

ZERTIFIKATSLEHRGANG (PRÄSENZ)

Maître Sommelier/-ière IHK - Deutsche Weine

Weinland Deutschland Spezial

Nutzen

Die deutschen Weine machen Furore! Alle 13 Weinanbaugebiete bringen eine Vielzahl erstklassiger Weine hervor, dies gilt von der Basis der Gutsweine bis zu Spitzenlagen und besonderen Ausbauweisen, dabei bleiben die Preise in der Regel reasonable. Eine profunde Kenntnis der Szene, der Winzer und nicht zuletzt der deutschen Weine spielt eine wichtige Rolle auf der Welt-Weinbühne, bei diesem Thema ist Sachverstand unverzichtbar.

Zielgruppe

Sommelier/ières , Weinakademiker/in, Mitarbeitende der Gastronomie / Hotellerie, Quereinsteiger/in mit Basiswissen, Unternehmer/innen, die vor einer Neugründung mit dem Hintergrund Gastronomie stehen / Interessierte Privatpersonen mit Basiswissen

Veranstaltungsinhalt im Überblick

Gemeinsam mit unseren erfahrenen Trainer/innen erarbeiten Sie sich ein umfangreiches Know-how. Sie erhalten fundiertes Fachwissen, und können sich auf folgende Lerninhalte freuen:

- **Weinland Deutschland Einführung**
 - Geographie / Historie / Entwicklung / Gesetzgebung

- **Präsenz und Relevanz des Deutschen Weins in der nationalen und internationalen Weinwelt**

- **Alle 13 Weinbaugebiete individuelle erkunden**
 - Rebsorten / Winzerpersönlichkeiten / Innovationen

- **Verbindung der Weine mit feinen Speisen**
 - praxisnah entdecken

Veranstalter

IHK Akademie München und Oberbayern gGmbH

Termin

Datum

17.06.2024 - 28.06.2024

Ort

München

Dauer

ca. 88 Unterrichtsstunden
Vollzeit

Termininformationen

Insgesamt 11 Tage - In der ersten Woche ist der 6. Unterrichtstag ein Samstag.
Montag, 10.00-17.15h, Dienstag bis Samstag bzw. Freitag, 9.00h bis 16.15h

Abschlusstest in Form einer Seminararbeit.

Anmeldeinformationen

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Organisatorische Hinweise

IHK Akademie München (Orleansstraße) sowie außer Haus

Bitte überprüfen Sie noch einmal bei Ihrer Anmeldung genau, ob Ihre angegebene Email Adresse korrekt ist. Bei fehlerhaften Email, ist uns ein Erstkontakt mit Ihnen sonst nicht möglich.

Veranstaltungsinhalt im Detail

Gemeinsam mit unseren erfahrenen Trainer/innen erarbeiten Sie sich ein umfangreiches Know-how. Sie erhalten fundiertes Fachwissen, und können sich auf folgende Lerninhalte freuen:

Weinland Deutschland Einführung

Zu Beginn blicken wir auf Deutschland in Bezug auf seine Geographie, die Historie, die neuzeitlichen Entwicklungen und Gesetzgebung und die daraus resultierende Präsenz und Relevanz in der nationalen wie internationalen Weinwelt. Die Verbindung der Weine mit feinen Speisen rundet den Auftakt ab

Weinland Deutschland

Wir erkunden ganz individuell die 13 bestimmte Weinanbaugebiete, die wichtigsten Rebsorten, Winzerpersönlichkeiten und Innovationen.

Sie erwarten Begegnungen mit Protagonisten des deutschen Weinbaus ebenso wie die Avantgarde der aktuellen Winzerschaft. Sommeliers, Journalisten und Weinhändler teilen mit Ihnen ihre Erfahrungen.

- **Weinbaugebiet Ahr und Mittelrhein**

- *Klein, fein und großartig*

- **Weinbaugebiet Mosel**

- *Große Rieslinge und Spätburgunder und weitere reizvolle Entdeckungen in den weniger bekannten Bereichen von der franko-luxembourgeoisch-deutschen Grenze bis zur Mündung in den Rhein*

- **Weinbaugebiet Rheingau**

- *Homage an die Vordenker*

- **Weinbaugebiet Rheinhessen**

- *Liegt am Meer, jedenfalls tat es das vor einigen Millionen Jahren und profitiert noch heute in jeder Form davon*

- **Weinbaugebiet Pfalz**

- *Wunderbare Innovationen auf der Basis historischer Erfahrungen*

- **Weinbaugebiet Nahe und Hessische Bergstraße**

- *Zwei Weinanbaugebiete die mit Elan durchstarten*

- **Weinbaugebiet Franken**

- *350 Jahre Silvaner Erfahrung und Aufbruch, autochtone Rebsorten und ein klarer Blick über den Tellerrand*
- **Weinbaugebiet Saale-Unstrut und Sachsen**
 - *Prachtvolle Weine, Zeitgeist und eine starke Verbundenheit zum Terroir*
- **Weinbaugebiet Württemberg**
 - *Lemberger und Trollinger zeigen imposante Facetten*
- **Weinbaugebiet Baden**
 - *Das Zentrum der Burgunder-Rebsorten zeigt Vielfalt, gleichzeitig exponiert sich jeder der neuen Weinbaubereiche eigenständig*

Gesamtsumme

2.350,00 €

Preisinformationen

inkl. Material und Testgebühren

IHK Campus (A&B)

Orleansstraße 10-12
81669 München



Kontakt

Bildungsmanagerin



Astrid Löwenberg

+49 89 5116 5212

Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de