

# Wine Expert Trilogie

Termine 2020



# DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

# Die Wine Expert Trilogie

---

## Wine Expert Bronze (IHK)

Dieser Lehrgang bietet eine umfassende und aktuelle Einführung in die wichtigsten Themen der Weinkunde. Im Besonderen werden die deutschen Weinanbaugebiete angesprochen und Weine aus allen Gebieten verkostet. Der Lehrgang legt den Grundstein für die Lehrgangstrilogie Wine Expert Bronze, Silber und Gold, die zusammengenommen einen umfassenden Einblick in alle Bereiche zeitgenössischen Wissens über Wein gewährt.

### Zielgruppe

Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

### Inhalte

- 🍷 Weinbau und Kellertechnik
- 🍷 Sensorische Ausbildung
- 🍷 Nationales und Internationales Weinrecht
- 🍷 Technologie der Schaumweinbereitung
- 🍷 Technologie der Süßwein- und Likörweinbereitung
- 🍷 Deutsche Anbauggebiete und Länderrecht

### Hinweis

Fakultativ kann zum IHK-Zertifikat „Wine Expert Bronze“ der international anerkannte WSET®-Abschluss Level 2 Award in Wines erworben werden.

### Zulassungsvoraussetzungen

keine

## Wine Expert Silber (IHK)

Für sich genommen bietet dieser Lehrgang die konsequente Weiterführung des Basislehrgangs Wine Expert Bronze (IHK). Schwerpunktthema im Silberkurs wird das Modellweinland Frankreich sein, zusammen mit den romanisch geprägten Weinbaukulturen der Iberischen Halbinsel Spanien und Portugal. Zweites Kernthema ist die Sensorik in ihren zahlreichen Facetten, insbesondere in ihrer Königsdisziplin „Speise und Wein“. Zu den weiteren Spezialthemen sensorischer Detailkompetenz gehören „Schokolade und Wein“ sowie „Kaffee und Tee“.

### Zielgruppe

Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

### Inhalte

- 🍷 Weinland Frankreich
- 🍷 Weinland Spanien
- 🍷 Weinland Portugal
- 🍷 Spezielle Sensorik: Wein und Wasser
- 🍷 Grundlagen des Food-Pairing
- 🍷 Spezielle Sensorik: Käse und Wein
- 🍷 Sensorik von Speise und Wein
- 🍷 Spezielle Sensorik: Wein und Schokolade
- 🍷 Kaffee und Tee
- 🍷 Likörweine: Sherry und Port

### Zulassungsvoraussetzungen

Wine Expert Bronze (IHK) oder Weinfachmann (IHK)

**NEU** Zugang auf E-Book-Plattform „Special Interest Portal“ des Eugen Ulmer Verlages.





## Wine Expert Gold (IHK)

Mit dem Wine Expert Gold (IHK) schließen Sie das weinkundliche Studium ab. Schwerpunktthema aus der sogenannten Alten Welt des Weines wird in diesem Modul Italien sein. Zum Abschluss des Lehrgangs werden Sie schließlich vorbereitet auf die überseeische Bühne der Weinwelt: Südafrika, Südamerika, Nordamerika und Ozeanien. Darüber hinaus geben wir einen Ausblick auf den aufstrebenden Weinkontinent Asien. Das spannende Trendthema “Biologischer Weinbau” und das absolut hochwertige Degustationsmenü wurden eigens für Wine Expert Gold (IHK) entwickelt.

### Zielgruppe

Mitarbeiter der Gastronomie, Hotellerie, des Weinhandels und der Tourismuswirtschaft, die nach ihrer Ausbildung ihre Weinkompetenz erweitern wollen

### Inhalte

-  Weinwelten: Südafrika, Süd- und Nordamerika, Ozeanien, Mittelmeer, Mitteleuropa, Osteuropa, Asien
-  Biologischer Weinbau
-  Wine in Moderation
-  4-Gang-Degustationsmenü mit korrespondierenden Weinen

### Hinweis

Fakultativ kann zum IHK-Zertifikat „Wine Expert Gold“ der international anerkannte WSET®-Abschluss Level 3 Award in Wines erworben werden.

### Zulassungsvoraussetzungen

Wine Expert Silber (IHK)

	Termine	Dauer	Kosten
Wine Expert Bronze (IHK)	17.01.20 oder 14.08.20 GBZ Koblenz	64 UE, an 4 Wochenenden	1.490 € zzgl. 140 € Zertifikatsentgelt
Wine Expert Silber (IHK)	09.10.20 GBZ Koblenz	64 UE, an 4 Wochenenden	1.550 € zzgl. 170 € Zertifikatsentgelt
Wine Expert Gold (IHK)	17.01.20 oder 22.01.21 GBZ Koblenz	64 UE, an 4 Wochenenden	1.790 € zzgl. 170 € Zertifikatsentgelt

(Aktualisierungen vorbehalten)

# 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  
Weronika Gula  
+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.