

Weinkenner (IWI) Level 1 - 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 auf Sommelier-Niveau.

Im Basic-Seminar lernen Sie 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)

Auf einen Blick

Zielgruppe

Gastronomen, Weinhändler, Winzer, Weininteressierte

Teilnehmerzahl

Maximal 16 Personen

Gebühren

499,00 € inkl. Kursunterlagen, Verkostungen, Kaffeepausen/Snacks

Termine

jeweils von 9:00 - 16:30 Uhr

Sa., 11.03.2023 - So., 12.03.2023

Sa., 03.06.2023 - So., 04.06.2023

Sa., 11.11.2023 - So., 12.11.2023

Abschluss

Teilnahmebescheinigung

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.