

Der Intensivkurs für Weinkenner/innen, die ihre sensorischen Fähigkeiten gezielt auf das nächste Level bringen wollen. Von der Fehlererkennung bis zur professionellen Weinbewertung.

WeinSensorik Pro

DIE SENSORISCHE PROFI-AUSBILDUNG IM WEINBEREICH

Der Kurs richtet sich an Fachleute, die ihr sensorisches Wissen systematisch vertiefen möchten:

- Handelsvertreter/innen der Weinbranche
- Weinprämierer/innen & Fachjuror/in
- Sommelière / Sommelier
- Kellermeister/innen
- Weintechnologen & Weintechnologinnen
- Oenologen & Oenologinnen
- Bildungsverantwortliche im Weinbereich
- Weinkenner/innen mit Weiterbildungsziel



Weinbauzentrum
WÄDENSWIL

Themen

WAS SIE IM KURS ERWATET

Aromaparcours & Grundlagen Sensorik

Systematisches Riechen und Schmecken: ortho- und retronasale Wahrnehmung, Schwellenwerte gezielt trainieren

Fehlererkennung

Weinfehler & Disharmonien aus Önologen- und Sommelier-Sicht, in unterschiedlichen Gläsertypen

Weinprofile erkunden

Regionale Vielfalt von Schweizer und internationalen Weinen
Reifeentwicklung älterer Weine
Typenvergleich Schaumweine & Perlage

Prämierungsdegustation & Punktierung

Grundsätze der Weinbewertung, Kriterien und Skalen

Food Pairing

Wechselwirkung zwischen Speise und Wein

Einblick in die NoLo Weine

Sensorische Besonderheiten und Marktentwicklung alkoholreduzierter Weine

Kursmodule

BASISMODULE

MODUL 1 **Visuelle, geschmackliche & haptische Wahrnehmung**
Wissenschaftliche Sensorik-Analyse

MODUL 2 **Ortho- und retronasale Wahrnehmungen**
Aromaparcours & Riechtraining

PRAXISMODUL

MODUL 3 **Gleichgewichte und Interaktionen**
Praktische Übungen mit Temperatur, Gläser

BEWERTUNGSMODULE

MODUL 4 **Weinkomposition, Weinprofile, Typenvergleich**

MODUL 5 **Grundsätze der Weinbewertung**
Kriterien, Skalen, Bewertungssysteme

SENSIBILISIERUNGSMODUL

MODUL 6 **Weinfehler und Disharmonien**
Schwellenwerte, Fehlerquellen

SCHLUSSPRÜFUNG

Zum Erwerb des WeinSensorik Pro Zertifikates,
nach erfolgreich bestandener Prüfung.

SENSORISCHE TRAININGSEINHEIT

Dient der Überprüfung des Ausbildungsstandes und der Vorbereitung auf die Schlussprüfung.

*Die Trainingseinheit ist fakultativ und muss einzeln gebucht werden



Preise & Buchungsoptionen

KOSTENSTRUKTUR & FLEXIBLE BUCHUNG NACH BEDARF.

Kursgebühren

Module 1-6 exkl. Schlussprüfung
(Gesamtpaket)

CHF 4'800.00

Abschlussprüfung inkl. Zertifikat

CHF 1'200.00

Sensorische Trainingseinheit (Zusatzangebot)

CHF 800.00

Im Preis enthalten (Gesamtpaket)

- 6 Module
- Degustationsmaterial
- Degu Pakete für Übungen zu Hause
- Kursunterlagen
- Verpflegung durch Landgasthof Au



Weinbauzentrum
WÄDENSWIL

Durchführungsort

Landgasthof Halbinsel Au

Austrasse 59,
8804 Au ZH

Kursplanung

Kursdaten:

Modul 1: 2. November 2026

Modul 2: 16. November 2026

Modul 3: 30. November 2026

Modul 4: 11. Januar 2027

Modul 5: 25. Januar 2027

Modul 6: 8. Februar 2027

*Trainingseinheit: wird noch bekannt

Schlussprüfung: wird noch bekannt

Anmeldung

weinbauzentrum.ch/topic/wissenstransfer/
oder per E-Mail: info@weinbauzentrum.ch

Begrenzte Platzzahl – frühzeitige Anmeldung empfohlen.

Kontakt

Adresse: Weinbauzentrum Wädenswil AG
Schlossgass 8
8820 Wädenswil

Telefon: +41 44 552 72 10

E-Mail: info@weinbauzentrum.ch

Website: weinbauzentrum.ch



Referentin &
Referenten: Silvia Zuberbühler
Charlotte Pauk
Ivan Barbic
Diederik Michel

Kursleitung: Fabio Montalbano & Lorenz Kern



Anmeldung zum WeinSensorik Pro 2026

02. November 2026 – 08. Februar 2027

08.30h – ca. 16.00h

* Anmeldeformulare für die Trainingseinheit sowie die Abschlussprüfung werden zu einem späteren Zeitpunkt ausgehändigt.

Name:	
Vorname:	
Firma:	
Strasse:	
PLZ:	
Ort:	
E-Mail:	
Telefon:	
Geburtsdatum:	
Unterschrift:	
Menu:	☐ Menu Fleisch ☐ Menu Vegi
Kurskosten:	CHF 4'800.00 inkl. Material & Verpflegung
Versicherung:	Ist Sache der Kursteilnehmer

Anmeldung retournieren an: info@weinbauzentrum.ch