

BL-Restauration 2027, erwartete Weinkenntnisse pro Region

Schweiz

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
Grundsätzlich alle Weinregionen Schweiz	Herkunft & Terroir Rebsorten-Vielfalt Typische Herstellungsverfahren Weinstile & Charaktereigenschaften Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing Nachhaltigkeit im Weinbau
Schwerpunkte 2027: Wallis Waadt Dreiseenregion Schaffhausen / Thurgau Zürich / Aargau Graubünden Tessin	

Frankreich

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
Sämtliche Weinregionen situieren	Herkunft & Terroir Rebsorten-Vielfalt Typische Herstellungsverfahren Weinstile & Charaktereigenschaften Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing
Schwerpunkte 2027: Burgund Bordeaux Côte du Rhône Champagne	

Italien

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
Sämtliche Weinregionen situieren	Herkunft & Terroir Rebsorten-Vielfalt Typische Herstellungsverfahren Weinstile & Charaktereigenschaften Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing
Schwerpunkte 2027:	
Piemont	
Veneto	
Toscana	

Spanien

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
Sämtliche Weinregionen situieren	Herkunft & Terroir Rebsorten-Vielfalt Typische Herstellungsverfahren Weinstile & Charaktereigenschaften Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing
Schwerpunkte 2027:	
Rioja	
Ribera del Duero	

Portugal

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
Sämtliche Weinregionen situieren	Herkunft & Terroir Rebsorten-Vielfalt Typische Herstellungsverfahren Weinstile & Charaktereigenschaften Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing
Schwerpunkte 2027:	
Duoro	

Neue Welt

Regionen	Gefragte Weinkenntnisse
Schwerpunkte 2027: Kalifornien Aergentinien Chile	Herkunft & Terroir Rebsorten-Vielfalt Typische Herstellungsverfahren Weinstile & Charaktereigenschaften Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten Food & Wine Pairing

*Beispiele für Herkunft & Terroir			
Schweiz	-Wallis	-Oberwallis	
		-Mittelwallis	- Salgesch, Varen, Visperterminen
		-Unterwallis	- etc.
		-Walliser Chablais	- etc.
Frankreich	- Burgund	- Côte de Nuits	Chambolle Musigny, Gevrey Cham- bertin..
		- Côte de Beaune	- etc.
		- Côte Chalonnaise	- etc.
		- Mâconnais	
		- etc.	

Präzisierung der erwarteten Weinkenntnisse

Herkunft & Terroir

... die Bedeutung von Lage, Boden und Klima für die Qualität und den Charakter eines Weins erklären.

Rebsorten-Vielfalt

... wichtige rote und weisse Rebsorten der Schweiz und international unterscheiden und deren typische Eigenschaften beschreiben.

Typische Herstellungsverfahren

... gängige Herstellungsverfahren (z. B. Ausbau imahltank, im Holzfass) erläutern und deren Einfluss auf Geschmack und Textur beurteilen.

Weinstile & Charaktereigenschaften

... unterschiedliche Weinstile (frisch, fruchtig, körperreich, komplex etc.) benennen und ihre sensorischen Merkmale erkennen.

Bedeutende Weine & regionale Besonderheiten

... bedeutende Weine und Herkunftsgebiete der entsprechenden Länder oder Regionen sowie ausgewählte internationale Klassiker vorstellen.

Food & Wine Pairing

... passende Speisen zu verschiedenen Weintypen auswählen und die Grundprinzipien der Kombination von Wein & Essen begründen.

Nachhaltigkeit im Weinbau (Nur Schweizer Weine)

... die Bedeutung von biologischem, biodynamischem und klimafreundlichem Weinbau für Qualität, Umwelt und Konsumenten erläutern.

Nicht zum Sollwissen gehören an der Abschlussprüfung 2027 Kenntnisse zu Trends & Innovationen, beispielsweise:

- Naturweine, Orange Wines, alkoholfreie Alternativen
- Nachhaltigkeit auch bei Verpackung (z. B. Bag-in-Box im Offenausschank)

Es steht den Kandidatinnen und Kandidaten frei, diese Themen im Rahmen ihrer Präsentationen aufzugreifen. Bei der Bewertung werden entsprechende Aussagen jedoch den übergeordneten Bereichen – wie beispielsweise Rebsorten-Vielfalt oder regionale Besonderheiten – zugeordnet.

Ablauf der praktischen Prüfung «Weinverkauf»

Begrüssung, Vorstellung der Expert/-innen	Ca 1 Minute
1. Präsentation eines Schweizer Weingebiets (Schweiz = grün markiert) - Der Kandidat/die Kandidatin wählt von zwei zur Auswahl stehenden, grün markierten Schweizer Weingebieten eines aus für die Präsentation. - Die Präsentation erfolgt ohne Hilfsmittel entlang der "gefragten Weinkenntnisse". - Experten können im Anschluss Verständnisfragen zum präsentierten Weingebiet stellen.	2 Minuten Vorbereitung 10 Minuten
2. Präsentation eines weiteren Weingebiets (international = gelb markiert) - Der Kandidat/die Kandidatin wählt von zwei zur Auswahl stehenden, gelb markierten Weingebieten eines aus für die Präsentation. - Die Präsentation erfolgt ohne Hilfsmittel entlang der "gefragten Weinkenntnisse". - Experten können im Anschluss Verständnisfragen zum präsentierten Weingebiet stellen.	2 Minuten Vorbereitung 8 Minuten
3. Professionelle Weinverkostung (ca. 8 Minuten) Verkostung von 2 Schweizer Weinen aus je einer Traubensorte: 1 Weisswein und 1 Rotwein	8 Minuten
Verabschiedung	Ca 1 Minute

- **Prüfungsrelevante Inhalte und Ressourcen** o Alle in diesem Dokument aufgeführten Weingebiete und Weinkenntnisse sind prüfungsrelevant.
 - Als offizielle Lehrmittel dienen das Skills-Trainingsbook in seiner aktuellen Auflage, das Servicehandbuch, das Sommelier – Lehrbuch von Renovium sowie die Skripts.