

WEINKENNER (IWI)

LEVEL I - BASIC

Ein stilischerer Umgang mit Weinen will gelernt sein und basiert auf geschulter Sensorik und Fachkenntnis. Das modulare Schulungskonzept zum Weinkenner bietet eine intensive, internationale und sehr praxisbezogene Wein- ausbildung.

Lernen Sie auf Sommelier-Niveau alles über Weinsensorik und -ansprache, Weinanbau und -herstellung sowie das Weinland Deutschland.



ABSCHNITT 1

Physiologie des Riechens und Schmeckens
 · Feststellen der eigenen Geschmacksempfindlichkeit
 · Erkennen von Weininhaltsstoffen
 · Erkennen von Weinaromen
 · Weinansprache und Weinbeschreibung

ABSCHNITT 2

Herstellungsverfahren bei Weiß-, Rosé-, Rotwein
 · Herstellungsverfahren bei Sekt und Champagner

ABSCHNITT 3

Deutschland und seine Weinanbaugebiete
 · Übergang in das neue EU-Weinrecht
 · Weinklassifizierung, Gebiete, Lagen und Spitzenweine

ABSCHNITT 4

Praktisches Verkostungstraining

Schriftliche Zwischenprüfung (1)

ZIELGRUPPE Gastronomen, Weinhändler, Winzer, Weininteressierte

TEILNEHMERZAHL Maximal 16 Personen

GEBÜHREN 349,00 €

TERMINE jeweils von 9:00 – 16:30 Uhr
 Sa, 23.02. u. So, 24.02.2019 (AW)
 Sa, 25.05. u. So, 26.05.2019 (AW)
 Sa, 24.08. u. So, 25.08.2019 (AW)
 Sa, 23.11. u. So, 24.11.2019 (AW)

ABSCHLUSS Teilnahmebestätigung

ZERTIFIKAT Um das Zertifikat Weinkenner (IWI) zu erlangen, müssen Sie am Basic-, Advanced- und Professional-Level teilgenommen und die jeweiligen schriftlichen Zwischenprüfungen bestanden haben. Nach Bestehen der praktischen Abschlussprüfung hat der Teilnehmer das Recht sich Weinkenner (IWI) zu nennen.