

EXPERTEN-SENSORIK-KURS (IWI)



Eine neutrale Weinbeurteilung bedarf der Übung, eines guten Erinnerungsvermögens und des sensiblen Erkennens von Aromen- und Weinhaltstoffen. Wenn der Ablauf einer Weinbewertung eine Regelmäßigkeit erfährt und systematisch eingehalten wird, sind Weinstile und Rebsorten mit etwas Übung leicht zu erkennen.

In diesem Intensiv-Kurs erlernen Sie, wie Weine verkostet werden und welche Schlussfolgerungen auf die natürlichen und menschlichen Faktoren schließen lassen. Eine praktische Verkostung dokumentiert das gelernte Wissen. Mit Bestehen der Prüfung erhalten Sie den Titel:

Wein-Verkoster (IWI)

**UNSERE DNA
IST SOMMELIER!**



INHALTE TAG 1

- Faktoren, die das Aroma und den Geschmack eines Weines beeinflussen
- Boden, Rebsorten, Klima und Produktionsarten
- Aromaentwicklung durch natürliche und menschliche Faktoren
- Aromaentwicklung im Wein durch Reifung
- Die geschmackliche Wirkung von Weinhaltstoffen auf der Zunge
- Bewerten der Intensität von Weinhaltstoffen
- Sensorik von Speise und Wein
- Über das Zusammenwirken von Weinhaltstoffen und Speisen
- Einführung in die Verkostungstechnik nach WSET Level 3

INHALTE TAG 2

- Systematisches Verkostungstraining nach WSET Level 3
- Schaumweine der Welt
- Champagner, Cava, Winzersekt, Frizzante
- Weißweine der Welt
- Chardonnay (FR vs. ZAF) und Sauvignon Blanc (FR vs. NZ)
- Rotweine der Welt
- Cabernet Sauvignon (FR vs USA) und Syrah (FR vs AUS)
- Süßweine der Welt
- Beerenauslese (D vs FR) und Portwein vs Sherry

PRAKTISCHE PRÜFUNG

Blind-Verkostung von zwei Weinen

TERMINE

27.03.2021 bis 28.03.2021

21.08.2021 bis 22.08.2021

MAXIMALE TEILNEHMERANZAHL

12 Personen

KOSTEN

479,00 €

