

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