

## WEINKENNER (IWI)

### LEVEL I - BASIC

Ein stilsicherer 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 Weinausbildung.

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 Weinhaltstoffen  
· 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** 449,00 €

**TERMINE** jeweils von 9:00 – 16:30 Uhr  
Sa., 13.03.2021 bis So., 14.03.2021  
Sa., 12.06.2021 bis So., 13.06.2021  
Sa., 13.11.2021 bis So., 14.11.2021

**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.