

Weinfachmann/-frau (IHK) inkl. WSET® Level 3 Award in Wines

Drei Abschlüsse auf nationaler und
internationaler Ebene!



© alfa27 - Adobe Stock

DWS

DEUTSCHE WEIN- UND
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Weinfachmann/-frau (IHK) inkl. WSET® Level 3 Award in Wines

Drei Abschlüsse auf nationaler und internationaler Ebene!

**Entdecken Sie Ihre Leidenschaft für Wein –
IHK-Zertifikatslehrgang zum/zur Weinfachmann/-frau
und WSET® Level 3 Award in Wines**

Sind Sie fasziniert von der komplexen und vielseitigen Welt des Weins? Streben Sie danach, Ihr Wissen und Ihre Fähigkeiten in der Weinsensorik auf ein professionelles Niveau zu heben? Unser IHK-Zertifikatslehrgang zum/zur Weinfachmann/-frau ist Ihre Eintrittskarte in eine Welt voller Aromen, Geschichten und Innovationen. Dieses einzigartige Bildungsangebot bietet nicht nur tiefgreifende Einblicke in die internationale Weinwelt, sondern krönt Ihren Lernerfolg mit drei renommierten Abschlüssen: dem IHK-Zertifikat zum/zur Weinfachmann/-frau, dem international anerkannten WSET® Level 3 Award in Wines und dem Abschluss „Anerkannter Berater Deutscher Weine DWI“.

Unser umfassender Kurs deckt eine breite Palette spannender Themen ab: von den natürlichen und menschlichen Faktoren, die den Weinberg prägen, über die Geheimnisse der Weinherstellung im Keller, bis hin zu einer ausführlichen Entdeckungsreise durch die Weiß- und Rotweinregionen Mitteleuropas. Tauchen Sie ein in die faszinierenden Weinwelten von Frankreich, Spanien, Portugal, Italien, Griechenland und den aufstrebenden Weinregionen der Neuen Welt. Erfahren Sie, wie Sie Weine gekonnt mit Speisen kombinieren und erweitern Sie Ihr Wissen über Schaumweine, gespritete Weine und Likörweine.

Zielgruppe

Dieser Kurs richtet sich an alle Weinbegeisterten und Fachleute der Branche, die ihr Wissen auf ein professionelles Niveau heben möchten. Unsere erfahrenen Dozenten/-innen führen Sie durch eine spannende Reise der Weinsensorik, Verkostungstechniken und tiefgreifenden Branchenkenntnisse.

Zulassungsvoraussetzungen

Keine (der Abschluss in WSET® Level 2 Award in Wines ist empfehlenswert)

Kosten

Die Lehrgangsgebühren betragen 3.150 €, inklusive Schulungsunterlagen, Studienpaket WSET® Level 3 Award in Wines und Prüfungsgebühren WSET®, IHK-Zertifikat und DWI-Zertifikat, Verkostungsweine, sowie Gerolsteiner Mineralwasser und zwei Kaffeepausen pro Tag.

Fördermöglichkeiten finden Sie unter: www.gbz-koblenz.de

Termine

Koblenz

16.09. – 27.09.2024

Anmeldung

Weronika Gula (Seminarorganisation)

Telefon: +49 (0)261 30489-11

E-Mail: gula@weinschule.com

Online-Anmeldung unter www.weinschule.com

Inhalte

der Weiterbildung Weinfachmann/-frau (IHK)

Session

Einführung

Natürliche und menschliche Faktoren im Weinberg

Menschliche Faktoren im Weinkeller

Weißweine Mitteleuropa Schwerpunkt Deutschland

Weißweine Mitteleuropa Stillweine Frankreich

Spanien, Portugal, Italien und Griechenland

Sensorik von Speise und Wein

Neue Welt (Premiumweine)

Neue Welt (Regionale Besonderheiten)

Schaumweine der Welt

Wichtige alkoholverstärkte Weine

Themenfeld

Einführung in den Lehrgang | Einführung in die analytische Sensorik (SAT)

Der Rebstock | Wachstumszyklus | Klima und Boden | Weinbergmanagement

Weißweinbereitung | Rotweinbereitung | Roséweinbereitung | Süßweinbereitung | Reifung und Weiterbehandlung | Prinzipien der Kombination von Speise und Wein | Wein und Gesundheit

Geographie und Klima | Die wichtigsten Rebsorten | Weinland Deutschland und seine 13 Anbaugebiete | Deutsches Weinrecht: Qualitätsnormen und Bezeichnungsrecht | Etikettenkunde | Biologischer und Konventioneller Weinbau in Deutschland | Schaumweine Deutschland

Elsass | Österreich | Ungarn

Burgund (w,r) | Bordeaux (r, rs) | Süd-West (r, rs) | Loire-Tal (r, rs) | Nördliche Rhône (w, r) | Südliche Rhône (w, r, rs)

Spanien (w, r) | Portugal (w, r) | Nordspanien (r) | Norditalien (w,r) | Mittelitalien (w, r) | Süditalien (w, r) | Griechenland (w, r)

Wiederholung und Vertiefung Theorie des Food-pairing | Praxis des Food Pairing: Teil 1: Vorspeisen/Salate, Teil 2: Gemüsevarianten, Teil 3: Fisch- und Fleischvarianten, Teil 4: Käsefamilie, Teil 5: Desserts und Schokoladen

Neuseeland (r) | USA/Kalifornien (r) | Australien (r) | Neuseeland (w) | Südafrika (w) | Australien (w) | Kalifornien (w) | Oregon und Washington (w) | Kanada (w)

Australien - Semillon | Südafrika - Pinotage | Kalifornien - Zinfandel | ARG - Torrontés und Malbec | Chile - Carmenère

Herstellungsverfahren | Frankreich - Champagne | Spanien - Cava | Neue Welt | Italien (und Deutschland)

Sherry-Stile | Portwein-Stile | Sherry-Stile | Portwein-Stile

Kontakt & Anmeldung

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.
Deutsche Wein- und Sommelierschule

Vertreten durch den Vorstand
Olaf Gstettner, Vorsitzender
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-11
Weronika Gula
gula@weinschule.com
www.gbz-koblenz.de

Vereinsregister Amtsgericht
Koblenz VR 2868
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Die Deutsche Wein- und Sommelierschule ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ).

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ) ist mit seinen drei Kompetenzzentren eines der angesehensten Weiterbildungsinstitute für Gastronomie, Hotellerie und Tourismuswirtschaft im deutschsprachigen Raum. Marktgerechte Entwicklungschancen mit hohem Praxisbezug machen das GBZ zum idealen Partner für eine zukunftsorientierte Personalentwicklung.

Kompetenz in Sachen Wein – lebendig, innovativ und informativ – führen wir unsere Seminarteilnehmer durch die facettenreiche Welt der Weine. Aber auch die Praxis kommt nicht zu kurz. Im DWS-eigenen Weinberg in der bekannten Lage Winninger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmer mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei den Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.