

# Assistant Sommelier (DHA)

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines

## Zeit- und Selbstmanagement

Bedeutung des Zeit- und Selbstmanagements, Umgang mit Zeitfressern, erfolgreiche Methoden des Zeit- und Selbstmanagements

## 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, Anbaugebiete, 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 Hauptanbaugebiete 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)	Videotutorials (VT)	Projektstudie (PS)	Webinar (WEB)	Präsenzphase (PP)
1	<b>SB 1:</b> Deutscher Wein und das Weinrecht		<b>OT 1:</b> Önologie	<b>VT 1:</b> Weißwein systematisch verkosten <b>VT 2:</b> Rotwein systematisch verkosten		<b>WEB 1:</b> Zeit- und Selbstmanagement <b>WEB 2:</b> Önologie – vom Weinberg in die Flasche	
2		<b>ÜB 1:</b> Wein verstehen: alles über Stile und Qualitäten		<b>VT 3:</b> Weinflaschen öffnen und richtig dekantieren		<b>WEB 3:</b> Sensorik	
3							<b>PP 1:</b> Europäische Weine 1 Tag <b>PP 2:</b> Weine der Neuen Welt 1 Tag
4			<b>OT 2:</b> Europäische Weine	<b>VT 4:</b> Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen		<b>WEB 4:</b> Schaumwein <b>WEB 5:</b> Gespritzte Weine	
5	<b>SB 2:</b> Weinempfehlung und Marketing in Restaurant und Handel				<b>PS 1:</b> Weinempfehlung und Marketing in Restaurant und Handel		
6			<b>OT 3:</b> Süßwein, Schaumwein, gespritzte Weine <b>OT 4:</b> Wein & Speisen				<b>PP 3:</b> Prüfungstraining I: Sensorik und Weinverkostung 2 Tage <b>PP 4:</b> Prüfungstraining II: Weinservice und Weinempfehlungen 1 Tag
7						<b>WEB 6:</b> Prüfungstraining III: Assistant Sommelier und WSET® Level 3	

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