

# Sake Seminar

## WSET® Level 3 Award in Sake

Termine 2020



# DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

in Kooperation mit:



IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

# Sake Seminar

## WSET® Level 3 Award in Sake

Sake unter der Lupe – ein neues Trendgetränk

Seit einigen Jahren explodiert der Bereich der Spirituosen förmlich mit neuen Entwicklungen, vor allem im Premiumbereich. Ob Whisky, Gin oder Vodka, alle Kategorien haben an Dynamik gewonnen und die Kreativität der Hersteller gefordert.

Auch Sake ist davon betroffen: Sake ist das Volksgetränk der Japaner und Ausdruck Ihrer Seele. Das Fermentationsgetränk aus Reis und Wasser, mit einer 2.000-jährigen Geschichte und modernem Geschmacksprofil, erlebt zurzeit weltweit eine Renaissance. Bei Weinliebhabern erfreut es sich der wachsenden Nachfrage. Die fein-fruchtigen Aromen und der einzigartige UMAMI-Geschmack faszinieren Sommeliers und Bartender in Metropolen wie New York, London, Paris und Berlin als Connaisseur-Tropfen und als idealer Speisebegleiter.

### Ziel

Die umfassenden Informationen zu Geschichte, Reisanbau, Klassifikation, Herstellung, Sensorik ("The Systematic Approach to Tasting Sake®") sowie Food-Pairing bieten einen Einstieg zur Thematik Sake auf hohem und anspruchsvollem Niveau. Das neue Fachseminar Sake WSET® Level 3 schließt ab mit einer Prüfung der internationalen Bildungsinstitution Wine and Spirit Education Trust. Die Teilnehmer erhalten bei erfolgreichem Abschluss den international anerkannten WSET® Level 3 Award in Sake. Geleitet wird das Seminar von Frau Yoshiko Ueno-Müller, in Deutschland bekannt als Expertin für Sake und andere japanische Genussmittel, und seit Jahren als Dozentin an der Deutschen Wein- und Sommelierschule tätig.

### Zielgruppe

Geprüfte Sommeliers, Weinfachberater, Wine Experts (IHK), Weinfachleute (IHK) sowie Assistant Sommeliers (IHK) und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit vergleichbaren Qualifikationen aber auch Laien, die sich für das Thema interessieren

Der Unterricht und die Prüfung finden in englischer Sprache statt. Angemeldete Teilnehmer erhalten Zugang zu Lehrgangsunterlagen auf die Online-Lernplattform der DWS, ebenfalls in englischer Sprache.

### Kosten

Die Seminargebühren betragen 599,00 €. Verkostungs-sakes, Unterlagen und die Prüfungsgebühr sowie Gerolsteiner Mineralwasser und Pausensnacks sind inbegriffen.

### Fördermöglichkeiten

Finden Sie unter: [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)

### Termin

**Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz**

07.09. – 09.09.2020

Beginn 8.30 bzw. 9.00 Uhr

Ende 16.30 bzw. 17.30 Uhr

### Anmeldung

Weronika Gula (Seminarorganisation)

Telefon: +49 (0)261 30489-31

E-Mail: [gula@weinschule.com](mailto:gula@weinschule.com)

Online-Anmeldung unter [www.weinschule.com](http://www.weinschule.com)

# Stundenplan

---

## Tag 1

08.30 – 09.30 Uhr	Registrierung, Einführung, Überblick
09.00 – 09.50 Uhr	Einführung: Produktions- und Etikettenbegriffe, Wiederholung des Onlinewissens
09.50 – 11.00 Uhr	Einführung Sakeverkostung
11.00 – 11.30 Uhr	Pause
11.30 – 12.15 Uhr	Wie man ein Sake-Etikett liest: Kanji Satz 2
12.15 – 13.30 Uhr	Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Reis-Optionen
13.30 – 14.30 Uhr	Mittagspause
14.30 – 15.00 Uhr	Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Wasser-Optionen
15.00 – 15.45 Uhr	Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Koji-Optionen
15.45 – 16.30 Uhr	Verkostungsübung, Wiederholung Theorie (Teil 1)

## Tag 2

09.00 – 09.30 Uhr	Wiederholung des Gelernten Tag 1 (Kanji Etiketten-Quiz)
09.30 – 10.15 Uhr	Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Hefe-Optionen
10.15 – 11.00 Uhr	Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Shubo-Optionen
11.00 – 11.30 Uhr	Pause
11.30 – 12.00 Uhr	Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Moromi-Optionen
12.00 – 12.45 Uhr	Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Press-Optionen
12.45 – 13.30 Uhr	Faktoren, die die Typen und Arten von Sake beeinflussen: Ausbau-Optionen, Lagerung
13.30 – 14.30 Uhr	Mittagspause
14.30 – 15.30 Uhr	Globale Sake-Industrie, einschließlich Regionalität bei Sake
15.30 – 15.45 Uhr	Sakeproduktion außerhalb Japans
15.45 – 16.30 Uhr	Verkostungsübung, Wiederholung Theorie (Teil 2)

## Tag 3

09.00 – 09.30 Uhr	Wiederholung des Gelernten – alles im Zusammenhang gesehen
09.30 – 11.00 Uhr	Spezielle Sake-Kategorien
11.00 – 11.30 Uhr	Pause
11.30 – 13.00 Uhr	Präsentieren, Diskutieren und Verkaufen, einschließlich Serviertemperaturen bei Sake
13.00 – 14.00 Uhr	Mittagspause
14.00 – 15.00 Uhr	Letzte Wiederholung, Fragenrunde
15.00 – 17.30 Uhr	Prüfung
17.30 Uhr	Verabschiedung

# Kontakt

---

**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 30489-31  
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 Winingger Uhlen an der Mosel begleiten die Lehrgangsteilnehmer mit körperlichem Einsatz den weinbaulichen Werdegang vom Rebschnitt bis zur Lese.

Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. 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.