

# ASSISTANT SOMMELIER (DHA)

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines

## Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in deinen Lehrgang, erste Schritte in deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie du dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie du mit „Zeitfressern“ umgehst

## GRUNDLAGEN & EINFÜHRUNG

### Weine systematisch verkosten

Professionelle und systematische Weinverkostung: Fachbegriffe, Optik und Farbauswahl, Geruchs- und Geschmackseinteilung, die richtige Begriffswahl, Gesamterscheinungsbild

### Önologie – vom Weinberg in die Flasche

Rebsortenkunde, klimatische Faktoren, Böden, Risiken der natürlichen Faktoren, Schädlinge und Krankheiten, Weinbaupraktiken, Reifung, Verschnitt, Klärung, Stabilisierung, Weinbereitung, Verpackung und Verschlüsse

### Deutscher Wein und das Weinrecht

Boden, Klima, Anbauggebiete, Winzer, Genossenschaften und Verbände

## WEINE DER WELT UND DIE SENSORIK ALS BASISBAUSTEIN

### Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten

Länderspezifische Rebsortenkunde, Etikettenbeschreibung, Sensorik von Speisen und Wein, Weinanbau und Herstellung von Weinen, Schaumwein und gespritete Weine

### Sensorik

Einteilung der Sinnesorgane (Süße, Säure, Umami, Salz, Bitterkeit, Schärfe, Fett), Weinfehler erkennen, Verbindung von Speisen und Wein, Geschmacksintensität

### Die internationale Welt der Weine

Herkunft und Einordnung der Hauptanbauggebiete Europas & der Neuen Welt, Rebsortenkunde Europa & Neue Welt, Beschreibung von Etiketten, Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck im Einklang, Einführung in den Weinservice

## Schaumwein

Herstellungsverfahren und Besonderheiten, Grundlagen und Einordnung von Schaumweinen nach Herkunft, Qualität und Stil

### Gespritete Weine

Einordnung von gespritzten Weinen nach Herkunft, Qualität und Stil; Herstellungsverfahren und Besonderheiten der einzelnen Herkunftsländer

### Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren

Professionelles Öffnen der Weinflasche, Dekantieren des Weines

### Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen

Öffnen einer Schaumweinflasche in der richtigen Schrittfolge

## WEINEMPFEHLUNGEN & MARKETING ALS AUFGABE DES SOMMELIERS

### Weinempfehlung und Marketing in Restaurant und Handel

Professionelle Weinberatung in Restaurant und Handel, Grundlagen des Verkaufs und Weinmarketing, Weinservice, Weinempfehlungen und Präsentation von Wein, Gestaltung von Weinkarten



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Übungsbuch (ÜB)	Onlinetest (OT)	Onlinevorlesung (OV)	Videotutorial (VT)	Projektstudie (PS)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Präsenzphase (PP)
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie							WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1			<b>OT 1:</b> Önologie		<b>VT 1-4:</b> Weißwein systematisch verkosten <b>VT 5-8:</b> Rotwein systematisch verkosten		<b>WEB 1:</b> Önologie – vom Weinberg in die Flasche		
2		<b>ÜB 1:</b> Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten					<b>WEB 2:</b> Sensorik		
3				<b>OV 1:</b> Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren					<b>PP 1:</b> Europa und die Neue Welt <i>2 Tage</i>
4			<b>OT 2:</b> Europäische Weine	<b>OV 2:</b> Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen			<b>WEB 3:</b> Schaumwein <b>WEB 4:</b> Gespritete Weine		<b>PP 2:</b> Prüfungstraining: Sensorik und Weinverkostung <i>2 Tage</i>
5									
6			<b>OT 3:</b> Süßwein, Schaumwein, gespritete Weine <b>OT 4:</b> Wein & Speisen	<b>OV 3:</b> Prüfungsvorbereitung Level 3					
7	<b>SB 1:</b> Deutscher Wein und das Weinrecht		<b>OT 5:</b> Deutscher Wein						
8	<b>SB 2:</b> Weinempfehlung und Marketing in Restaurant und Handel					<b>PS 1:</b> Weinempfehlung und Marketing in Restaurant und Handel			

**ABSCHLUSSPRÜFUNG:** Assistant Sommelier (DHA) und Zertifikatsprüfung WSET® Level 3 (Theorie & Tasting)