

Studienführer

Ausbildung zum Diplomsommelier

Inhaltsverzeichnis

Modul 1	2
Verhaltenskodex im Rahmen der Lektionen	2
Kursinhalte oder... was Sie am Ende Ihrer Ausbildung zum Diplomsommelier wissen und können müssten .	2
Modul 1	2
▫ Theoretischer Teil.....	2
▫ Praktischer Teil	3
Modul 2	3
Modul 3	4
Prüfung	4
▫ Teil 1	4
▫ Teil 2	5
Lehrmaterial	5
Tipps zum Studium	5
▫ Vorarbeit.....	5
▫ Nacharbeit	6
▫ Planung – Zeitmanagement.....	6
▫ Wiederholung.....	6
▫ Verkosten üben	6
...und zum Schluss noch ein wichtiger Hinweis	6

Modul 1

Das Kollegium der Sommeliervereinigung Südtirol begrüßt Sie herzlich im Modul 1 Ihrer Ausbildung zum Diplomsommelier. Der Studienführer enthält wichtige Informationen zum Lehrgang. Bitte lesen Sie ihn aufmerksam durch.

Die Welt der Weine, Biere und Spirituosen ist faszinierend und zugleich sehr umfassend und vielfältig. Ziel der Ausbildung ist es, sich gute Kenntnisse der Weinwelt anzueignen, Biere und Spirituosen kennenzulernen und vor allem, die Fähigkeit zu entwickeln, Weine professionell zu verkosten und zu bewerten. Im letzten Modul werden Sie lernen, Ihre Kenntnisse in der Kunst der Anpassung von Speise und Wein praktisch einzusetzen. Die Ausbildung ist natürlich sehr herausfordernd und verlangt nach Einsatz und Disziplin. Wir hoffen, dass Sie aber auch Spaß am gemeinsamen Lernen und Verkosten haben werden und wünschen alles Gute und viel Erfolg!

Verhaltenskodex im Rahmen der Lektionen

Wir beginnen pünktlich! Bedenken Sie bitte, dass verspätetes Erscheinen und vorzeitiges Verlassen des Seminarraums Vortragende und Auditorium stört und dass Lektionen, die nicht vollständig besucht werden, als Fehllektion gelten. Die Teilnahme an den Lektionen ist Pflicht. Es werden maximal zwei Fehllektionen toleriert. Genauso ist die Teilnahme an der Prüfung nur möglich, wenn für Modul 3 höchstens zwei Fehllektionen verbucht wurden. Das Nachholen von Lektionen ist nur für Absenzen, die durch ärztliches Zeugnis gerechtfertigt sind, möglich.

Ein störungsfreier Ablauf der Lektionen ist uns wichtig. Bitte stellen Sie Ihr Smartphone deshalb auf lautlos.

Jeder trägt Eigenverantwortung. Sorgen Sie bitte unaufgefordert für fristgerechte Zahlungen, zeitgerechte Anmeldungen, Kursunterlagen, Festhalten der Lektionen die Nachzuholen sind, etc.

Wine in Moderation ist uns genauso wichtig. In manchen Lektionen wird intensiv verkostet und das Spucken ist deshalb eine Notwendigkeit, um Ihre Fahrtüchtigkeit zu erhalten.

Kursinhalte oder... was Sie am Ende Ihrer Ausbildung zum Diplomsommelier wissen und können müssten

Modul 1

- Theoretischer Teil
 - Der Sommelier und seine Arbeit
Servicetemperaturen - Arbeitsutensilien - Weinkarte - Keller - Service
 - Die Rebe und die Trauben

- Weinbau und Qualität im Wein - Terroir - Charakter der autochtonen und internationalen Rebsorten*
- Weinbereitung
 - Önologie und Qualität im Wein - Most - Weinbereitung - Reife - Weinfehler*
- Verkostungstechnik
 - Visuelle, geruchliche und geschmackliche Prüfung von Wein - sensorische Eigenschaften und deren Ursprung - Verkostungstechnik – AIS-Terminologie*
- Süßweine und gespritete Weine
 - Produktion und Typologien: Passito - Spätlese - Auslese - BA - TBA - Icewine - Likörwein - aromatisierte Weine; wichtigste nationale und internationale Produkte: Marsala - Sherry - Portwein - Madeira - Sauternes - Tokaj*
- Schaumweine
 - Rebsorten, Produktion und sensorische Eigenschaften von Schaumwein traditionelle Methode - wichtigste italienische und internationale Produkte: Südtiroler Sekt - Trento DOC - Franciacorta - Champagne - Cremant - Cava; Rebsorten, Produktion und sensorische Eigenschaften von Schaumwein Martinotti-Methode - wichtigste Produkte: Prosecco – Lambrusco; Astimethode; methode rurale*
- Gesetzgebung
 - Wichtigste europäische und italienische Gesetze - Klassifizierung und Herkunftsbezeichnungen - Etikett und Aufmachung*
- Wein und Gastronomie
 - Geschichte der Gastronomie - Grundgesetze der Anpassung Speise-Wein*
- Destillate
 - Destillationsmethoden: Pot Still und Patent Still - wichtigste italienische und internationale Destillate: Grappa - Acquavite d'uva - Whisky - Whiskey - Cognac - Armagnac - Calvados - Rum – Tequila; Liköre und Bitter*
- Bier
 - Produktion - Klassifizierung und wichtigste Typologien*

▫ Praktischer Teil

- Verkosten und Beschreiben von Wein
 - AIS-Terminologie – Verkostungstabelle*
 - Die Verkostungstabelle legt einen strukturierten Zugang zur Verkostung fest, der eingehalten werden muss. Am Ende von Modul 1 sollten Sie in der Lage sein, einen Wein in allen seinen Komponenten und unter Verwendung der AIS-Terminologie frei zu beschreiben.*
- Service
 - Korrekt Service und Präsentation des Weines*

Modul 2

Am Ende von Modul 2 sollten Sie über sehr gute Kenntnisse über Südtirols Weinwelt und die Weinbauregionen Italiens und deren Weintypologien verfügen. Ebenso sollten Sie die Grundzüge des Weinbaus und die Weine der wichtigsten Regionen Frankreichs und der weiteren Länder Europas sowie der "neuen Welt" kennen.

- Italien
 - Klima und Böden – Rebsorten – Weinbauzonen – wichtigste Weine und Weintypologien – geschichtliche Hintergründe – Gastronomie aller Regionen*
- Frankreich
 - Bordeaux – Loire Tal – Sud-Ouest – Languedoc-Roussillon – Provence – Korsika – Burgund – Rhone Tal – Elsass – Champagne – Savoien und Jura*

- Europa
Deutschland – Österreich – Schweiz – Ungarn – Spanien – Portugal – Griechenland
- Neue Welt
Australien – Neuseeland – Kalifornien – Südafrika – Chile – Argentinien

Modul 3

- Sensorische Analyse der Speisen
Organoleptische Eigenschaften der Speisen – Einfluss von Zubereitung und Haltbarmachung
- Technik der Anpassung von Speise und Wein
Bewertungsskala – Terminologie und Anpassungstabelle
- Klassifizierung und Zusammensetzung der Speisen - deren organoleptische Eigenschaften in Bezug auf die Anpassung – Einfluss verschiedener Kochmethoden auf die Anpassung

Eier und Saucen
Würze, Kräuter und Gewürze: Natives Olivenöl extra – Aceto balsamico tradizionale
Getreide: Nudel – Brot – Reis
Fischereiprodukte: Fische – Muscheltiere – Krustentiere
Weißes und Rotes Fleisch – Wild
Wurstwaren
Pilze – Gemüse – Hülsenfrüchte
Käse
Süßspeisen – Speiseeis – Obst
Schokolade
- Mineralwasser und Wein – Alternativgetränke
- Zigarren

Modul 3 endet mit einem didaktischen Mittag- oder Abendessen, bei dem Sie das Erlernete einsetzen und überprüfen werden.

Prüfung

Im Rahmen der Prüfung kommen unterschiedliche Prüfungsformate zum Einsatz.

- Teil 1
 - schriftliche Verkostungsprüfung von 2 Weines gemäß der AIS-Verkostungstabelle (analytisch und Punkte) - *jeweils 10 Punkte*
 - Anpassung von einem Wein an eine Speise unter Einsatz der AIS-Anpassungstabelle – *10 Punkte*
 - Richtig-Falsch-Test bestehend aus 20 Fragen – *3 Punkte*
 - Multiple-Choice-Test bestehend aus 5 Fragen mit einer Antwortoption – *1 Punkt*
 - Multiple-Choice-Test bestehend aus 10 Fragen mit zwei Antwortoptionen – *4 Punkte*

- Multiple-Choice-Test bestehend aus 15 Fragen mit drei Antwortoptionen – *12 Punkte*

- Teil 2
 - mündliche Verkostungsprüfung eines Weines – *10 Punkte*
 - Serviceprüfung – *5 Punkte*
 - Kolloquium – *35 Punkte*

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn Sie mindestens 60 Punkte sammeln konnten.

Lehrmaterial

Für Modul 1 erhalten Sie das Buch “Die Welt des Sommeliers”. Es ist dies die Übersetzung der Kursbücher des AIS und vereint “Il mondo del Sommelier” und “La degustazione”. Dieses gilt es, zu lernen.

Für Modul 2 erhalten Sie die Bücher “Il vino in Italia” und “Il vino nel mondo”, die es ebenso zu lernen gilt. Als deutschen Text stellen wir Ihnen zusätzlich den Weinatlas Johnson-Robinson zur Verfügung.

Das Lehrbuch für Modul 3 “Il cibo e il vino” wurde für Sie in einer Kurzfassung übersetzt.

Die Referenten erlauben das Fotografieren der wichtigsten Folien ihrer PowerPoint-Präsentation. Wir möchten Sie aber darauf hinweisen, dass diese geistiges Eigentum der Referenten sind und durch Copyright geschützt sind. Die Fotos dürfen deshalb nur für die Vorbereitung der Prüfung und für keinen anderen Zweck verwendet werden. Es ist ausdrücklich verboten, sie weiterzugeben (auch an zukünftige Kursteilnehmer).

Im Rahmen der Ausbildung zum Diplomsommelier ist es unumgänglich, auch über aktuelle Trends informiert zu sein und selbst Themen zu vertiefen und zu recherchieren. Nur so kann man sich ein fundiertes Wissen aneignen. Dies ist Voraussetzung für das Bestehen der Prüfung am Ende von Modul 3. Literatur, Internet und Fachzeitschriften können interessante und aktuelle Informationen vermitteln. Da die Weinwelt jedoch in einem steten und schnellen Wandel steht, sollten Sie diese auf Aktualität und Seriosität der Quelle prüfen.

Unter <https://educational.aisitalia.it> finden Sie Fragen zu jeder Lektion, die Ihnen bei der Vorbereitung der Prüfung behilflich sein können.

Tipps zum Studium

- Vorarbeit

Bereiten Sie sich auf die Lektion vor. Wenn Sie das entsprechende Kapitel im Buch vor dem Unterricht lesen, verstehen Sie den Vortrag besser und auch das Mitschreiben wird leichter.

▫ Nacharbeit

Ordnen und ergänzen Sie Ihre Mitschrift nach jeder Lektion. So können Sie Lernunterlagen erstellen, die klar und präzise sind und das Lernen erleichtern. Lassen Sie in Ihren Unterlagen Platz für Informationen und Ergänzungen, die im Laufe der Zeit dazukommen.

Wichtig in dieser Phase:

Sammeln von Informationen – Recherche in Literatur und Internet – Zusammenhänge aufzeichnen
Unterlagen für Wiederholungen erstellen: Mindmap zeichnen oder Karteikarten mit Schlagwörtern erstellen, etc. Keine Listen auswendig lernen, sondern Fakten zu einem schlüssigen Ganzen zusammenfassen.

▫ Planung – Zeitmanagement

Jeder lernt anders. Nehmen Sie sich deshalb Zeit, Ihren eigenen Lehrplan zu erarbeiten. Lernen ist das Zusammenführen von Informationen über einen längeren Zeitraum. Alles auf einem Mal zu lernen und das womöglich noch unter Zeitdruck, ist sicher nicht zielführend. Teilen Sie den Lernstoff in kleine Einheiten – vor allem, wenn Sie schon länger nicht mehr “gelernt” haben. Vergessen Sie bitte nicht, dass der Erfolg nicht von der Menge an Informationen abhängt, die Sie während der Ausbildung erhalten, sondern ausschließlich davon, wieviel Sie bereit sind, selbst zu lernen.

▫ Wiederholung

Jetzt geht es ans aktive Lernen. Es geht darum, Zusammenhänge zu erkennen und wiedergeben zu können. Testen Sie sich selbst und überlegen Sie, wie Sie auf selbstgestellte Fragen antworten würden. In dieser Phase sollen Sie prüfungsfähig werden. Es geht nun darum, zu überprüfen, ob die Informationen, die Sie für die Prüfung brauchen, abrufbereit sind. Wenn Sie erst in dieser Phase mit dem Recherchieren und Zusammenfassen anfangen, wird die Zeit wahrscheinlich nicht reichen.

▫ Verkosten üben

Verkostung, Beschreibung und Bewertung der Weine sind ein wesentlicher Bestandteil der Ausbildung und Prüfung. Am besten suchen Sie sich ein paar Mitstreiter im Kurs, um in der Gruppe zu verkosten und zu diskutieren.

Schauen Sie auch auf die Homepage der Weinakademie Südtirol (www.weinakademie.it). In Mitarbeit mit anderen Organisationen bieten wir hier Verkostungen und Weiterbildungen verschiedenster Art an.

...und zum Schluss noch ein wichtiger Hinweis

Erarbeiten Sie den Lernstoff von Modul 1, bevor Sie Modul 2 besuchen. Die Kurseinheiten sind aufbauend und Sie brauchen die Informationen über Weinbau und Önologie und die Zusammenhänge mit Qualität und Typologie der Weine, um den Lernstoff von Modul 2 zu verstehen. Ebenso sind die Kenntnisse von Modul 1 und 2 erforderlich, um die Technik der Speisen-Weinanpassung zu verstehen.

Packen wir's an – es gibt viel zu tun! Und vergessen Sie nicht, dass das Kollegium für Fragen und zusätzliche Informationen für Sie da sind.