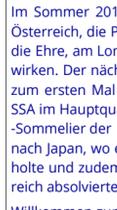


Wir sind Stolz und dankbar - Sommelier-Europa- & Weltmeister Paolo Basso stammt aus unseren Reihen

SOMMELIER MASTER-CLASS mit CHARLY ITEN Master Sake Sommelier



SAKE-Seminar am Montag, 28. Oktober 2019 von 09:00 bis 11:00h



Liebe Sommeliers und Gastronomiefachleute

Das japanische Nationalgetränk Sake fasst mehr und mehr auch Fuss in der Schweizer Gastronomie. Wir freuen uns, Sie heute zum ersten Sake-Seminar mit Dr. Charly Iten einzuladen. **Sake - Das Getränk der Götter!** Doch was ist Sake eigentlich genau? Wie wird Sake hergestellt und was für Arten von Sake gibt es? Wie sehen die Möglichkeiten im Rahmen der Essbegleitung aus? All diese Aspekte und noch mehr wird Dr. Charly Iten, Master Sake Sommelier SSA und Japan-Experte, im Rahmen dieses Workshops beleuchten, welcher natürlich auch eine Verkostung ausgewählter Premium-Produkte beinhaltet.

«Workshop mit dem ersten Master Sake-Sommelier der Schweiz»

Im Sommer 2017 legte er unter Suvad Zlatic, Repräsentant der SSA (Sake Sommelier Association) in Österreich, die Prüfung zum Certified Sake Sommelier mit Auszeichnung ab. Im Frühjahr 2018 erhielt er die Ehre, am London Sake Challenge, Europas ältestem Sake-Wettbewerb, als offizielles Jury-Mitglied zu wirken. Der nächste Schritt erfolgte im November 2018, als er eine von nur acht Personen die weltweit zum ersten Mal durchgeführten und höchst anspruchsvollen Prüfungen zum Master Sake Sommelier SSA im Hauptquartier in London ablegte. Nach erfolgreichem Bestehen ist er nun der erste Master Sake-Sommelier der Schweiz. Im Februar 2019 führte ihn seine Leidenschaft für Sake dann einmal mehr nach Japan, wo er zur Abrundung seines Know-hows den Advanced Sake Sommelier Course SSA nachholte und zudem bei der JSS (Japan Sake and Shōchū Makers Association) eine weitere Schulung erfolgreich absolvierte.

Willkommen zur Master-Class sind Fachleute die im Wein-Service bzw. Weinverkauf in der Schweiz tätig sind, oder als Gastronom, Hotelier oder Koch Interesse am Thema haben. Das Seminar kostet für Mitglieder des Sommelier-Verbands Deutschschweiz Fr. 30.-- (Für Gäste bzw. Nichtmitglieder Fr. 50.-- p. P.). Nutzen Sie bitte diese Möglichkeit für dieses „Master-Class“ Seminar, um Fachkenntnisse zu erweitern, Perspektiven zu erarbeiten und Ihre Zukunftspläne zu optimieren. Nehmen Sie Ihren Erfolg selbst in die Hände und erweitern Sie den eigenen Horizont. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Ort & Termin: Mo. 28.10.19 Hotel Storchen, Weinplatz 2, 8001 Zürich von 9 - 11 Uhr

Das Hotel Storchen liegt direkt an der Limmat gegenüber vom Grossmünster und Sie erreichen es mit Tram Nr. 4 bis Rathaus oder alle Trams bis Paradeplatz.

Bitte melden Sie sich mit Ihrer Adresse an, unter: [Mailto: sekretariat@svs-sommeliers.ch](mailto:sekretariat@svs-sommeliers.ch)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und Teilnahme. Hier ist die Ibanummer bzw. das Postcheckkonto unseres Verbandes für die umgehende Überweisung des Betrages:

Bitte unbedingt mit Vermerk Sake: IBAN: CH79 0900 0000 8740 3361 7

PC: 87-403361-7 Sommelierverband Deutschschweiz Zürich

HERZLICHE GRÜSSE

Bruno-Thomas Eltschinger Eidg. Dipl. Maitre d'hôtel & Sommelier
Aurélien Blanc Meilleur Sommelier de Suisse ASSP 2018
Präsident Sommelier-Verband Deutschschweiz SVS Stv. Präsident Sommelier-Verband Deutschschweiz SVS
ASSP-Vizepräsident National für die Deutschschweiz Delegierter Nationaler Sommelier-Verband ASSP

Die SVS-Vizepräsidenten: Nicole Rutz, Dipl. Sommelière SFS/ASSP * Markus Jacober, Dipl. Sommelier SFS/ASSP * Elio Frapolli, Dipl. Sommelier SFS/ASSP

Schweizer Sommelier-Verband ASSP/SVS, Werdstrasse 34, CH-8004 Zürich

Telefon: +41 (0)44 241 80 60 Telefax: +41 (0)44 241 75 85 Mailto: bruno-thomas@bluewin.ch

<http://www.sommeliers-suisse.ch/G-index.php> Mitteilung auf: [Mailto: bruno-thomas@bluewin.ch](mailto:bruno-thomas@bluewin.ch)

Dies ist ein automatisch versandtes E-Mail. Sollten Sie diesen Newsletter nicht mehr wünschen, bitten wir Sie um eine kurze

OFFIZIELLER SOMMELIERVERBANDS - PARTNER:

Suisse. Naturellement. 