

Stefan Metzner

Seminare & Beratung

Sommelier

Weinakademiker – WSET Diploma



Tasting Training für Weinakademiker
Stillweine

Als WSET Diploma holder (Level 5), Weinakademiker und WSET certified educator biete ich ein Verkostungstraining für angehende Weinakademiker an

Es gibt verschiedene Sessions:

- Weisswein
- Rotwein
- regionale Spezialitäten
- der Einfluss von Weinbau und Kellertechnik auf den Stil von Weinen

Zielgruppe

Volljährige, weininteressierte Personen die bereits über Verkostungserfahrung verfügen und sich für geführte Verkostungen nach dem WSET SAT / Weinakademiker Verkostungssystem interessieren und Schüler, die sich auf Ihre Prüfung D3 vorbereiten

Voraussetzungen:

Technische Voraussetzung ist ein Rechner zur Teilnahme an Zoom Meetings
Verkostungsgläser und ein Spucknapf

Zielsetzung:

- Optimierung der Punkte durch clevere Verkostungsnotizen
- Präzision in der Verkostung aller strukturellen Eigenschaften
- Erstellen einer vollständigen Verkostungsnotiz
- Beurteilung der Qualität und des Reifungspotentials
- Beurteilung der Qualität eines Weins

Leistungen:

- Verkostungssamples hochwertiger, typischer Weine unter Schutzgas (Argon) abgefüllt
- SAT als Datei
- Zoom Session (ca 120 Minuten) mit Besprechung der Verkostungsnotizen
- individuelles Feedback zu Ihrer Verkostungsnotiz (optional)
- professionelle Verkostungsnotiz zu jedem Wein

Stefan Metzner

Seminare & Beratung

Sommelier

Weinakademiker – WSET Diploma



Ablauf:

Sie erhalten vor jeder Session 6 Verkostungsmuster zugesandt.

Sie erhalten eine Einladung zu einem Zoom Meeting.

Sie verkosten 2 mal 3 Weine mit einer Fragestellung vor dem Meeting und fertigen Ihre Verkostungsnotiz an. Die Fragen entsprechen den Fragen der Prüfung.

Jeder Wein wird dann einzeln am gebuchten Termin ausführlich besprochen.

Sie erhalten ein Feedback zu einer Verkostungsnotiz falls Sie das wünschen

In jeder Session werden 6 Weine verkostet und ausführlich besprochen.

Dabei liegt der Fokus zwar auf den sensorischen Eigenschaften der Weine und dem Verfassen einer soliden Verkostungsnotiz, es gibt jedoch auch Anregungen für Formulierungen und die Herangehensweise um eine optimale Punktzahl zu erreichen.

Jede Session dauert in etwa 120 Minuten

Sie erhalten zu jedem Wein meine Verkostungsnotiz als Vorschlag

Hier finden Sie ein Muster einer Verkostungsnotiz:

F - Brdx - 2010 Chasse Spleen

Dieses Training können Sie natürlich auch als Präsenzveranstaltung buchen !