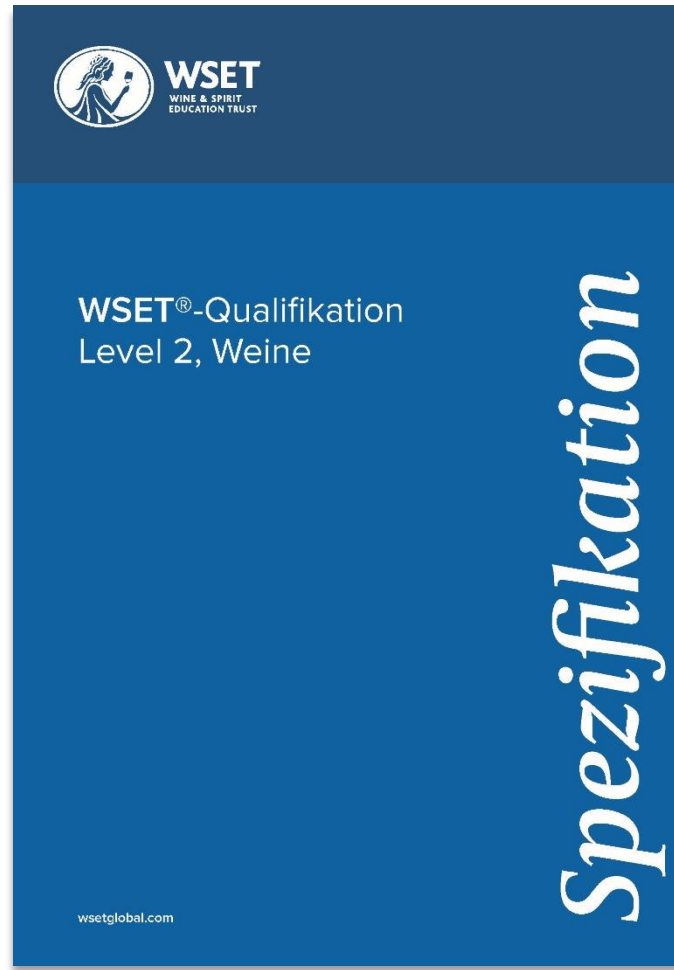
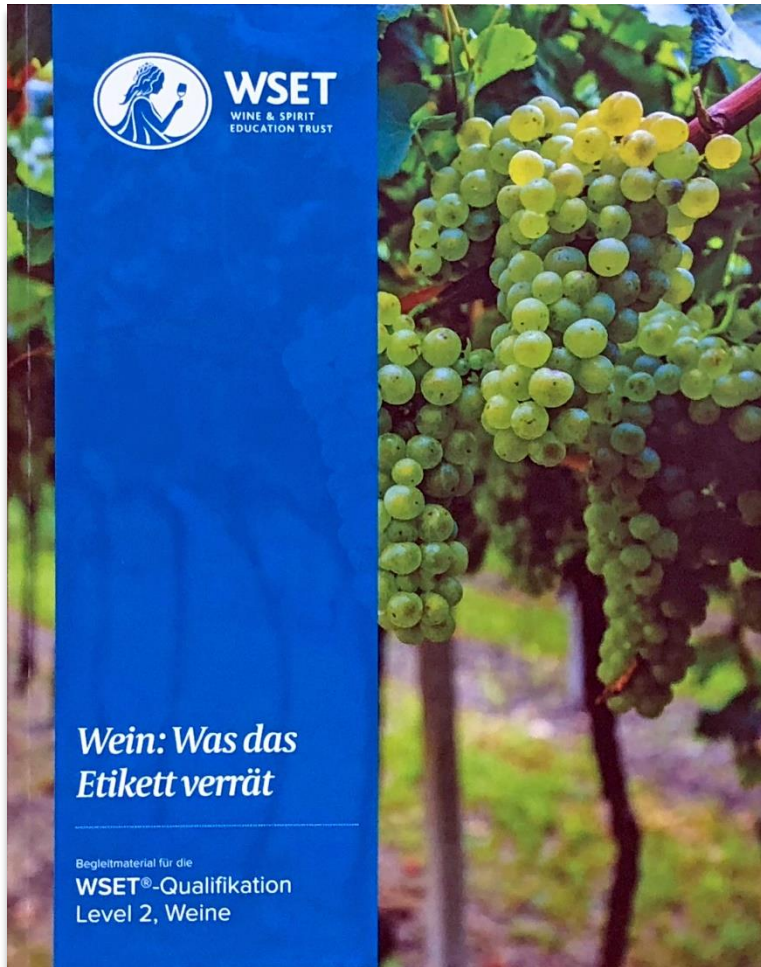


Willkommen zur Session 1

Kursunterlagen



Académie du Vin

WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Wein

Optischer Eindruck

Klarheit	klar – trüb
Farbtiefe	blass – mittel – intensiv
Farbton	weiss zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb rosé hellrosa – lachsfarben – orange rot purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot

Geruch

Reintönigkeit	sauber – unsauber
Intensität	verhalten – mittel – ausgeprägt
Aromausprägung	z. B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere

Geschmack

Süsse	trocken – halbtrocken – mittel – süß
Säure	niedrig – mittel – hoch
Tannin	niedrig – mittel – hoch
Körper	schlank – mittel – voll
Geschmacksausprägung	z. B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
Abgang	kurz – mittel – lang

Gesamteindruck

Qualität	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend
----------	--

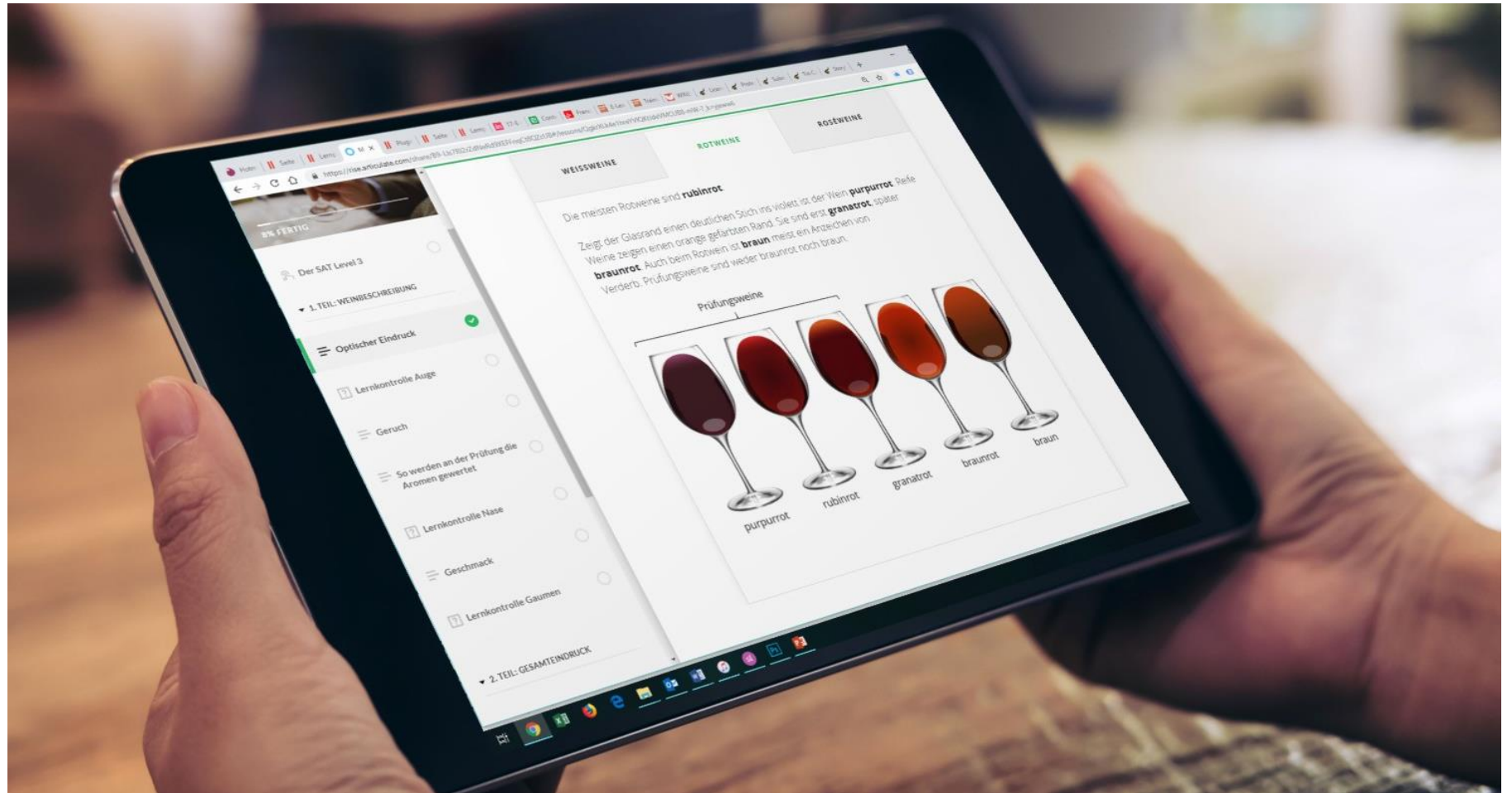
Lernen mit Plan!

Woche/Datum	Aufgaben	☑
Vorbereiten:	Spezifikation: Überfliegen und Inhalt verstehen	
	Lernplattform: Einloggen und Überblick verschaffen	
	SAT (Degusystematik): sorgfältig durchlesen, Systematik verstehen	
03.09.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 1: Kurseinführung, Verkostungstechnik, Wein & Speisen	
Nachbereiten:	Buch: Kapitel 1 bis 3 lesen und Kurzzusammenfassungen erstellen	
	Brainscape: 25 Karten durcharbeiten, Unterstützung durch Buch wo nötig	
	Mindestens einen Wein zuhause systematisch mit dem SAT verkosten	
	Lernplattform: Test «Wein lagern, servieren und verkosten» machen	
Vorbereiten:	Buch: Kapitel 4-7 lesen und Kurzzusammenfassungen erstellen	
10.09.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 2: Einflussfaktoren auf die Produktion von Rotwein, Pinot Noir und Zinfandel	
Nachbereiten:	Kapitel 1 bis 7 mit SAT, Buch und Zusammenfassung durchgehen	
	Brainscape: 25 Karten durcharbeiten, Unterstützung durch Buch wo nötig	
	Mindestens einen Wein zuhause systematisch mit dem SAT verkosten	
	Lernplattform: Test «Einflussfaktoren auf Rotweine» machen	
Vorbereiten:	Buch: Kapitel 8 und 9 lesen und Kurzzusammenfassungen erstellen	
	Kapitel 4 und 5 repetieren und Zusammenfassung ergänzen	
17.09.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 3: Einflussfaktoren auf die Produktion von Weiss-, Süß- und Roséwein, Riesling, Chenin Blanc, Sémillon und Furmint	
Nachbereiten:	Kapitel 8 und 9 mit Buch und Lernheft durchgehen	

Woche/Datum	Aufgaben	☑
01.10.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 5: Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah	
Nachbereiten:	Kapitel 14 bis 16 mit Buch und Zusammenfassung durchgehen	
	Brainscape: 25 Karten durcharbeiten, Unterstützung durch Buch wo nötig	
	Mindestens einen Wein zuhause systematisch mit dem SAT verkosten	
	Lernplattform: Test «Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah» machen	
Vorbereiten:	Buch: Kapitel 17 bis 20 lesen	
	Lernheft: Kurzzusammenfassungen auf Seiten 4 und 17 erstellen	
22.10.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 6: Gamay, Grenache, Tempranillo, Carmenère, Malbec und Pinotage	
Nachbereiten:	Kapitel 17 bis 20 mit Buch und Zusammenfassung durchgehen	
	Brainscape: 25 Karten durcharbeiten, Unterstützung durch Buch wo nötig	
	Mindestens einen Wein zuhause systematisch mit dem SAT verkosten	
	Lernplattform: Test «Gamay, Grenache, Tempranillo ...» machen	
Vorbereiten:	Buch: Kapitel 21 bis 23 lesen	
	Lernheft: Kurzzusammenfassungen dieser Kapitel erstellen	
29.10.2019 18:30 bis 21:30	Kursabend 7: Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese und Montepulciano	
Nachbereiten:	Kapitel 21 bis 23 mit Buch und Zusammenfassung durchgehen	
	Brainscape: 50 Karten durcharbeiten, Unterstützung durch Buch wo nötig	
	Mindestens einen Wein zuhause systematisch mit dem SAT verkosten	

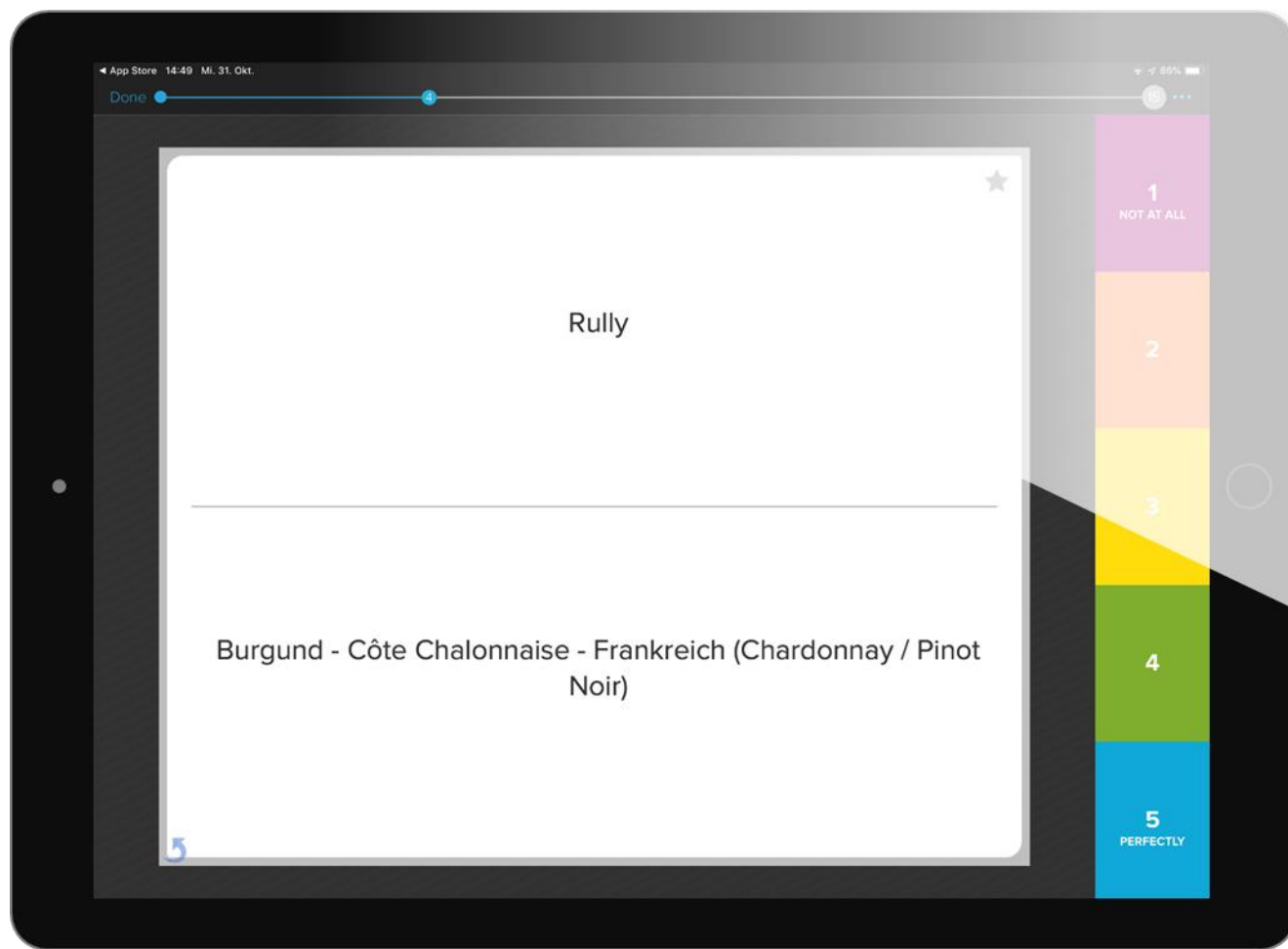
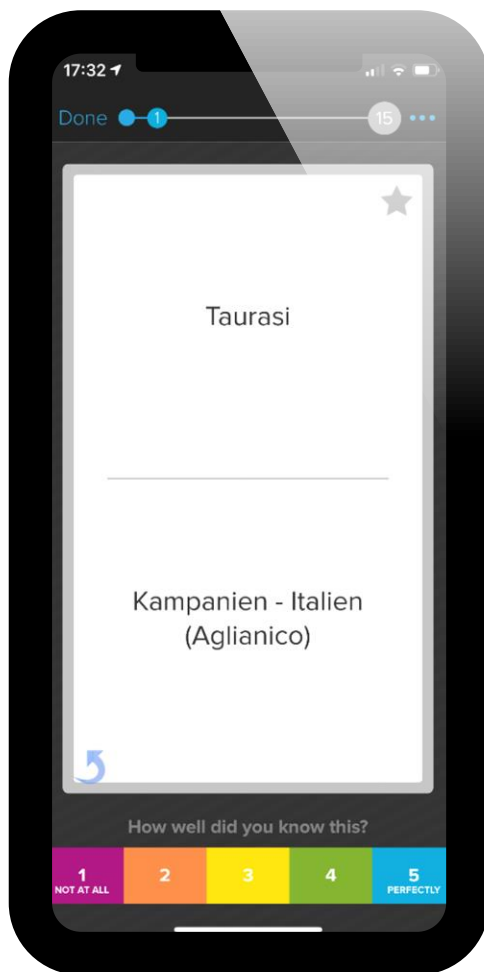
WSET® Level 2 Lernplattform

- Downloads
- Flashcards
- Präsentationen
- MC-Fragen
- Online Test



Flashcards: Weingebiet – Region, Land, Rebsorte(n)

- 250 interaktive Lernkarten
- Leitner Spaced Repetition
- Alle Regionen und Rebsorten mit Bedeutung im Level 2



Kursplan WSET® Level 2 Award in Wines

1. Degustationstechnik, Wein-Foodpairing
2. Einflussfaktoren auf Produktion Rotwein
3. Einflussfaktoren auf Produktion Weisswein
4. Chardonnay, Sauvignon blanc,
5. Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz
6. Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo,
7. Italiens Weiss- und Rotweinsorten
8. Schaumweine, gespritzte Weine





Anmeldung und Verschiebung

- Mit der Kursanmeldung sind die Teilnehmer:innen automatisch zur jeweiligen Prüfung des gebuchten Kurses angemeldet.
- Prüfungen können bis spätestens 20 Arbeitstage vor dem Prüfungstermin einmalig kostenfrei verschoben bzw. annulliert werden. Für Verschiebungen/Annullierungen weniger als 20 Arbeitstage vor dem Prüfungstermin, sowie bei jeder erneuten Verschiebung oder Annulation, wird ein Unkostenbeitrag von CHF 75.- pro Kandidat fällig. Bei Verschiebungen/ Annullierungen weniger als 5 Arbeitstage vor dem Prüfungstermin ist die volle Prüfungsgebühr geschuldet.
- Prüfungen von Onlinekursen können nicht kostenfrei verschoben werden.
- Eine Rückerstattung von geleisteten Prüfungsgebühren ist ausgeschlossen.
- Betr. Verschiebungen von Prüfungen und Kostenfolgen verweisen wir auf unsere AGB:
<https://academie-du-vin.ch/agb/>

Prüfungsdurchführung

- Die Spezifikationen zu den Level 2 und Level 3 Kursen enthalten Informationen zu den Prüfungen und deren Ablauf. Sie sind abrufbar auf den eLearning Plattformen.
- Wer zu spät an der Prüfung erscheint, hat nur noch die Zeit bis zum offiziellen Prüfungsschluss zur Verfügung. Hat bereits jemand die Prüfung abgegeben, kann die Prüfung bei zu spätem Erscheinen nicht mehr gestartet werden.

Prüfungskorrektur

- Durchlaufzeiten für die Prüfungskorrekturen beim WSET in London:
 - Level 2 Prüfungen: ca. 7-8 Wochen ab Prüfungsdatum folgt die E-Mail mit dem Resultat
 - Level 3 Prüfungen: ca. 9-10 Wochen ab Prüfungsdatum folgt die E-mail mit dem Resultat
- Durchlaufzeiten bis zum Diplomversand:
 - Level 2 Diplome: ca. 3 Wochen nach der Resultat-E-Mail folgt das Diplom inkl. Pin
 - Level 3 Diplome: ca. 3 Wochen nach der Resultat-E-Mail folgt das Diplom inkl. Pin
- Das Prüfungsergebnis enthält keine Details zur Prüfung, sondern nur die erreichte Qualifikationsstufe.

Feedback / Rekurs / Wiederholung

- Feedback und Rekurs: wir empfehlen ein Feedback oder einen Rekurs nur für Level 3 Prüfungen. Entsprechende Informationen zum Vorgehen inkl. notwendiger Formulare sind auf <https://academie-du-vin.ch/wset-level-3-pruefungswiederholung/> verfügbar.
Achtung: Anträge auf Feedbacks und Rekurse sind durch die Teilnehmer:innen selber und direkt beim WSET in London zu stellen und zwar innerhalb einer Woche nach Bekanntgabe des Resultates
- Prüfungswiederholungen: Hinweise und Anmeldemöglichkeiten unter:
 - Level 2: <https://academie-du-vin.ch/wset-level-2-pruefungswiederholung/> (PW: j+jsyjfn)
 - Level 3: <https://academie-du-vin.ch/wset-level-3-pruefungswiederholung/>
- Eine bestandene Prüfung kann nicht wiederholt werden, um ein erhaltenes Resultat zu verbessern.

Schwerpunkt Degustation



Wein Degustieren und Bewerten: Optischer Eindruck

Optischer Eindruck

Klarheit

klar - trüb (fehlerhaft?)

Farbtiefe

blass - mittel - tief

Farbton

grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernsteingelb - braun

Geruch

Reintönigkeit

sauber - unsauber (fehlerhaft?)

Intensität

verhalten - mittel - ausgeprägt

Aromaausprägung

z.B. primär, sekundär, tertiär

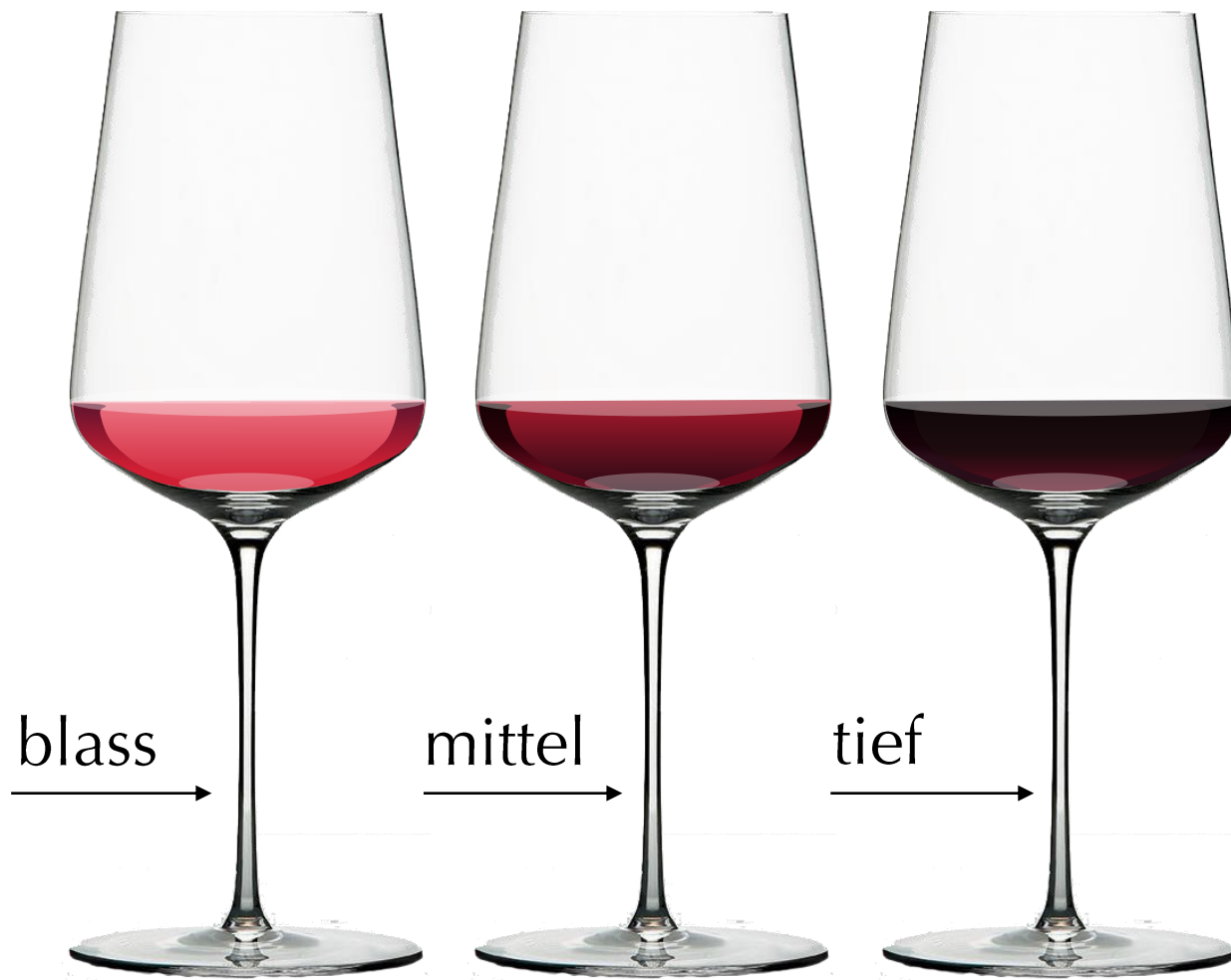
1. Optischer Eindruck: Farbtiefe

Blass

- Weiss: säurereich,ahltank, kühles Klima, trocken
- Rot: dünnschalige Sorten (z.B. Pinot Noir, Grenache)

Tief

- Weiss: reifes Traubengut, Barrique, Restsüss
- Rot: kleinbeerige Sorten mit dicker Haut (z.B. Syrah)



1. Optischer Eindruck: Farbton Weissweine



Zitronengelb



Goldgelb



Bernstein



1. Optischer Eindruck: Farbton Roséweine



Hellrosa



Lachsrosa



Orange

1. Optischer Eindruck: Farbton Rotweine



Purpurrot



Rubinrot



Granatrot



Braunrot

Wein Degustieren und Bewerten: Die Nase

Optischer Eindruck

Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass - mittel - tief
Farbton	grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernsteingelb - braun

Geruch

Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär

2. Die Nase: Intensität



Woher kommen die Aromen im Wein?

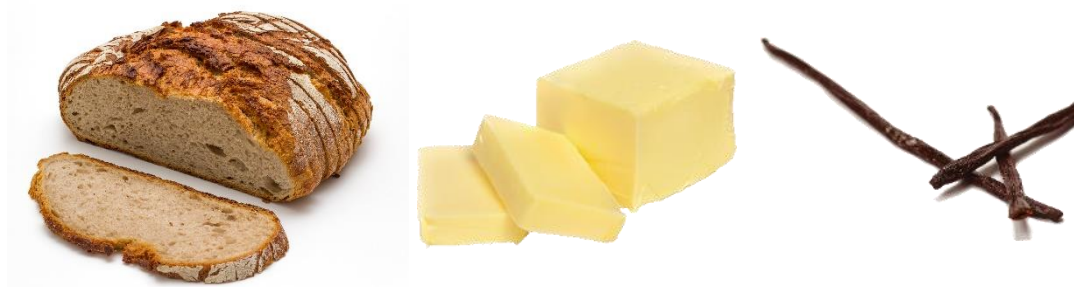
Primäraromen

→ von der Rebsorte



Sekundäraromen

→ vom Ausbau



Tertiäraromen

→ von der Reifung



Wein Degustieren und Bewerten: Der Gaumen

Geschmack

Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süss
Säure	niedrig - mittel - hoch
Tannin	niedrig - mittel - hoch
Alkohol	niedrig - mittel - hoch
Körper	schlank - mittel - voll
Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Abgang	kurz - mittel - lang

3. Der Gaumen: Balance → Struktur vs. Charme

Süsse → Klebrigkeit

Säure → Speichelfluss

Tannin → trocknet aus (pelzig)

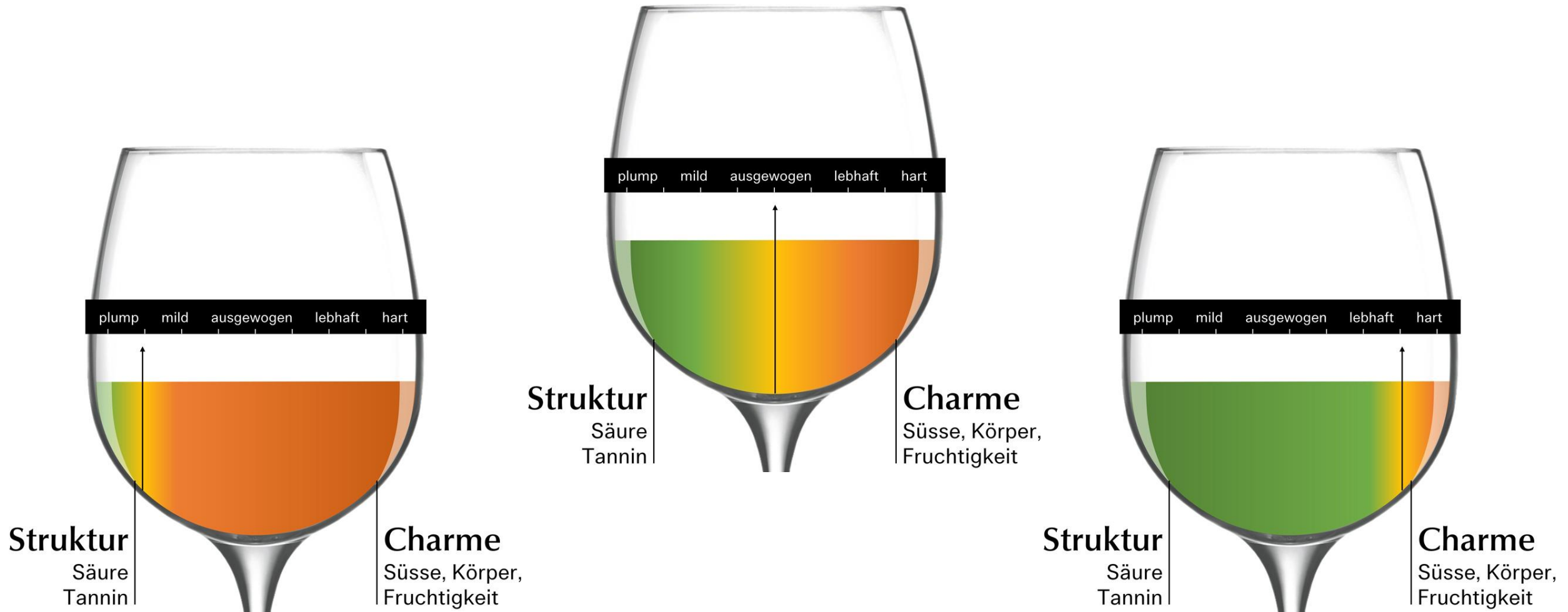
Ablauf:

1. Schluck → Süsse, Säure, Tannin, Körper

2. Schluck → Aromen und Abgang



Die «Balance» des Weines

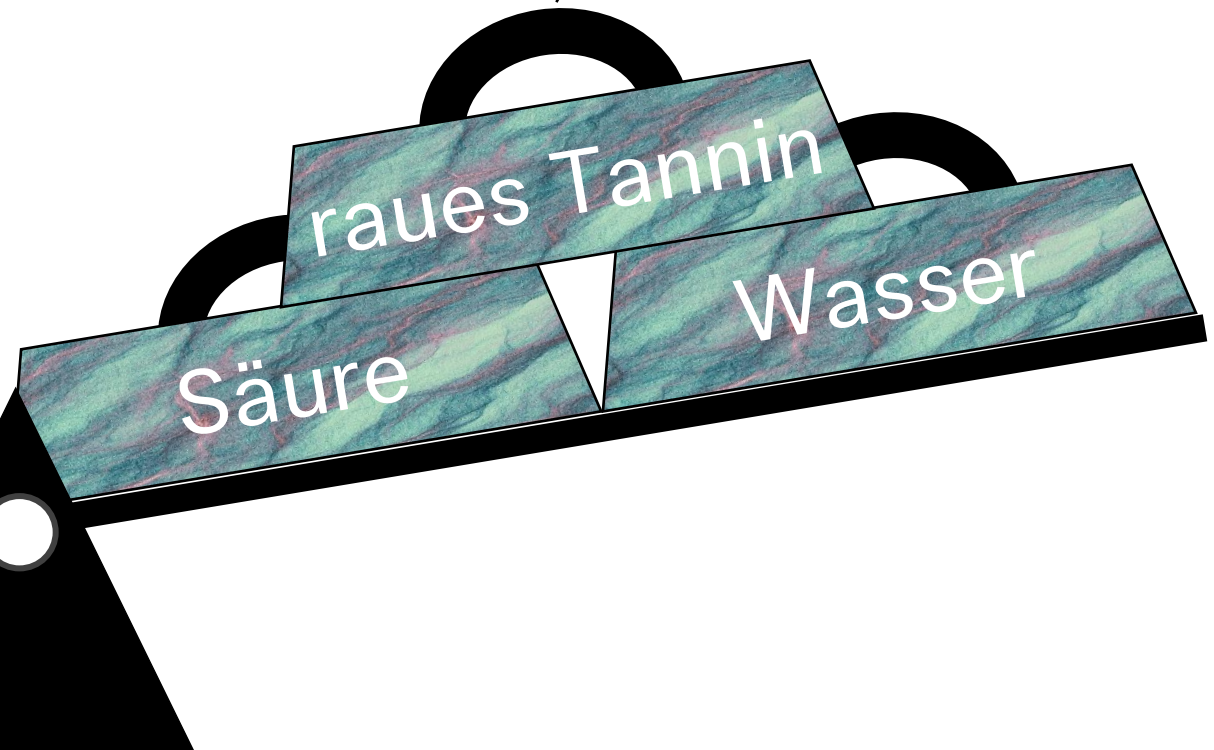


3. Der Gaumen: Körper

Lassen den
Wein **schwerer**
wirken



Lassen den den
Wein **leichter**
wirken



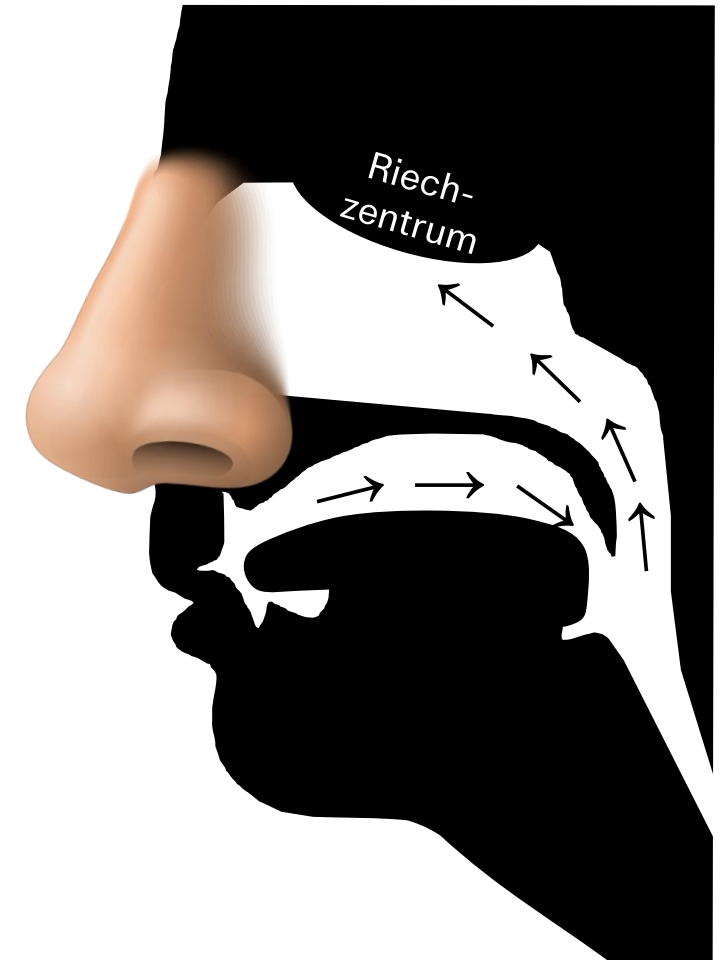
3. Der Gaumen: Abgang

Abgang: Wie lange halt das aromatische
Gesamtbild am Gaumen nach

Kurz: 0 – 5 s

Mittel: 5 – 10s

Lang: 10 – 30+ s



Wein Degustieren und Bewerten: Der Gesamteindruck

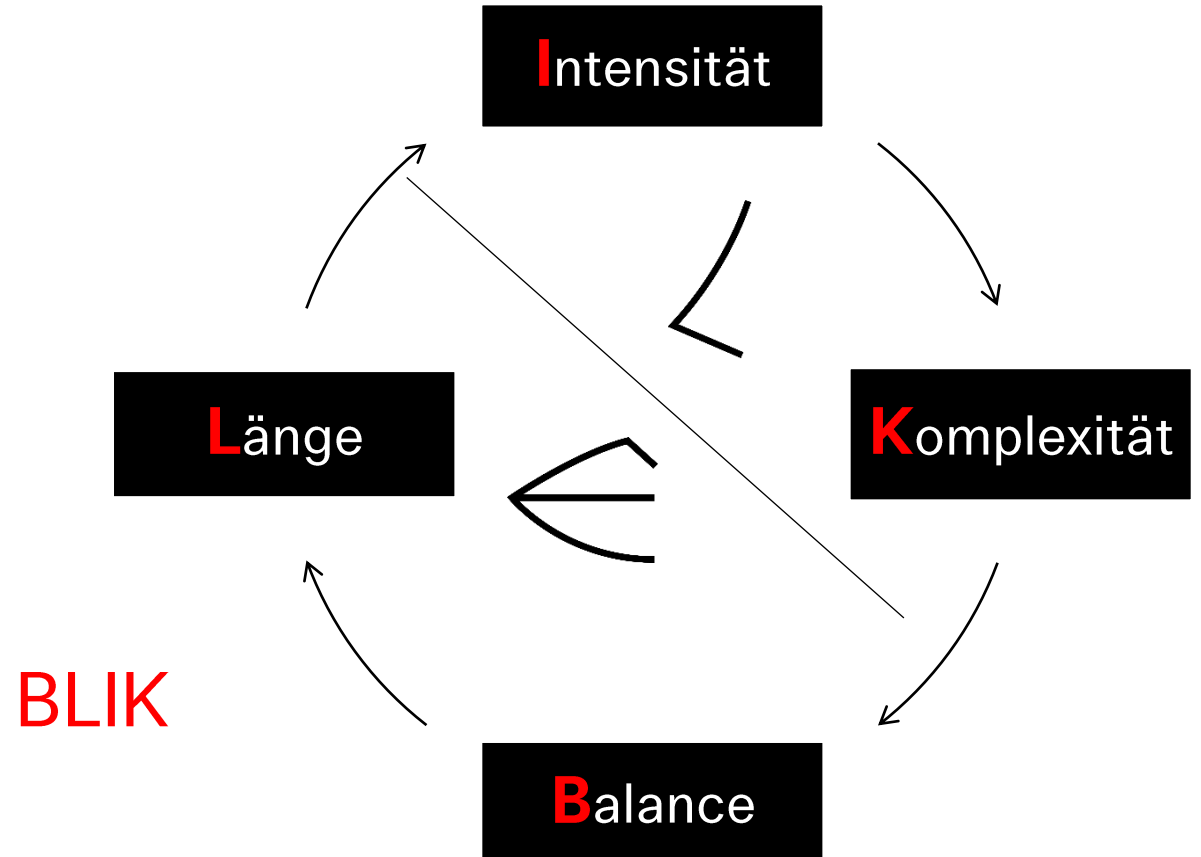
Gesamteindruck

Qualität

fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend

Objektive Bewertung mit vier Kriterien

4 Punkte:	hervorragend
3 Punkte:	sehr gut
2 Punkte:	gut
1 Punkt:	durchschnittlich
0 Punkte:	schwach

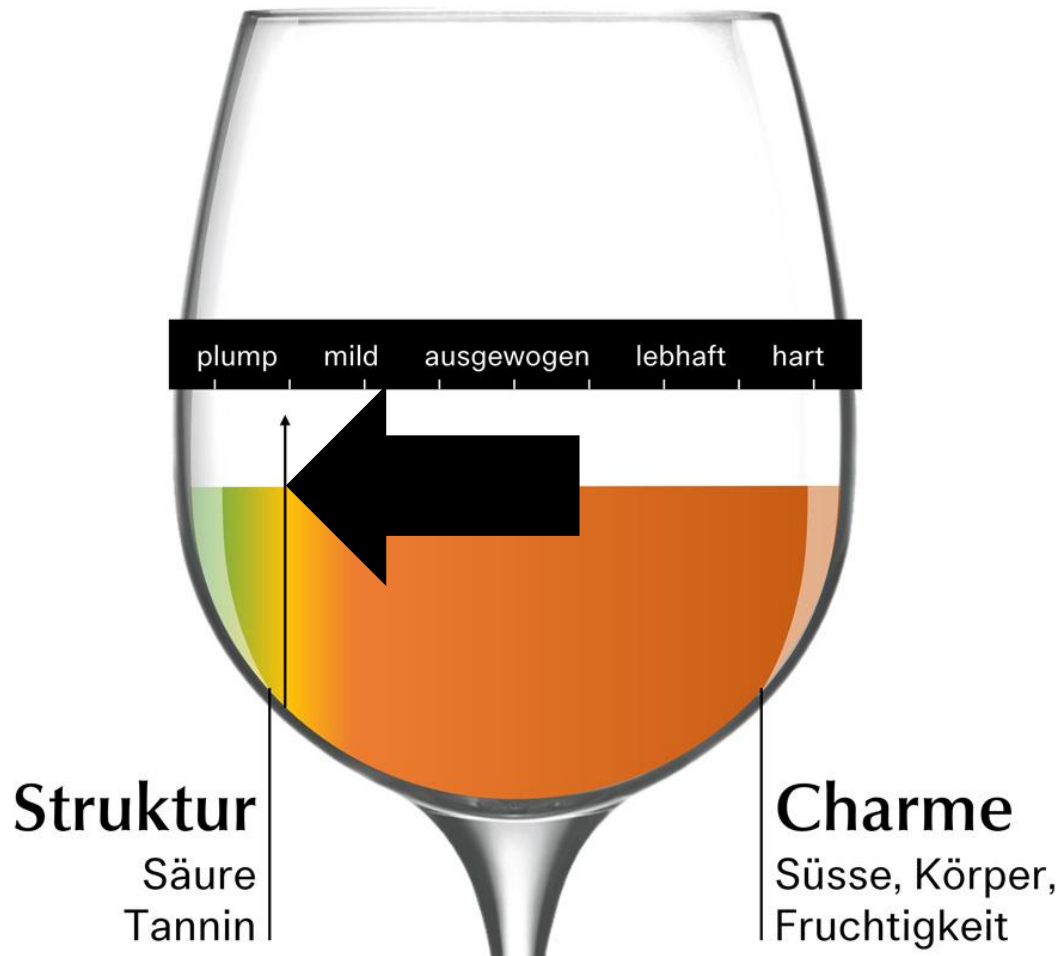


Weine und Speisen

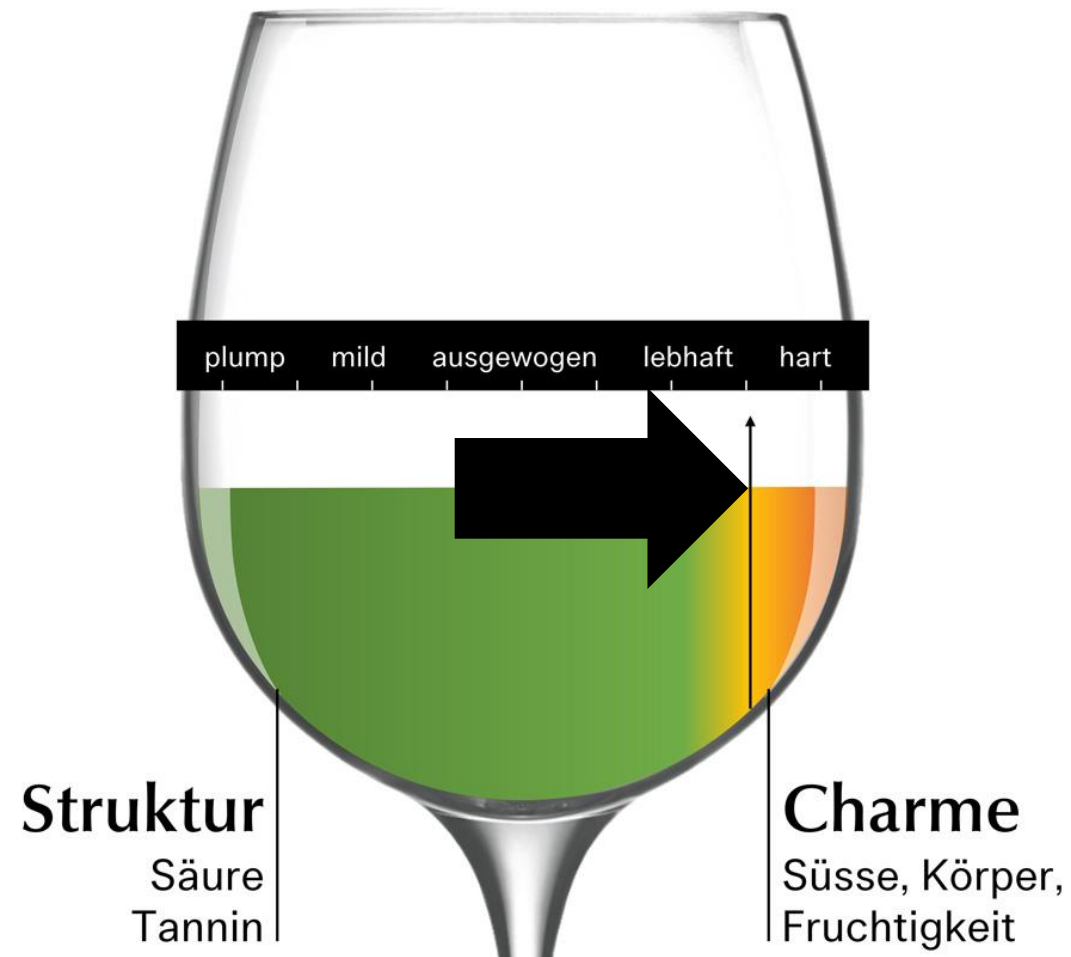
Die Geschmackskomponenten im Essen



Salz, Fett und Säure → verstärken den Charme



Umami, Süsse, Schärfe → verstärken die Struktur



Die häufigsten Weinfehler

- Korkgeruch
- Oxidation
- Hitzeschaden



Académie du Vin

