



2019

Bourgogne Master-Level-Programm

Bourgogne Master-Level-Programm

Die Bourgogne ist im Vergleich zu anderen Weinbauregionen Frankreichs verhältnismäßig klein - fast vergleichbar mit der Anbaufläche Rheinhessens. Und doch schwingt mit der besonderen Weinwelt der Bourgogne eine unbeschreibliche Größe und Faszination mit, die sich einem nach und nach erschließt, je mehr man darin eintaucht. Eine enorme Geschichte hat die Bourgogne zu dem gemacht, was sie heute ist – DAS Referenzgebiet für Pinot Noir und Chardonnay. Dahinter stehen 2000 Jahre Weinbaugeschichte, eine einzigartige Terroir-Landschaft und das Savoir-Faire der Weinerzeuger der Bourgogne.

Ein komplexes System mit derzeit 84 Appellationen macht die Orientierung nicht ganz leicht. Hinzu kommen die ganz eigene Struktur vieler kleiner Erzeuger, vieler kleinteiliger Parzellen, Climat und die Bedeutung der Négociants in der Bourgogne.

Somit wird es Zeit, dass die Deutsche Wein- und Sommelierschule ein eignes Master-Level-Programm für diese spannende und komplexe Weinbauregion mit ins Programm aufnimmt. Auch wenn die Bourgogne bereits Unterrichtsbestandteil der einzelnen Kursformate der Weinschule ist, ermöglicht es doch nur einen kleinen Überblick, der damit vermittelt werden kann. In diesem spezialisierten Programm möchten wir der Region den Raum und Rahmen geben, den es bedarf, um fundiertes Wissen für diese Region aufzubauen. Gemeinsam mit dem Fachverband der Bourgogne, der Weinschule und der Dozentin Ina Finn wurden die Schulungsinhalte erstellt und ausgearbeitet. Es werden Weine aus allen 5 Teilregionen aller Qualitätsebenen verkostet

ZIELGRUPPE

Sommeliers, weinbegeisterte Mitarbeiter aus Gastronomie, Hotellerie und Handel, Journalisten und Blogger

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Keine

TEILNEHMERENTGELT

690 €

FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Finden Sie unter: www.gbz-koblenz.de

ABSCHLUSSPRÜFUNG

Die Abschlussprüfung besteht aus 4 Teilprüfungen:

- 50 Multiple-Choice-Fragen
- Blindverkostung von 4 Weinen
- 5 Fragen zur Landkarte der Bourgogne
- 5 Textfragen zur Bourgogne

Zur Vorbereitung auf den Kurs empfehlen wir das Online-Lern-Programm auf der Bourgogne-Webseite. Das Programm ist auf Englisch.

<http://elearning.vins-bourgogne.fr/#!/en/>

TERMINE

Villa Verde / Eimsbütteler Chaussee 37 / Hamburg

21.10. – 23.10.2019, von 09.00 – 17.00 Uhr

DIE INHALTE IM ÜBERBLICK

Bourgogne – Historischer Hintergrund
Bourgogne – Weinhandel
Bourgogne – Terroir, Geologie und Boden
Bourgogne – Klima
Bourgogne – weiße Rebsorten
Bourgogne – rote Rebsorten
Bourgogne – Weinbau
Bourgogne – Vorstellung von Weinstilen
Bourgogne – Vinifikation Weißwein
Bourgogne – Vinifikation Rotweine
Detaillierte Vorstellung der fünf Unterregionen der Bourgogne und Darstellung der Appellationen und Klassifizierung
Abschlussprüfung





IHK Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz