 28.6.2018, Fr. 115.— pro Person

Ist es Können oder Bluff, wenn Verkoster die Herkunft eines Weines blind zuordnen? Zugeben, den Ursprung eines Weines in der Blinddegustation herauszufinden, gehört zur hohen Schule der Degustationskunst. Hans Babits wird Ihnen aber zeigen, dass es im Wein klare Anzeichen für die geografische Abstammung gibt. Diese machen eine Ursprungsregion unverwechselbar und auch für wenig geübte Weinliebhaber klar erkennbar.

Weinseminare verschenken mit dem ADV-Geschenkgutschein

Mit den Geschenkgutscheinen der académie du vin bereiten Sie jeder WeinliebhaberIn und jedem Weinfreund eine genussvolle Freude zur Hochzeit, zum Geburtstag, zum Jubiläum, zu Weihnachten, zur Beförderung, zur Pensionierung oder einfach als Dankeschön.

Wir stellen Gutscheine über einen frei wählbaren Geldbetrag oder für einen Weinkurs aus.

Bestellen: www.advcampus.com

(Bezahlung per Kreditkarte, Zustellung in 1 bis 2 Arbeitstagen per A-Post. Im neutralen, persönlich/vertraulich an Sie adressierten Couvert.)



Aromakoffer «Le Nez du Vin»

Als originelles Geschenk oder als spannendes Training für sich selbst: der grosse Aromakoffer von «Le Nez du Vin». 54 Fläschchen mit konzentrierten Weinaromen. Von Akazienblüte bis Zeder. Dazu eine ausführliche Dokumentation auf Deutsch und zu jedem Aroma eine Karte mit den wichtigsten Charaktereigenschaften und den Weinen, in denen der Duft vorherrscht.

Sicherlich die effizienteste und zudem fast die einzige Methode, mit der Weinfreunde ihren Geruchssinn schulen können.

Nur Fr. 385.–

Bestellen: www.advcampus.com

(Bezahlung per Kreditkarte, Zustellung innert 1 bis 2 Arbeitstagen per A-Post.)

