Die Kunst der Weinkunde

der Online-Kurs mit

Justin Leone

Kursinhalte

MEISTERKLASSE

Kursinhalte "Die Kunst der Weinkunde" mit Justin Leone

01 Wer ist Justin Leone und wie ist er zum Wein gekommen?

Erfahre mehr über den Rockstar mit dem Weinglas. Wie ist er zum Wein gekommen und warum ist Wein verkosten ähnlich wie Musik machen? Erfahre alles über Justins Weg in die Gastronomie und wie Wein zu seiner großen Leidenschaft wurde.

02 Was ist Wein überhaupt? Die 5 Eckpfeiler des Weins

Lass dich überraschen. Eine Flasche – eine Symphonie. Der Meisterklasse-Sommelier beschreibt die 5 Eckpfeiler des Weins anhand von Musik. Der Weinberg (Komposition), die Reben (Musiker), der Winzer (Dirigent), der Jahrgang (Konzertsaal) und das Publikum (Du)! Keine Ahnung von Wein? Justin Leone erklärt dir in dieser Episode die Basics und was Wein überhaupt ist.

03 Was ist der Unterschied zwischen einem Weinliebhaber und einem Sommelier?

Justin beschreibt in dieser Episode anhand von Alltagssituationen was einen Weinliebhaber von einem Sommelier unterscheidet. Lerne auf einfachstem Weg, Duft- und Geschmacksstoffe zu erkennen und einzuordnen. Das Wichtigste ist, Wein muss Spaß machen und erlebbar sein.

MEISTERKLASSE

04 Weinverkostung - So baust du dein eigenes Vokabular auf

Der Baum mit seinen Früchten, dem Stamm in der Erde in einer Umgebung ergibt ein Bild, das Verkosten deutlich einfacher macht. Erfahre mittels smarter Parallelen zum Bild eines Baumes, wie leicht es ist, Wein richtig zu verkosten.

05 Verkosten wie ein Profi - Blindverkostung

Weinbeschreibungen klingen oft abgehoben und schwer verständlich. Dabei ist es so einfach. Wer einen Wein probiert, sollte nicht verzweifelt nach abstraktem Vokabular suchen müssen, sondern ungehemmt beschreiben, was er riecht und schmeckt. Hat der Wein ein starkes oder schwaches Aroma? Lassen sich…

06 Die Architektur des Weins

Was hat Wein mit Architektur zu tun? Durch den Vergleich von verschiedenen Arten von Weinen mit Gebäuden wie Wohnhäuser, Schulen, Kirchen, Lagerhallen, usw. erklärt dir Justin die Konzept-, Funktions- und Preisunterschiede von Wein.

07 Der Charakter des Weins und wie man ihn erkennt

Zusammengefasst beschreibt der Charakter des Weins die Summe der Geruchs- und Geschmackseigenschaften eines Weins. Grundsätzlich kann man dabei erst einmal unterscheiden zwischen schweren und leichten Weinen, intensiv-aromatischen oder eher aristokratisch-feingliedrigen Tropfen. Lass dir von Justin erläutern, wie du den Charakter eines Weins erkennst und in Worte fasst.

08 Flüssige Geschichte - Wie wichtig ist der Jahrgang?

Der Jahrgang spielt eine große Rolle – er ist flüssige Geschichte und erzählt alles, was in diesem Jahr passiert ist. Ob es Krankheiten, Pilze, Brände oder eine Insektenplage gab und ob das Wetter sonnig, regnerisch, warm, kalt, stürmig oder eher mild war. Doch was macht eigentlich einen großartigen Jahrgang aus?

09 Welchen Unterschied macht die Reife? Horizontale & vertikale Verkostung

"Wenn Wein älter wird, kommt er zurück zu den Wurzeln" – Justin erklärt anhand der horizontalen und vertikalen Verkostung wie sich der Wein mit zunehmender Reife in der Flasche verändert und wie der Reifegrad der Trauben bei der Ernte Geschmack und Lagerfähigkeit beeinflussen.

10

Fettnäpfchen vermeiden - 5 Anfängerfehler

Es gibt viele Fettnäpfchen, in die Laien bei Weinverkostungen treten können. Doch einige gut gewählte Sätze und Kniffe vermeiden peinliche Aussagen und Fehltritte. Justin Leone verrät dir in dieser Episode, wie du beim nächsten Weinabend glänzen kannst.

11

Weingenuss und Wein als Begleitung

Wie finde ich den richtigen Wein zum Essen? Du bist Samstagabend eingeladen und möchtest eine Flasche Wein mitbringen? Du kochst für Gäste und suchst noch den passenden Wein dazu? Keine Panik! Es ist gar nicht so schwer, den richtigen Wein zu finden. Die ratlosen Augenblicke vor dem Supermarktregal…

12

Weinkarte und wie man geschickt damit umgeht

Welchen Wein soll ich im Restaurant bestellen? Wen frage ich am besten? Und wie bekomme ich den Wein, den ich auch wirklich will? In dieser Episode erklärt dir Justin die wichtigsten Tipps und Tricks im Umgang mit der Weinkarte im Restaurant.

13 Das passende Glas zum Wein - Welche Gläser braucht man wirklich?

Das Angebot von Weingläsern ist groß, ja sogar so groß, dass die Orientierung beim Weinglas-Kauf recht schwer fällt. Klar, Weißweine trinkt man aus kleineren Gläsern als Rote, aber wie entscheidend sind wirklich Form und Größe? Und müssen es wirklich mehr als diese zwei Gläsertypen sein? Justin Leone hat für dich tief ins Glas geschaut und gibt dir in dieser Episode jede Menge nützliche Tipps.

14 Der Kampf mit dem Korken - Verschiedene Verschlüsse und ihre Funktion

Muss es immer Kork sein? Oder können gar qualitativ hochwertige Weine einen Schraubverschluss besitzen? Justin Leone stellt dir die einzelnen Verschlussvarianten für Weinflaschen mit ihren jeweiligen Vor- und Nachteilen vor.

15 Coravin - Wein ausschenken ohne aufmachen

Ein Muss für Weinkenner – Weine ungeöffnet genießen, dank der Coravin Methode. Weingenuss der nächsten Generation. Mit dem Coravin-System schenkst du aus jeder Flasche nur so viel Wein aus, wie du möchtest – und zwar ohne den Korken zu entfernen. Justin führt dir im Detail vor, wie die Methode funktioniert.

16 "Einfach atmen" - Wein richtig servieren und dekantieren

Bei den vielen Fachbegriffen der Weinsprache kann der Überblick schon einmal verloren gehen. Was war noch einmal Dekantieren und vor allem, wie genau funktioniert es? Der Meisterklasse-Sommelier zeigt dir in dieser Episode exakt die einzelnen Schritte. Danach dekantierst du wie ein Profi.

17 Der private Weinkeller - So baust du dein Portfolio auf

Zu Hause einen eigenen Weinkeller aufbauen und jederzeit einen perfekt gereiften, gut temperierten Wein griffbereit haben. Ein Traum vieler Weinliebhaber, der mit dieser Episode wahr werden kann. Unser Weltklasse-Sommelier zeigt dir Schritt-für-Schritt, wie du einen gut sortierten Weinkeller aufbaust.

18 Wein beschreiben in seinen eigenen Worten

Profis beschreiben Weine oft wortgewaltig – mit grenzenloser Fantasie. Normalen Weingenießern hingegen fällt es meist schwer, einen Wein in Worte zu fassen. Wie schmeckt dir der Wein? Hm, lecker. Für eine ausführlichere Beschreibung braucht es bloß ein paar Anhaltspunkte. Erfahre von Justin, wie du ganz lässig und verständlich den Geschmack des Weins in deinen eigenen Worten beschreibst.

MEISTERKLASSE

19 Klassifizierung mit VDP-Präsident Steffen Christmann

Steffen Christmann, aktiver Präsident des Verbandes deutscher Prädikatsweingüter, geht mit seinem traditionsreichen Weingut in der Gemeinde Neustadt-Gimmeldingen, das er in siebter Familien-Generation führt, mutig neue Wege. Steffen Christmann steht für Riesling. Auf rund zwei Drittel seiner…

20 Spätburgunder / Pinot Noir - Die feinste rote Rebsorte

Jungwinzerin Sophie Christmann ist die 8. Generation im „Weingut Christmann" in Gimmeldingen. Der klassische Familienbetrieb ist vor allem auf Riesling spezialisiert und dafür bekannt, hat aber auch eine lange Spätburgundergeschichte. Mit ihrem Vater Steffen Christmann betreibt sie…

21 Grüner Veltliner - Der größte Stolz Österreichs

Der Grüne Veltliner kommt ursprünglich aus Deutschland, gilt aber inzwischen als Nationalrebsorte Österreichs. Die natürliche Kreuzung von "Traminer" und "St. Georg" wird in 3 Qualitätsstufen unterteilt. Diese wird dir Justin genauer vorstellen, sowie auf die beiden Bewegungen "Tradition" vs. "Moderne" eingehen.

22 Sauvingnon Blanc - Everybody's darling

Sauvignon Blanc ist eine der bekanntesten weißen Rebsorten und everybody's darling. Justin verrät dir, welche weniger bekannte Rebsorte den Sauvignon Blanc perfekt ergänzt und egal, ob alleine oder zu zweit als Cuvée, man sich auf gar keinen Fall entgehen lassen sollte.

23 Chenin Blanc - Der Geheimtipp

Chenin Blanc ist eine alte weiße Rebsorte, die – wie der Name vermuten lässt – ihre Wurzeln in Frankreich hat. Obwohl sie die "Königin der weißen Rebsorten ist" ist sie eine der unterschätztesten Rebsorten und ein echter Geheimtipp, der sich auf jeden Fall lohnt auszuprobieren!

24 Chardonnay - Unendliche Varianten

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Auch in Deutschland nimmt ihr Anbau beständig zu. Die Weine eignen sich für viele Trinkanlässe und doch hat Chardonnay manchmal einen etwas schwierigen Ruf, unser Meisterklasse-Sommelier erklärt dir wieso.

25

Grau- & Weißburgunder/ Pinot Gris & Pinot Blanc und andere Pinots

Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois – Justin stellt dir die wichtigsten Familienmitglieder der schrägen Großfamilie Pinot vor!

26

Naturwein - Ein Abenteuer jenseits gewohnter Geschmackswelten

Zunächst und zuallererst ist Naturwein für uns ein Abenteuer jenseits gewohnter Geschmackswelten. Naturweine können uns aus unserer Komfortzone herausholen, überraschen und begeistern. Wein ohne Zusatzstoffe, Ist Naturwein der bessere Wein? Ist Naturwein gesünder? Das sind nur einige von vielen…

27

Rosé - Mehr als nur ein Sommerwein

Was steckt hinter der rosaroten Fassade? Werden hier wirklich Rot- und Weißweine miteinander vermischt? Justin Leone erklärt dir die Besonderheiten dieser Rebsorte und warum ein Rosé immer eine gute Wahl ist.

28 Burgund - Der Ursprung von Pinot Noir

Die französische Weinbauregion Burgund ist wahrscheinlich eine der meist gefürchteten Regionen für Anfänger und zugleich eine der meist geschätzten für Sammler. Unser Meisterklasse-Sommelier veranschaulicht die Struktur und den Aufbau des Burgunds anhand einer Dartscheibe und gibt wertvolle Tipps, worauf man beim Kauf unbedingt achten sollte.

29 Tempranillo - Der Cowboy unter den Rebsorten

Der Tempranillo ist Spaniens bedeutendste einheimische Rotweinsorte. Vielerorts wird die Rebe deshalb sogar als "Antwort Spaniens auf den Cabernet Sauvignon" bezeichnet. Tempranillo dient unter anderem als Grundlage für den weltberühmten Rioja-Wein. Justin nimmt dich zusammen mit dem Cowboy unter den Rebsorten mit auf eine Tour durch Spanien!

30 Syrah - Der schwierige Typ

Syrah (auch Shiraz oder Balsamia) ist eine Rotweinsorte, die ursprünglich vor allem im französischen Rhonetal kultiviert wurde. In Südafrika, in Australien, in den USA und in Kanada heißt die Sorte Shiraz. Warum der Syrah ein etwas schwieriger Typ ist und auch als Chamäleon bezeichnet wird, erfährst du in dieser Episode.

31 Cabernet Sauvignon - Von Bordeaux nach Übersee

Cabernet Sauvignon ist eine natürliche Kreuzung zwischen Sauvignon Blanc und Cabernet Franc. Von Justin erfährst du, welche Eigenschaften er jeweils von welchem Elternteil geerbt hat.

32 Sangiovese - Die Essenz Italiens

Sangiovese gilt als italienische Spezialität und Essenz Italiens. Das Hauptanbaugebiet befindet sich in der Toskana, wo auch der bekannte Rotwein Chianti hergestellt wird. Mit 100.000 Hektar Weinstock ist sie zudem die meist angebaute rote Rebsorte des Landes. Dabei wird dem Sangiovese-Wein ein…

33 Champagner - Nicht nur für besondere Anlässe

Champagner ist ein Synonym für Luxus, Exklusivität und Genuss. Der Genuss des Königs der Schaumweine ist aber keineswegs nur den "Reichen und Schönen" der High Society vorbehalten. Ob bei Verlobungen und Hochzeiten, bei bestandenen Prüfungen oder Geburtstagen – das Öffnen einer Champagnerflasche steht für…

34 The Filles - Jesus Girl

Wie wir Wein wahrnehmen hängt nicht nur von unseren Geschmacksknospen ab, sondern auch von der Musik, die dabei im Hintergrund läuft. Peter Kapp und Andrea Schirmaier-Huber sind auf der Suche nach der passenden Musik zu ihrem eigens kreierten Pfälzer Rotweinkuchen. Was liegt also näher, als Justin anzurufen und um Rat zu fragen.

35 The Filles - Sunkissed Kids

Nicht nur als Sommelier, sondern auch mit seiner Band "The Filles" ist Justin Leone erfolgreicher denn je. Wieso sollte deren Single "Sunkissed Kids" nicht auch zu einem tollen Wein passen? Justin hat für jede Rebsorte den passenden Song parat. Lass dich überraschen.

36 Outro - Lasst die Korken knallen

Jetzt wo du Wein beschreiben, servieren, verkosten kannst und weißt, wie du deinen Traumkeller aufbaust, kannst du alles ohne Angst als Profi zuhause genießen – lass die Korken knallen!

Mit dem Rockstar unter den Weltklasse-Sommeliers

Spitzensommelier Justin Leone nimmt euch mit auf eine Reise durch die unendlich große Weinwelt.

Unbegrenzter, flexibler Zugang zu jeder Zeit

7 Stunden Online-Videos in Kinoqualität

80 Seiten Workbook und 13 Rebsorten

Nach 3 Jahren Studium am Court of Master Sommeliers, Stationen bei Nicolas Potel im Burgund und im 3-Sterne-Restaurant Alinea von "Grant Achaz" arbeitete er 6 Jahre als Spitzensommelier im 2-Sterne-Restaurant Tantris in München, wo er durch seine unverwechselbare Art als „Rockstar unter den Sommeliers" bekannt wurde und seit dem im TV mit Starköchen, wie Tim Mälzer auftritt und Wein-Bestseller schreibt.

JETZT BUCHEN

MEISTERKLASSE