



FACHSOMMELIER/ -SOMMELIÈRE DEUTSCHER WEIN



Ihr wollt beruflich vorankommen und euch spezialisieren? Ihr habt schon viel Fachwissen erworben und sucht eine Möglichkeit, durch gezielte Weiterbildung herauszustechen? Dann haben wir genau das Richtige für euch!

Gebt eurer Karriere neuen Schwung mit unserem neuen Sommelier-Kurs **„Fachsommelier/Fachsommelière Deutscher Wein“**. Der Lehrgang ist auf ausgebildete Fachkräfte aus Gastronomie und Handel zugeschnitten, die motiviert sind und ihr Wissen rund um den Deutschen Wein für die praktische Arbeit verbessern möchten.

Mit unserem kompakten Intensiv-Programm dringt ihr in die Tiefen der Deutschen Weinwelt vor und verkostet die ganze Bandbreite der Deutschen Weinkultur, vom maischevergorenen und unfiltrierten Landwein bis zum gereiften Großen Gewächs aus historischen Einzellagen.

Bei uns steht der Einblick in die Praxis der Deutschen Weinwelt im Vordergrund. Deshalb bereist ihr im Rahmen der Fortbildung gemeinsam mit uns ein Weingut, nehmt an einer kulinarischen Weinprobe mit Menü teil und trefft in einem Diskussionspanel auf junge Weintalente aus der Generation Riesling.



Florian Koch
*Ressortleiter Aus- und Weiterbildung
Deutsches Weininstitut*





ZIELGRUPPE

- fortgeschrittene* Fachkräfte aus der Weinbranche
- die Inhalte können in mehreren Berufsfeldern wie Gastronomie, Handel, Tourismus oder Moderation von Weinabenden eingesetzt werden

**Der Besuch der Seminare „Anerkannter Berater für Deutschen Wein“ und „Sensorik als Sprachrohr“ ist Voraussetzung*

INHALTE UND DAUER

Im Rahmen des Seminars verkostet ihr **über 100 repräsentative Weine** zu önologischen, weinbaulichen und Terroir-bezogenen Themen.

Die Inhalte unterteilen sich in **Theorie**, **Sensorik** & **Praxis** und bereiten euch auf die komplexen Abschlussprüfungen vor.



- ✓ **5 Tage** kompaktes Seminarprogramm
(Einheit 1: Montag-Mittwoch, Einheit 2: Montag & Dienstag)
- ✓ **dabei 3 Tage** praktisches Abendprogramm
(Weingutsbesichtigung, kulinarische Weinprobe, Jungwinzer-Dinner)
- ✓ **1 Tag** komplexe Prüfungen
- ✓ volle Verpflegung an allen Seminartagen

TAG 1

Professionelle Weinanalyse

- Vergleichende Weinverkostungen für Fortgeschrittene

Deutsche Anbaugebiete: Terroir & Tradition Teil 1

- Rheinhessen
- Pfalz
- Mosel
- Mittelrhein
- Ahr
- Nahe
- Rheingau

Deutscher Wein in der Praxis: Kulinarische Weinprobe

- 4-Gang Menü mit Auswahl unterschiedlicher Weinstile

TAG 2

Deutsche Anbaugebiete: Terroir & Tradition Teil 2

- Hessische Bergstraße
- Baden
- Württemberg
- Saale-Unstrut
- Sachsen
- Franken

Rebsortenkunde Teil 1:

- Riesling
- Spätburgunder

Deutscher Wein in der Praxis: Weingutsbesichtigung

- Terroirführung
- Kellerbesichtigung
- Weinverkostung

TAG 3

Rebsortenkunde Teil 2

- Silvaner
- weiße Burgundersorten
- Aromareben

Gläsersensorik:

- Einführung in die sensorische Auswirkung von Gläsern
- praktische Verkostung

Praxisübung Teil 1: Weinbeschreibung

- Grundlagen analytischer Weinbeschreibung
- praktische Rhetorikübung

Praxisübung Teil 2: Weinerkennung

- Blindverkostungstraining
- deskriptive Weinanalyse und Einordnung

TAG 4

Weinbau & Oenologie:

- Reberziehung
- Laubwandmanagement
- Standortwahl
- Orangeweine & Filtration
- Hefearten & Gärverläufe
- Ausbaustilistiken

Schaumwein:

- Stilrichtungen
- Marktdaten

Weinrecht:

- Hintergründe und Entwicklungen

Deutscher Wein in der Praxis: Jungwinzer-Dinner:

- Vorstellung und Austausch mit jungen Weintalenten der Generation Riesling

TAG 5

Weingeschichte:

- geschichtliche Entwicklungen von der Antike zur Moderne

Terroir & Tradition:

- Klima, Boden & Mensch
- Terroirverkostung

Herausforderungen der Moderne:

- Klimawandel
- Wine in Moderation
- Alkoholpolitik & Trends

Praxisübung Teil 3: Weinberatung und -service

- Verkaufsgespräche
- Grundlagen Weinservice
- Dekantieren am Gast
- Schaumweinservice

TAG 6

Abschluss-Prüfung Teil 1 Theorie

- Multiple-Choice (70%)
- Freitext-Aufgabe (30%)

Abschluss-Prüfung Teil 2 Sensorik

- Blindverkostung Analyse
- Blindverkostung Vergleich
- Blindverkostung Einordnung

Abschluss-Prüfung Teil 3 Praxis

- Rollenspiel zu Verkauf und Weinberatung
- Rollenspiel Weinservice



LOCATION

Die Fortbildung findet in den Räumlichkeiten des Deutschen Weininstituts in Bodenheim *(bei Mainz)*, im Weinanbaugebiet Rheinhessen statt. Für die Praxisbesuche im Rahmen des Abendprogramms steht ein Bus zur Verfügung und die Fahrten werden vom DWI organisiert.



KOSTEN

Die Kursgebühr beträgt **950,-€** *(inkl. MwSt.)* und umfassen alle Seminarweine, Praxisbesuche, Prüfungskosten, Schulungsmaterial sowie die Verpflegung.

ANMELDUNG & TERMINE

Die Anmeldung für die Kurse findet online statt. Hierzu einfach den **QR-Code scannen**.

Noch irgendwelche Rückfragen?
Dann schickt einfach eine Mail an:
Kirstin.Denzer@deutscheweine.de



Infos zu den Terminen findet ihr auf
www.deutscheweine.de/

Deutsches Weininstitut GmbH
Abt. Gastronomie & Handel,
Aus- und Weiterbildung
Stand: 7/2025

© Deutsches Weininstitut GmbH,
Bodenheim



WEIN | BEWUSST | GENIESSEN