

# **SPEZIFIKATIONEN**

**Diploma  
in Wines & Spirits**



## **AUSBILDUNGSZIELE**

Die Diploma in Wines and Spirits Ausbildung wurde entwickelt, um Fachwissen über die bedeutendsten Weine und Spirituosen aus aller Welt zu vermitteln, kombiniert mit wirtschaftlichen Faktoren und Methoden der professionellen Bewertung von Weinen. Das Diploma in Wines and Spirits zielt darauf ab, spezifisches Produktwissen und Kenntnisse über globale und lokale Märkte für Weine und Spirituosen zu vermitteln sowie die Fähigkeiten der Kandidaten zu entwickeln, Informationen in einer professionellen Form zu präsentieren.

Personen, die das Diploma in Wines and Spirits absolviert haben, sind im Stande die Charakteristika der bedeutendsten Weine und Spirituosen aus aller Welt zu erkennen, sachkundige Bewertungen bezüglich der Produktqualität durchzuführen sowie Absatzchancen für Produkte innerhalb eines bestimmten Marktes zu identifizieren.

Die Absolventen des Diploma in Wines and Spirits können ihr fundiertes Fachwissen und ihre Qualifikation vor allem als Lebensmittel- und Getränkemanager, Mitglieder von Marketingteams, welche verantwortlich sind für Produktsortimente sowie als Weinhändler und Verkaufsleiter anwenden.

## **ZIELSETZUNGEN DER AUSBILDUNG**

Nach Beendigung der Ausbildung ist der Kandidat in der Lage

die Faktoren, welche die Produktion von Weinen und Spirituosen beeinflussen sowie die Auswirkungen dieser auf den Stil, die Qualität und den kommerziellen Wert in verschiedenen Marktsektoren zu verstehen.

sowohl die Handels- als auch die legalen Strukturen bestimmter Weine und Spirituosen produzierender Regionen zu verstehen.

spezifisches Produktwissen bezüglich Wein und Spirituosen zu demonstrieren und dieses Wissen für wirtschaftliche Entscheidungen zu verwenden.

durch die Verwendung der Degustations-Checkliste den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert von Weinen und Spirituosen zu erkennen.

sowohl die kommerzielle als auch die wirtschaftliche Bedeutung von Weinen und Spirituosen auf den globalen und lokalen Märkten zu verstehen.

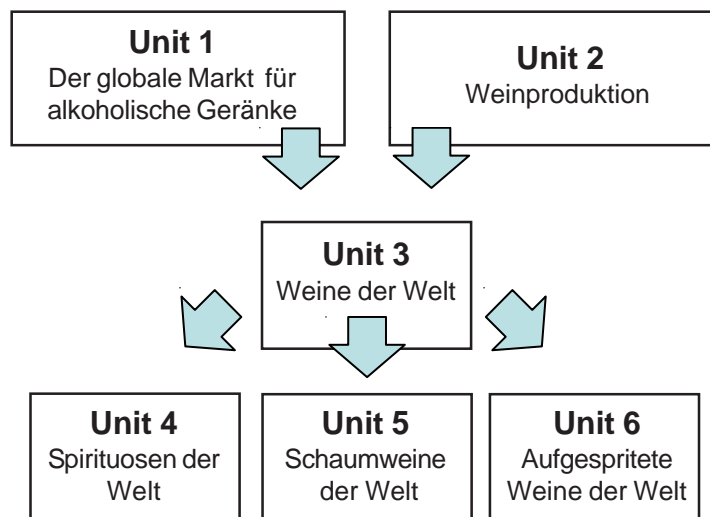
seine Fähigkeit, sachkundige Entscheidungen basierend auf dem Verständnis des globalen Marktes für alkoholische Getränke zu treffen, zu demonstrieren.

Informationen in einer professionellen Form aufzubereiten.

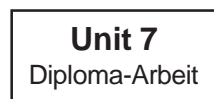
## QUALIFIKATIONSSTRUKTUR

Das Diploma in Wines & Spirits ist in 7 Units unterteilt:

Die Units 1 und 2 müssen zu Beginn einer Diploma-Ausbildung besucht werden.



Nach Abschluss der Units 1-6 kann die Unit 7 (Diploma-Arbeit) abgegeben werden.



Positive Absolvierung aller 7 Units  
Präsentation der Diploma-Arbeit  
Unterzeichnung des Ehrenkodex  
Verleihung des Titels „Weinakademiker“ durch das  
Kuratorium der Weinakademie Österreich

**WEINAKADEMIKER**

**Die Units teilen sich in folgende Elemente auf:**

<b>Unit 1</b>	<b>Der globale Markt für alkoholische Getränke (12 Kreditpunkte)</b>
Element Eins	Dynamik des globalen Marktes für alkoholische Getränke
Element Zwei	Der nationale Markt für Wein und Spirituosen
Element Drei	Marketing (Vermarktung) von Wein und Spirituosen
<b>Unit 2</b>	<b>Weinproduktion (6 Kreditpunkte)</b>
Element Eins	Weinbau
Element Zwei	Vinifikation
Element Drei	Reifung, Behandlung und Verpackung
<b>Unit 3</b>	<b>Weine der Welt (30 Kreditpunkte)</b>
Element Eins	Nord- und Westeuropa <b>Frankreich:</b> Bordeaux, Südwestfrankreich, Burgund, Elsass, Loire <b>Deutschland:</b> alle Regionen
Element Zwei	Mittel-/Zentral- und Südosteuropa <b>Bulgarien, Rumänien, Griechenland, Zypern, Ungarn, Österreich, Schweiz</b> Südeuropa <b>Frankreich:</b> Rhône, Südfrankreich <b>Italien:</b> Nord-, Mittel-/Zentral-, Süditalien und Inseln <b>Spanien:</b> Nord-, Mittel-/Zentral-, und Südspanien <b>Portugal</b>
Element Drei	Afrika, Ozeanien und Asien <b>Südafrika</b> <b>Nordafrika:</b> Algerien, Marokko, Tunesien <b>Australien:</b> New South Wales, Victoria, Tasmanien, South Australia, Western Australia <b>Neuseeland</b> <b>Asien:</b> China, Japan, Indien <b>Östlicher Mittelmeerraum:</b> Türkei, Libanon, Israel
Element Vier	Nord-, Mittel-/Zentral-, und Südamerika <b>USA:</b> Kalifornien, Oregon, Washington State, New York State <b>Mexiko, Kanada, Chile, Argentinien, Uruguay, Brasilien</b>
<b>Unit 4</b>	<b>Spirituosen der Welt (6 Kreditpunkte)</b>
Element Eins	Produktionsmethoden
Element Zwei	Spirituosentypen und -stile
<b>Unit 5</b>	<b>Schaumweine der Welt (3 Kreditpunkte)</b>
Element Eins	Produktionsmethoden
Element Zwei	Schaumweintypen und -stile

**Unit 6**                    **Aufgespritete Weine der Welt (3 Kreditpunkte)**

Element Eins            Produktionsmethoden

Element Zwei           Typen und Stile von aufgespriteten Weinen

**Unit 7**                    **Diploma-Arbeit**

Element Eins            Konzeptvorschlag

Element Zwei           Abgabe und mündliche Präsentation der Arbeit vor  
einem Prüfungskuratorium

## **ERFORDERLICHER LERNAUFWAND**

Die Lernstunden stellen einen Richtwert bezüglich der Zeit dar, welche für die Lehrtätigkeit, den Unterricht, für die Vorbereitung sowie für andere diverse Aufgaben von den Kandidaten aufgewendet werden muss. Jede Unit wird auf die sogenannten Lernstunden umgelegt, welche in Kreditpunkten angegeben werden. Ein Kreditpunkt entspricht 10 Lernstunden.

Diese Lernstunden geben einen Überblick über den Zeitaufwand, den ein Kandidat zumindest benötigt, um das Diploma absolvieren zu können.

Die Unterrichtsstunden für die Seminare liegen im Ermessen des Diploma-Veranstalters. Es wird empfohlen, dass das Lehrprogramm nicht weniger als 118 Stunden haben sollte.

## UNIT 1 - DER GLOBALE MARKT FÜR ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

**Kreditpunkte:** 12 Punkte

### **Seminarinhalte:**

1. Dynamik des globalen Marktes für alkoholische Getränke
2. Der nationale Markt für Wein und Spirituosen
3. Marketing (Vermarktung) von Wein und Spirituosen

### **Lernziele:**

Demonstration von detailliertem Wissen über den globalen Markt von alkoholischen Getränken durch

1. die Anwendung seiner Kenntnisse über die globalen Entwicklungen von alkoholischen Getränken bei kommerziellen Entscheidungen.
2. die Anwendung seiner Kenntnisse über bedeutende Unternehmen und deren Einfluss auf dem Gebiet der alkoholischen Getränke bei kommerziellen Entscheidungen.
3. die Demonstration seiner Kenntnisse über Faktoren, welche auf den nationalen Markt für Weine und Spirituosen Einfluss nehmen.
4. die Demonstration seiner Kenntnisse über Verfahren, welche beim Einkauf, Import und Verkauf von alkoholischen Getränken im nationalen Markt eingesetzt werden.
5. die Demonstration des Verständnisses der Einflüsse auf Marketingentscheidungen sowohl in globalen als auch nationalen Märkten.

### **Beurteilung:**

1. Eine schriftliche theoretische Prüfung
2. Eine Seminararbeit

## ELEMENT 1

Dynamik des globalen Marktes für alkoholische Getränke

### PRODUKTION

#### Globaler Überblick

globale Produktionszahlen, Marktanteile der alkoholischen Getränke, Entwicklungen und Trends

**Wein** - Weine, Schaumweine, aufgespritzte Weine

**Spirituosen** - weiß, golden/braun, pre-mixed

**Biere** - Ales, Lager

#### Haupterzeugerländer

Zahlen und Trends bezüglich der Wein- und Spirituosenproduktion, Wertschöpfung, wirtschaftliche Bedeutung im Import- und Exportmarkt

*Wein*

**Europa** - Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, restliches Europa

**Amerika** - USA, Argentinien, Chile

**Afrika** - Südafrika

**Ozeanien** - Australien, Neuseeland

*Spirituosen*

**Europa** - Frankreich, Spanien, Skandinavien, UK, Osteuropa

**Amerika** - Karibik, USA, Mittel-/Zentral- und Südamerika

**Asien** - Indien, Japan

### KONSUM

#### Globaler Überblick

globale Konsumzahlen und Trends

**Wein** - Weine, Schaumweine, aufgespritzte Weine

**Spirituosen** - weiß, golden/braun, pre-mixed

**Biere**

## **Erzeugerländer**

### **Einflüsse auf Konsumenten:**

historische, kulturelle, wirtschaftliche und politische;  
Konsum nach Kategorie

## **Konsumländer**

### **Einflüsse auf Konsumenten:**

historische, kulturelle, wirtschaftliche und politische;  
Konsum nach Kategorie

**Europa** - UK, skandinavische Länder, Benelux-Länder

**Asien** - Japan, Südostasien

## **UNTERNEHMEN**

### **Unternehmen**

Arten von Unternehmen

Anteil der bedeutendsten Unternehmen am gesamten globalen  
Markt und ihr Einfluss auf diesem Sektor

Markeneigentum von Unternehmen

## ELEMENT 2

Der nationale Markt für Wein und Spirituosen

### DYNAMIK DES NATIONALEN MARKTES

#### Konsum

Daten über den lokalen Konsum und Trends

**Marktanteil:** Produkte nach Typen, Stile, Marken, Preis

**Bedeutende Länder, die den nationalen Markt beliefern:** Daten & Trends

**Marktpositionierung:** Eintrittsmarkt, „mid-market“, Premiumbereich, Superpremiumbereich; großes Volumen/Massenmarkt, kleines Volumen/Nischenmarkt

#### Durchschnittlicher Verbrauch

**Weine** - leicht (rot, weiß, Rosé), Schaumweine, aufgespritzte Weine

**Spirituosen** - weiß, golden/braun, Liköre, pre-mixed

**Biere** - Stile

**Andere alkoholische Getränke, die am nationalen Markt Bedeutung haben**

#### Struktur der Branche

**Erzeuger** - selbständige Erzeuger, négociants, Genossenschaften, Vertragsanbauer, Markenartikler, andere Vereinigungen

**Zwischenhändler** - Einkäufer, Gebindehändler, Importeure, Frächter, Spediteure, Großhändler, Abholgroßhandel, Weinhändler, Einkaufskonsortien

**Ort des Verkaufs** - Weinhandel: Supermärkte, unabhängige Spezialisten, Genossenschaften, Versandhandel, Internet, Auktionshäuser, Monopole

Gastronomie: Hotels, Restaurants, Bars, Cafés (HoReCa)

#### Lieferkette und Kosten

Erzeugung, Verpackung, Einkauf, Verteilung, Qualitätskontrolle

**Hauptgeschäftstätigkeiten:** Kosten und Konditionen, Wechselkurse, Handelsspanne, Transportversicherung, Lagerhaltung, Lieferantenzahlungen, Bankspesen, Bestände-Finanzierungskosten, Kundenkredit, Steuern, Zollabgaben, Marketing, Produktentwicklung, Mitarbeiterschulung

## **Soziale und rechtliche Aspekte**

**Soziale** - Gesundheitsrisiken und Benefits, professionelle Verantwortung, Branchenverantwortung

**Rechtliche** - Gesetzgebung, Bezeichnungs- und Kennzeichnungsvorschriften, Lizenzrechte, Exekutivorgane

**Handel** - Internationale Handelsabkommen, Handelsblöcke

## ELEMENT 3

Marketing (Vermarktung) von Wein und Spirituosen

### globales Marketing

#### Globale Konsumenten

historische, kulturelle, politische und wirtschaftliche Einflüsse  
Erzeugernationen, Konsumnationen  
globale Trends

#### Auswirkungen auf das globale Marketing

Internationale Getränkefirmen  
Marken, supranationale Marken, Institutionen, Qualitäts-  
klassifizierung

### Marketing innerhalb des lokalen Marktes

#### Der Konsument

**Konsumententyp:** Alter, soziale Zugehörigkeit, Geschlecht, Ort des  
Kaufs, andere Klassifizierungssysteme

#### Kaufverhalten

Preis, Verpackung, Handelsmarke, Ort, Verteilung,  
Direktmarketing, Promotions (allgemein/spezifisch), Werbung

#### Die Einflüsse des Einkaufsortes auf die Kaufent- scheidungen

Einzelhandelsstrategie, Zielmärkte, Unternehmensprofile,  
Verkaufsförderung

## UNIT 2 - WEINPRODUKTION

**Kreditpunkte:** 6 Punkte

**Seminarinhalte:**

1. Weinbau
2. Vinifikation
3. Reifung, Behandlung und Verpackung

**Lernziele:**

Demonstration von detailliertem Wissen über die Weinproduktion durch

1. die Demonstration von Kenntnissen über die Faktoren, welche die Weinproduktion beeinflussen.
2. die Demonstration von Kenntnissen über Techniken, welche im Weinbau, bei der Vinifizierung sowie bei der Reifung, Behandlung und Verpackung eingesetzt werden.
3. die Identifikation von verfügbaren Möglichkeiten in jeder Phase der Weinproduktion, vom Weingarten bis zum Verkauf.
4. die Demonstration von Kenntnissen über jeden Prozess und jede Möglichkeit, welche den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert von Weinen beeinflussen können.

**Beurteilung:**

Die Beurteilung dieser Unit erfolgt mittels einem Multiple-Choice Test, bestehend aus 100 Fragen.

## ELEMENT 1

Weinbau

### STANDORTFAKTOREN

#### Klima und Wetter

Regionale Klimaklassifikation: maritimes, kontinentales, mediterranes; kühles, moderates, heißes Klima, Weinbauzonen der EU

**Mesoklima:** Auswirkungen der Lage, Hangneigung, Wasserflächen, Vegetation

**Mikroklima:** Auswirkungen von canopy management

**Temperatur:** Auswirkungen auf Ertrag und Qualität, Wärmesummierung („degree days“), durchschnittliche Temperatur im Reifemonat

**Niederschlag:** Anforderungen und saisonale Verteilung, Auswirkungen auf Ertrag und Qualität

**Sonnenlicht:** Länge des Tages, Intensität der Sonneneinstrahlung, Auswirkungen auf Ertrag und Qualität

**geografische Gegebenheiten mit Auswirkungen auf das Klima:** Wasserflächen, Wald, Längengrad, Breitengrad, Gebirgszüge

#### Boden und Topografie

**Bodenbeschaffenheit:** Ton, Schluff, Lehm, Sand, Schotter

**Bodenart:** Kalk, Kreide, andere Gesteine, Schiefer, Granit, Vulkangestein

**Bodenstruktur:** organischer Gehalt (Humus), Bodenorganismus, Verdichtung, Bodenschichten

**Wasser/Luftzusammenhänge:** Wasserspeicherkapazität, Drainage, Bodenverdichtung

**Säure und Nährstoffe:** Auswirkung des pH-Werts auf die Verfügbarkeit von Nährstoffen, Makronährstoffe, Mikronährstoffe

**Topografie:** Auswirkungen der Hangneigung und Lage auf das Rebwachstum

## DER REBSTOCK

### Auspflanzung

**Teile des Rebstockes:** Wurzeln, Stamm, Nodien, Triebe, Blätter, Blüten, Trauben

**Wachstumszyklus des Rebstockes:** Austrieb, Einsetzen der Blüte, Blüte und Fruchtausatz, Beerenentwicklung (inklusive Weichwerden und Reifung), Holzreife, Abfallen der Blätter, Ruhezustand

**Lebenszyklus des Rebstockes:** Auswirkungen auf Ertrag und Qualität

### Rebsortenauswahl und Vermehrung

**Auswahl:** Hybridreben (inklusive Kreuzungen), Massenselektion, Klonenselektion

**Vermehrung:** Rebschnitt, Pfropfen, Rebschule

### Rebspezies und -sorten

**Rebspezies:** *Vitis vinifera*, *Vitis labrusca*, *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*, *Vitis berlandieri*

**Rebsorten:** Charakteristika und Weinstile produziert durch die verschiedenen Rebsorten

**Weißweinsorten:** Chardonnay, Chenin blanc, Gewürztraminer, Muscat, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling, Sauvignon blanc, Sémillon, Ugni blanc, Viognier

**Rotweinsorten:** Barbera, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot, Nebbiolo, Pinot noir, Sangiovese, Syrah/Shiraz, Tempranillo, Zinfandel

**Kreuzungen:** Müller-Thurgau, Ruby Cabernet, Pinotage

**Hybridreben:** Seyval blanc, Rondo, Vidal

**Unterlagsreben:** Reblaus, Nematoden, Kalkverträglichkeit, Säure, Salzgehalt, Trockenstress, Auswirkungen auf die Gesundheit des Rebstockes

## WEINGARTENMANAGEMENT

### Lagenauswahl

**Standort:** Standortfaktoren für die Lagenauswahl (Wasser, Hitze, Sonnenlicht, Nährstoffe)

**Praktische und kommerzielle Überlegungen:** Zugang, Verfügbarkeit von Ressourcen (Wasser, Arbeitskräfte, Energie), Markt

### Auspflanzung eines Weingartens

**Weingartenanlage:** Abstand, Ausrichtung

**Unterstützungs-/Erziehungssysteme:** ohne Unterstützung, VSP (Vertical Shoot Positioning), Geneva Double Curtain, Lyra-Erziehung, Scott-Herny-Erziehung

**Vorbereitung des Grundstücks und Auspflanzung:**

Bodenvorbereitung (Desinfektion, Kultivierung, Düngung), Drainage, Terrasierung, Auspflanzung (maschinell, händisch), Pflege der Neuanlage

### Canopy Management

**Winterschnitt:** Minimalschnitt, Stock- (Guyot), Zapfen- und Cordon-Systeme

**Sommerschnitt:** Rückschnitt, Anbinden der Triebe, Entblätterung, grüne Ernte (Ausdünnen)

**Gründe für den Rebschnitt:** Ertragsregulierung, Qualität und Kosten

**Methoden des Rebschnitts:** händisch, maschinell

### Boden- und Wassermanagement

**Ernährung:** Bedeutung von Makro- und Mikronährstoffen für die Rebe, Boden-, Blattstiel- und Blattanalyse, synthetische und organische Dünger, Auswirkungen von Nährstoffmangel

**Unkrautkontrolle:** Kultivierung, Bodenbegrünung, Herbizide, Mulchen

**Bewässerung:** Methoden (Überflutung, Sprinkler, Tropfbewässerung)

## Vorbeugung und Behandlung von Schädlingen und Krankheiten

**Schädlinge und Krankheiten:** Auswirkungen auf die Rebe und generelle Überwachungsmöglichkeiten von Echtem Mehltau, Falschem Mehltau, Graufäule, rote Spinne, Eutypiose, Phomopsis, Piercesche Krankheit, Blattrollkrankheit, Reisigkrankheit, Vögel, Traubenwickler

**Gefahren:** Frost, Winterfrost, Trockenheit, Wind, Hagel, exzessiver Regen

**Weinbaukonzepte:** konventioneller Weinbau, ökologischer Weinbau, biologisch-dynamischer Weinbau, integrierter Pflanzenschutz/Weinbau, nachhaltiger Weinbau

## TRAUBEN

### Die Traube

**Aufbau:** Schale, Fruchtfleisch, Kerne, Stiel (Stengel)

**Basiskomponenten:** Zucker, Säuren, Polyphenole, Geschmackskomponenten

### Der Reifeprozess

Fruchtansatz, Veraison, Reife, Überreife

## ELEMENT 2

Vinifikation

### WEINLESE UND TRAUBENVERARBEITUNG

#### Weinlese, Transport und Traubenannahme

**Weinlese:** Festlegen des Lesezeitpunkts, manuelle und maschinelle Weinlese

**Transport und Traubenannahme:** Vorkehrungen im Bereich des Transports und bei der Traubenannahme

#### Traubenverarbeitung

**Entrappen (Abbeeren):** Ausstattung, Ziele, Vorteile und Nachteile

**Quetschen der Trauben:** Ausstattung, Ziele, Vorteile und Nachteile

**Pressen:** Arten von Pressen, Qualitätsfaktoren

#### Mostbehandlung

**Vorklärung:** Ziele, Absetzen, Zentrifuge, Flotation, Enzyme, Klärungsmittel

**Anreicherung:** Gesetzgebung, Chaptalisierung, Mostkonzentration, Cryoextraktion

**Andere Behandlungen:** Entsäuerung, Ansäuerung, Zugabe von Tannin

**Sauerstoff:** reduktiv vs. oxidativ, Hyperoxidation, Ascorbinsäure

## GÄRUNG

### Gärung

**Gärungstheorie:** Anforderungen, Produkte und Nebenprodukte

**Überwachung:** Temperatur, Dichte

**Gärbehälter:** Edelstahltanks, Beton- oder Zementtanks, Holzfässer, Eichenfässer (Größe, Alter)

**Kontrolle:** Gärbeginn und Gärstop, stecken gebliebene Gärung, Hefenährstoffe, Schwefelwasserstoffformation, Belüftung, Bodensatzkontakt nach der Gärung

## Auswahl der Hefe

**Gärung mit Wildhefen:** Vorteile und Nachteile

**Gärung mit Kulturhefen (Reinzuchtheften):** Eigenschaften von ausgewählten Hefekulturen

## Schwefeldioxid

**Verschiedene Vorbereitungen:** Schwefelanpassung, Schwefeldioxid, Kaliummetabisulfit, Schwefeltabletten

**Eigenschaften:** antiseptisch, Antioxidant

## Phenolextraktion

**Maischung:** Ziele, Methode

**Auslaugung:** Untertauchen, Überfluten, Unterstoßen, Rotovinifikation, Autovinifikation; Auswirkungen von Zeit und Temperatur, Abziehen und Pressen

**Andere Methoden:** Maceration carbonique, Thermovinifikation, flash expansion (Erhitzung unter Vakuum)

## Malolaktische Säureumwandlung (malolaktische Gärung)

**Definition:** Auswirkungen

**Kontrolle:** Vorbeugen, Fördern, Überwachen

## ELEMENT 3

Reifung, Behandlung und Verpackung

## ARBEITEN NACH DER GÄRUNG

### Holzeinsatz

**Auswahl:** Art, Herkunft, Toasting, Größe und Alter, Produktionsmethoden

**Handhabung:** Fassgärung, Fassausbau, Hygiene und Instandhaltung, Eichenholzchips und Eichenholzdauben

## Klärung

**Absetzen:** Abstich, Abpumpen

**Zentrifugieren:** Richtlinien

Vorteile und Nachteile

**Filtration:** Schichtenfiltration, Kieselgurfiltration, Membranfiltration

**Schönung:** Definition, Eigenschaften und Auswirkungen von Schönungsmitteln

## Stabilisierung

**Chemisch:** Proteine, Tartrate, Eisen, Kupfer, Oxidation, Phenole

**Mikrobiologische Probleme:** Fehlgärung, Milchsäurestich, Essigsäurebakterien

Nachgärung in der Flasche, Sorbinsäure

## Reifung

**Behälter:** Eiche, Beton, Edelstahl, Polyester, Flasche

**Bedingungen:** Temperatur, Oxidation, Mikrooxidation

## Verschnitt

**Ziele:** Stil, Qualität, Preis, Volumen

# VERPACKUNG

## Materialien und Verschlüsse

**Materialien:** Glas, Plastik, bag-in-box, andere

**Verschlüsse:** Naturkork, synthetischer Kork, Schraubverschluss, andere

## Abfüllung

**Qualitätskontrolle:** Vorkehrungen hinsichtlich des Transports im Gebinde und während der Flaschenfüllung, HACCP, ISO

**Analysen vor der Abfüllung:** Freies SO<sub>2</sub>, Gesamt SO<sub>2</sub>, Weinsteinstabilität, flüchtige Säure, Alkohol, Zucker, Gesamtsäure, pH-Wert, Sorbinsäure, Eiweißstabilität, Spurenelemente

**Abfüllsysteme:** Ausstattung, sterile Kaltabfüllung, Heißabfüllung

## UNIT 3 - WEINE DER WELT

**Kreditpunkte:** 30 Punkte

**Seminarinhalte:**

1. Nord- und Westeuropa
2. Mittel-/Zentral- und Südosteuropa sowie Südeuropa
3. Afrika, Ozeanien und Asien
4. Nord-, Mittel-/Zentral- und Südamerika

**Lernziele:**

Demonstration von detailliertem Wissen über die Weine der Welt durch

1. die Demonstration von Kenntnissen über die Weine aus den oben erwähnten Regionen und wo relevant auch die wichtigen Kommunen und Weingärten.
2. die Beschreibung der Hauptfaktoren, welche sich auf die Produktion von Weinen aus den oben erwähnten Regionen und Gebieten auswirken und wie diese Faktoren den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert dieser Weine am lokalen Markt beeinflussen.
3. das Verstehen der Handels- und legalen Strukturen für die oben erwähnten Regionen und Gebiete.
4. das Tätigen von sachkundigen Entscheidungen, welche auf dem Wissen und dem Verstehen der lokalen und globalen Weinmärkte basieren.
5. die Verwendung der Degustations-Checkliste zur Analysierung der Charakteristika der Weine der Welt.
6. das Präsentieren von Informationen in einem professionellen Format.

**Beurteilung:**

1. Eine schriftliche theoretische Prüfung bestehend aus 5 Fragen
2. Eine schriftliche Verkostungsprüfung mit 12 Weinen

## ALLE ELEMENTE

Weine der Welt

### EINFLUSSFAKTOREN - PRODUKTION

#### Lage

typisches Klima, Topografie und generelle Einflüsse auf die Region

#### Mikroklima

**Einflüsse auf einzelne Orte und Weingärten:** Ausrichtung, Hangneigung, Böden, Drainage, Längengrad, Nähe zu großen Wasserflächen, sonstige Einflüsse

#### Böden

Bodenarten, Lage der Bodenarten, Einfluss auf die Sortenauswahl  
Eigenschaften bestimmter Bodenarten  
Probleme mit bestimmten Bodenarten, verfügbare Möglichkeiten zur Bewältigung von Bodenproblemen

#### Traubensorten

Eigenschaften und Mängel bestimmter Traubensorten  
Zusammenpassen von Traubensorten mit bestimmten Bodenarten  
Klonselektion, Unterlagen, potentielle Menge, kommerzielle  
Entwicklungsfähigkeit bestimmter Traubensorten

#### Weinbau

Rebstockdichte, Erziehung und Unterstützungs-/Erziehungssysteme  
Mechanisierung, Möglichkeiten des Weingartenmanagements  
Probleme und Lösungen bezüglich Weingärten  
Lesemöglichkeiten

## **Vinifizierung**

Traubenselektion  
Möglichkeiten zur Verbesserung der Mostqualität  
Möglichkeiten vor der Gärung  
Gärmöglichkeiten und Ausstattung, Gärtemperaturen,  
Mazerationszeiten  
Presstechniken und Ausstattung  
Nutzen des biologischen Säureabbaus

## **Reifung, Lagerung und Abfüllung**

Lagerungs- und Reifemöglichkeiten  
Verschnitttechniken  
Endfertigung und Abfüllmöglichkeiten

## **Jahrgangsvariationen**

jährliche Produktionslevels und -variationen  
Einflüsse auf den Stil, die Traubenselektion beim Verschneiden,  
Reifepotential und kommerzieller Wert des Weines

# **STRUKTUREN**

## **Einflüsse**

historische, kulturelle, politische, externe Investitionen und Einflüsse  
auf den gegenwärtigen Handel

## **Handelsstrukturen**

Händler, Genossenschaften, Gruppen, Verbände, Châteaux/Domänen,  
einflussreiche Unternehmen, einflussreiche Einzelproduzenten

## **Legale Strukturen**

Weingesetz  
Klassifizierungssysteme

# **MÄRKTE**

## **Märkte**

Lokale und globale Märkte  
Einflüsse auf das Marketing und die Verkaufsentscheidungen

## ELEMENT 1

Weine aus Nord- und Westeuropa

### LÄNDER, REGIONEN, GEBIETE, KOMMUNEN UND WEINGÄRTEN

#### Frankreich - allgemein

Indication Géographique Protégée (IGP) des Vignobles de France

#### Frankreich - Bordeaux

**Bordeaux** - allgemein, Entre-Deux-Mers

**Côtes de Bordeaux** - Bourg, Blaye, Premières Côtes

**Linkes Ufer** - Médoc, Haut-Médoc, St-Estèphe, Pauillac, St-Julien, Margaux, Moulis, Listrac, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes

**Rechtes Ufer** - Fronsac, St-Émilion, Pomerol, Satelliten

#### Frankreich - Südwestfrankreich

**Südwestfrankreich** - Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Gaillac, Jurançon

**Indication Géographique Protégée (IGP)** - IGP des Côtes de Gascogne, IGP du Gers

#### Frankreich - Burgund

**Burgund** - allgemein, Hautes-Côtes de Nuits, Hautes-Côtes de Beaune

**Chablis** - allgemein, Chablis, Premiers crus (Fourchaume, Vaillons, Montée de la Tonnerre, Montmains), Grands crus

**Côte de Nuits** - Côte de Nuits-Villages, Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin, Morey-St-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée, Flagey-Échézeaux, Nuits-St-Georges, Grands crus

**Côte de Beaune** - Côte de Beaune-Villages, Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses, Savigny-Lès-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, St-Aubin, Auxey-Duresses, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Santenay, Grands crus

**Côte Chalonnaise** - Côte Chalonnaise, Mercurey, Givry, Montagny, Rully

**Mâconnais** - Mâcon, Mâcon-Villages, Mâcon-Chardonnay, Mâcon-Lugny, Viré-Clessé, St-Véran, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Fuissé

**Beaujolais** - Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais Crus

## Frankreich - Elsass

**Elsass** - Elsass (Eguisheim, Guebwiller, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Turkheim, Barr)

## Frankreich - Loire

**Loire** - IGP de Val de Loire, Rosé de Loire

**Nantais** - Muscadet, Muscadet-Sèvre et Maine, Muscadet-Côtes de Grandlieu, Muscadet-Coteaux de la Loire

**Anjou-Saumur** - Anjou, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Savennières, Saumur, Saumur-Champigny

**Touraine** - Touraine, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Chinon, Vouvray, Montlouis

**Obere Loire** - Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly

## Deutschland

**allgemeine Produktion** - Rhein, Mosel, Liebfrauenmilch

**Ahr**

**Mittelrhein**

**Mosel** - Brauneberg (Juffer-Sonnenuhr), Bernkastel (Doktor), Graach (Himmelreich), Ürzig (Würzgarten), Piesport (Goldtröpfchen), Piesporter Michelsberg

**Nahe** - Schloss Böckelheim

**Rheingau** - Assmannshausen, Rüdesheim, Geisenheim, Johannisberg (Schloss Johannisberg), Winkel (Schloss Vollrads), Oestrich (Doosberg), Hochheim

**Rheinhessen** - Nierstein (Pettenthal), Oppenheim, Niersteiner Gutes Domtal

**Pfalz** - Bad Dürkheim, Forst (Pechstein), Deidesheim (Hohenmorgen), Ruppertsberg

**Hessische Bergstraße**

**Franken**

**Württemberg**

**Baden** - Kaiserstuhl-Tuniberg

**Saale-Unstrut**

**Sachsen**

## ELEMENT 2

Weine aus Mittel-/Zentral- und Südosteuropa sowie Südeuropa

### LÄNDER, REGIONEN, DISTRIKTE, KOMMUNEN UND WEINGÄRTEN

#### Schweiz

Wallis  
Waadt  
Genf  
Tessin

#### Österreich

Niederösterreich  
Wien  
Burgenland  
Steiermark

#### Ungarn

Nordmassiv - Eger, Tokaj-Hegyalja  
Transdanubien - Ászár-Neszmély, nördlicher und südlicher Balaton,  
Villány-Siklós  
Das große Tiefland

#### Rumänien

weinproduzierende Regionen - Târnave, Moldau, Dealu Mare,  
Murfatlar

#### Bulgarien

Region Donauebene - Donauebene, Schwarzes Meer  
Thrakische Talregion - Thrakische Ebene, Sturmetal, Balkanrand-  
Region

## Griechenland

**Thrakien** - regionale Weine

**Makedonien** - Naoussa, Goumenissa, regionale Weine

**Thessalien und Mittel-/Zentralgriechenland** - Rapsani, Attica (Retsina)

**Peloponnes** - Nemea, Patras

**Inseln** - Santorin, Kreta (regionale Weine), Kephalaria (Robola), Samos (Muscat)

## Zypern

### Frankreich - Rhône Tal

**nördliche Rhône** - Côte Rôtie, Condrieu, Château Grillet, St-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas

**südliche Rhône** - Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel, Vinsobres

**außerhalb gelegene Regionen** - Côtes du Luberon, Côtes du Ventoux, Costières de Nîmes

**Indication Géographique Protégée (IGP)** - Ardèche, Drôme, Vaucluse, Collines Rhodaniennes, Principauté d'Orange, Bouches-du-Rhône

### Frankreich - Südfrankreich

**Languedoc-Roussillon** - Languedoc (La Clape, Montpeyroux, Pic St-Loup, Picpoul de Pinet), St-Chinian, Faugères, Minervois, Corbières, Fitou, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages, Limoux

**Indication Géographique Protégée (IGP)** - d'Oc, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales, Côtes Catalanes

**Provence** - Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bandol

**Korsika** - Vin de Corse, IGP de l'Île de Beauté

### Italien - Nordwestitalien

**Piemont** - Piemont, Barolo, Barbaresco, Gattinara, Nebbiolo d'Alba, Langhe, Roero, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Dogliani, Dolcetto d'Alba, Gavi

**Lombardei** - Oltrepò Pavese, Valtellina, Terre di Franciacorta

## Italien - Nordostitalien

**Veneto** - Bardolino, Bianco di Custoza, Colli Euganei, Piave, Soave, Valpolicella, IGT Produktion

**Friaul-Julisch Venetien** - Collio, Colli Orientali, Grave del Friuli

**Trentino-Alto Adige (Südtirol)** - Trentino, Alto Adige

## Italien - Mittel-/Zentralitalien

**Emilia-Romagna** - Colli Piacentini, Sangiovese di Romagna, Trebbiano di Romagna

**Toskana** - Carmignano, Pomino, Bolgheri, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti Classico, Chianti Rufina, Chianti Colli Senesi, Vernaccia di San Gimignano, Vin Santo, IGT Produktion

**Marche** - Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi

**Umbrien** - Sagrantino di Montefalco, Orvieto

**Latium** - Frascati

**Abruzzen** - Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo

## Italien - Süditalien und die Inseln

**Kampanien** - Taurasi, Lacrima Christi del Vesuvio, Greco di Tufo, Fiano d'Avellino, Falerno, IGT Produktion

**Apulien** - Salice Salentino, Copertino, Primitivo del Manduria, IGT Produktion

**Basilikata** - Aglianico del Vulture

**Kalabrien** - Cirò

**Sizilien** - Alcamo, Cerasuolo, Passito di Pantelleria, IGT Produktion

**Sardinien** - Cannonau di Sardegna, Vermentino di Gallura

## Spanien - Nordwestspanien

**Galicien** - Rías Baixas

**Duero Tal** - Toro, Rueda, Ribera del Duero, Bierzo, VdlT Castilla-León

## Spanien - Nordostspanien

**Ebro und Pyrenäen** - Rioja (Alta, Alavesa, Baja), Navarra, Cariñena, Calatayud, Somontano

**Catalunya/Katalonien** - Katalonien, Penedès, Conca de Barberá, Costers del Segre, Priorat, Tarragona, Terra Alta

## **Spanien - Mittel-/Zentral- und Südspanien**

**Mittel-/Zentralspanien** - La Mancha, Valdepeñas, VdlT de Castilla, DOs de Pago

**Südspanien** - Valencia, Alicante, Utiel-Requena, Jumilla, Yecla

## **Portugal**

**Nordportugal** - Vinho Regional Minho (Vinho Verde), Vinho Regional Duriense (Douro)

**Mittel-/Zentralportugal** - Vinho Regional Beiras (Bairrada, Dão), Vinho Regional Lisboa, Vinho Regional Tejo (Ribatejo)

**Südportugal** - Vinho Regional Península de Setúbal (Palmela), Vinho Regional Alentejano (Alentejo)

## ELEMENT 3

Weine aus Afrika, Ozeanien und Asien

### LÄNDER, REGIONEN, DISTRIKTE

#### Südafrika

**Überregional** - Western Cape

**Keiner Region zugehörigen Districte** - Overberg (Elgin), Walker Bay

**Region Breed River Valley** - Robertson, Worcester

**Coastal Region** - Constantia Ward, Paarl (Franschhoek Valley), Tygerberg (Durbanville), Stellenbosch (Simonsberg-Stellenbosch)

#### Nordafrika

**Algerien**

**Marokko**

**Tunesien**

#### Australien

**Überregional** - South Eastern Australia, Big Rivers Zone

**New South Wales** - Big Rivers Zone (Riverina), Central Ranges Zone (Cowra, Mudgee, Orange), Hunter Valley Zone, Southern New South Wales Zone (Canberra District)

**Victoria** - North West Victoria Zone, Port Phillip Zone (Geelong, Mornington Peninsula, Yarra Valley), North East Victoria Zone, Central Victoria Zone (Goulburn Valley, Heathcote), Western Victoria Zone

#### Tasmanien

**South Australia** - Lower Murray Zone (Riverland), Barossa Zone (Barossa Valley, Eden Valley), Fleurieu Peninsula Zone (Langhorne Creek, McLaren Vale), Mount Lofty Ranges Zone (Adelaide Hills, Clare Valley), Limestone Coast Zone (Coonawarra, Padthaway)

**Western Australia** - Greater Perth Zone (Swan District und Swan Valley), South West Australia Zone

## **Neuseeland**

**Nördliche Insel** - Auckland, Gisborne, Hawkes Bay, Wellington  
(Martinborough, Wairarapa)

**Südliche Insel** - Nelson, Marlborough, Canterbury, Central Otago

## **Asien**

**China**

**Japan**

**Indien**

## **Östlicher Mittelmeerraum**

**Türkei**

**Libanon**

**Israel**

## **ELEMENT 4**

Weine aus Amerika

## **LÄNDER, REGIONEN, DISTRIKTE, KOMMUNEN UND WEINGÄRTEN**

### **USA - Kalifornien**

**North Coast** - Mendocino (Anderson Valley), Sonoma (Alexander Valley, Dry Creek Valley, Russian River Valley, Teile von Los Carneros), Napa (Napa Valley, Spring Mountain, Howell Mountain, Saint Helena, Rutherford, Oakville, Yountville, Stag's Leap, Mount Veeder, Atlas Peak, Teile von Los Carneros)

**North Central Coast** - Alameda (Livermore Valley), Santa Clara, Santa Cruz, Monterey

**South Central Coast** - San Luis Obispo (Paso Robles), Santa Barbara (Santa Maria Valley, Santa Ynez Valley)

**Central Valley** - San Joaquin (Lodi)

**Sierra Foothills** - Amador

**Südkalifornien**

## **USA - andere weinproduzierende Staaten**

**Oregon** - Willamette Valley, Umpqua Valley, Rogue Valley

**Washington State** - Columbia Valley (inklusive Yakima Valley, Walla Walla)

**New York State** - Finger Lakes, Hudson River, Long Island

## **Kanada**

**Ontario** - Niagara Peninsula

**British Columbia** - Okanagan Valley

## **Chile**

**Coquimbo** - Elqui Valley, Limarí Valley

**Aconcagua** - Aconcagua Valley, Casablanca Valley, San Antonio Valley (Leyda Valley)

**Central Valley** - Maipo Valley, Rapel Valley (Cachapoal Valley, Colchagua Valley), Curicó Valley (Lontué Valley), Maule Valley

**Südliche Region** - Bío-Bío Valley, Itata Valley

## **Argentinien**

**Salta**

**La Rioja** (Famatina)

**San Juan**

**Mendoza**

**Río Negro**

## **Andere Länder**

**Mexiko** - Baja California

**Uruguay**

**Brasilien**

## UNIT 4 - SPIRITUOSEN DER WELT

**Kreditpunkte:** 6 Punkte

### **Seminarinhalte:**

1. Produktionsmethoden
2. Spirituosentypen- und stile

### **Lernziele:**

Demonstration von detailliertem Wissen über die Spirituosen der Welt und die Fähigkeit dieses Wissen anwenden zu können durch

1. die Demonstration von Kenntnissen über die Kategorien von Spirituosen sowie über Länder, Regionen und Gebiete der Produktion bei kommerziellen Entscheidungen.
2. die Beschreibung der Hauptfaktoren, welche die Produktion von Spirituosen beeinflussen, bzw. wie diese Faktoren den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert dieser Spirituosen am lokalen Markt beeinflussen.
3. die Demonstration des Verständnisses für die Handels- und legalen Strukturen für definierte Regionen und Gebiete.
4. das Treffen von Entscheidungen, welche auf dem Wissen über lokale und globale Märkte für Spirituosen basieren.
5. die Verwendung der Degustations-Checkliste für Spirituosen zur Analyse der Charakteristika der wichtigsten Spirituosen der Welt.
6. das Präsentieren von Informationen in einem professionellen Format.

### **Beurteilung:**

Eine schriftliche Verkostungsprüfung über 3 Spirituosen und eine Theoriefrage.

## ELEMENT 1

Produktionsmethoden

### WICHTIGE PRODUKTIONSSCHRITTE

#### Destillation

Grundsätze der Destillation

Identifikation der wesentlichen Arten von Destillationsanlagen sowie der produzierten Spirituosen

Benennung der Teile von Destillationsanlagen sowie deren Rolle im Destillationsprozess

Vor- und Nachteile der verschiedenen Arten von Destillationsanlagen

Einfluss auf den Charakter der produzierten Spirituosen

#### Rohmaterialien

**Obst:** Trauben, Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschken, Beerenobst

**Pflanzen:** Zuckerrohr, Zuckerrüben, Kartoffeln

**Getreide:** Gerste, Weizen, Mais, Reis, Roggen

#### Produktionsprozesse

Vorbereitung von „wash“

**Destillationsapparat:** Prozessvariationen für jeden Typ

Reifemöglichkeiten

Aromastoffe

Fertigstellung

#### Kostenkalkulation

allgemeine Kostenstellen

**Kostenschlüssel für Spirituosenkategorien:** preisgünstig,

mittelpreisig, premium, super premium

## **ELEMENT 2**

Spirituosentypen- und -stile

### **EINFLUSSFAKTOREN - PRODUKTION**

#### **Lage**

typisches Klima, generelle Einflüsse auf die produzierenden Regionen und Subregionen

klimatechnische Einflüsse auf die Produktion von Rohmaterialien

klimatechnische Einflüsse auf die Reifung des Produktes

#### **Rohmaterialien**

Identifikation der verwendeten Typen und Sorten von Rohmaterialien

Eigenschaften und Mängel der festgelegten Typen und Sorten

Regionen und Subregionen der Produktion

#### **Spirituosenproduktion**

Vorbereitung der Basis für die Destillation

Verfügbare Optionen bei der Produktion von bestimmten Spirituosen

Verschiedene Arten von Destillationsanlagen sowie die Ausstattung, welche bei der Destillation verwendet werden

Destillationsprozess sowie verfügbare Möglichkeiten

Produkttypen- und -arten sowie Variationen in den verwendeten

Produktionsmethoden

Legale Anforderungen bezüglich bestimmter Spirituosen

#### **Reifung, Verschnitt und Fertigstellung**

Lager- und Reifemöglichkeiten

Produktarten und -stile sowie Varianten der verwendeten

Reifemöglichkeiten

legale Anforderungen für bestimmte Spirituosentypen und -stile

Verschnittmöglichkeiten

Fertigstellung und Abfüllmöglichkeiten

## Produktionsvariationen

jährliche Produktionslevels und -variationen  
Einflüsse auf den Stil, Auswahl beim Verschnitt, Alterungspotential  
und kommerzieller Wert von Spirituosen  
Preiskategorie für bestimmte Spirituosentypen und -stile: preisgünstig,  
mittelpreisig, premium, super premium

## STRUKTUREN

### Einflüsse

historische, kulturelle, politische, externe Investitionen und Einflüsse  
auf den gegenwärtigen Handel

### Handelsstrukturen

Einflussreiche Unternehmen, Gruppen, Genossenschaften

### Legale Strukturen

Rechtlicher Rahmen der Spirituosenproduktion  
Klassifizierungssysteme

## MÄRKTE

### Märkte

lokale und globale Märkte  
Einflüsse auf das Marketing und die Verkaufsentscheidungen

## SPIRITUOSENKATEGORIEN

### Brandies

**Frankreich** - allgemeine Brandyproduktion  
**Cognac** - \*\*\*/VS, VSOP, XO, Fine Champagne, Subregionen (Grande  
Champagne, Petite Champagne, Fins Bois, Borderies)  
**Armagnac** - \*\*\*/VS, VSOP, XO, Hors d'Age, Vintage  
**Spanien** - allgemeine Brandyproduktion, Jerez, Penedès  
**andere Länder** - Mexiko, Chile (Pisco), Südafrika, Australien, USA  
**Pommace Brandies** - Marc, Grappa

## Whiskies

**Scotch Whisky** - Malt, Grain, Verschnitte, Regionen (Highland und Islands, Speyside, Islay, Lowland)

**Verschnitte** - Own/tertiary, standard, premium, super premium

**Irish Whiskey**

**American (US) Whiskey** - Bourbon, Tennessee, Rye

**andere Länder** - Kanada, Japan, Indien

## Rum

**Stile** - weiß, golden, dunkel; leicht, schwer

**Karibik** - Kuba, Barbados, Jamaika, Guyana, französische Antillen

**andere auf Zuckerrohr basierende Spirituosen:** Brasilien, Indien, Philippinen, Australien

## Wodka

**Stile** - international, neutral, skandinavisch, osteuropäisch

**Ausgangsprodukte** - Getreide, Kartoffel, andere Ausgangsmaterialien

**aromatisierter Wodka** - modern, traditionell

## Tequila

**Tequila** - Silver, Gold, Reposado, Anjeo

**Mezcal**

## aromatisierte Spirituosen

**Gin** - Dutch (Genever), London Dry, Plymouth

**aromatisierter Anis** - Absinth, Pastis, Ouzo

**andere** - Aquavit, Magenbitter

## Fruchtspirituosen

**Kernobst** - Apfelbrandy, Calvados, Williams Birne

**Beeren** - Himbeeren, Erdbeeren

**Steinobst** - Kirsch, Slivovitz, Mirabellen

## UNIT 5 - SCHAUMWEINE DER WELT

**Kreditpunkte:** 3 Punkte

**Seminarinhalte:**

1. Produktionsmethoden
2. Schaumweintypen- und stile

**Lernziele:**

Demonstration von detailliertem Wissen über die Schaumweine der Welt und die Fähigkeit dieses Wissen anwenden zu können durch

1. die Demonstration von Kenntnissen über die Schaumweine aus bestimmten Regionen und Gebieten und wo angemessen, die wichtigen Kommunen und Weingärten.
2. die Beschreibung der Hauptfaktoren, welche die Produktion von Schaumweinen beeinflussen, bzw. wie diese Faktoren den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert dieser Weine am lokalen Markt beeinflussen.
3. die Demonstration des Verständnisses für die Handels- und legalen Strukturen für definierte Regionen und Gebiete.
4. das Treffen von Entscheidungen, welche auf dem Wissen über lokale und globale Märkte für Schaumweine basieren.
5. die Verwendung der Degustations-Checkliste für Schaumweine zur Analyse der Charakteristika der wichtigsten Schaumweine der Welt.
6. das Präsentieren von Informationen in einem professionellen Format.

**Beurteilung:**

Eine schriftliche Verkostungsprüfung über 3 Schaumweine und eine Theoriefrage.

## **ELEMENT 1**

Produktionsmethoden

### **EINFLUSSFAKTOREN - PRODUKTION**

#### **Lage**

typisches Klima, Topografie und generelle Einflüsse auf die Region

#### **Mikroklima**

Einflüsse auf die einzelnen Kommunen und Weingärten -  
Ausrichtung, Hangneigung, Böden, Drainage, Längengrad, sonstige  
Einflüsse

#### **Böden**

Bodenarten, Lage der Bodenarten, Einfluss auf die Sortenauswahl  
Eigenschaften bestimmter Bodenarten  
Probleme mit bestimmten Bodenarten, verfügbare Optionen zur  
Verbesserung von Böden

#### **Traubensorten**

Eigenschaften bestimmter Traubensorten  
Zusammenpassen von Traubensorten mit bestimmten Bodenarten  
Klonselektion, Unterlagen, Erträge, kommerzielle Aspekte  
bestimmter Traubensorten

#### **Weinbau**

Rebstockdichte, Erziehung und Unterstützungs-/  
Erziehungssysteme  
Mechanisierung, Möglichkeiten des Weingartenmanagements  
mögliche Probleme und Lösungen im Weinbau  
Leseoptionen

## **Vinifizierung von Grundweinen**

Traubenselektion  
Möglichkeiten zur Verbesserung der Mostqualität  
Möglichkeiten vor der Gärung  
Gärungsmöglichkeiten und Ausstattung, Gärtemperaturen,  
Mazerationszeiten  
Presstechniken und Ausstattung  
Nutzen des biologischen Säureabbaus

## **Reifung und Verschnitt von Grundweinen**

Lagerungs- und Reifemöglichkeiten  
Verschnitttechniken  
Weinstile  
Ausbau und Abfüllmöglichkeiten

## **Methoden, um in Wein Kohlensäure zu erhalten**

traditionelle Methode, Transfer, Tank, Asti, Durchdringung  
technische Entwicklungen bei der Produktion von Schaumweinen

## **Reifung und Fertigstellung**

Lagerungs- und Reifemöglichkeiten  
Stilmöglichkeiten  
Ausbau und Abfüllmöglichkeiten

## **Jahrgangsvariationen**

jährliche Produktionslevels und -variationen  
Einflüsse auf den Stil, Traubenselektion beim Verschneiden,  
Reifepotential und kommerzieller Wert des Weines

# **STRUKTUREN**

## **Einflüsse**

historische, kulturelle, politische, externe Investitionen und Einflüsse  
auf den gegenwärtigen Handel

## Handelsstrukturen

Händler, Genossenschaften, Gruppen, Verbände, Châteaux/  
Domänen, einflussreiche Unternehmen, einflussreiche  
Einzelproduzenten

## Legale Strukturen

Weingesetz  
Klassifizierungssysteme

## MÄRKTE

### Märkte

lokale und globale Märkte  
Einflüsse auf das Marketing und die Verkaufsentscheidungen

## ELEMENT 2

Schaumweintypen und -stile

## LÄNDER, REGIONEN, GEBIETE, KOMMUNEN UND WEINGÄRTEN

### Frankreich

**Frankreich** - generelle Schaumweinproduktion

**Champagne** - Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des  
Blancs, Côte de Sézanne, Aube, Grand cru Villages, Premier cru  
Villages; Stile (Non-Vintage, Vintage, Prestige Cuvée, Rosé, Blanc de  
Blancs, Blanc de Noirs)

**Crémant** - Elsass, Bordeaux, Burgund, Loire, (Blanquette de) Limoux

**Loire** - Saumur, Vouvray

**Rhône** - Clairette de Die

## **Deutschland**

**Deutschland** - generelle Schaumweinproduktion

**Sekt** - Riesling Sekt, andere deutsche Sekte

## **Spanien**

**Cava**

## **Italien**

**Franciacorta**

**Asti**

**Prosecco**

**Lambrusco**

## **Österreich**

Schaumweinproduktion generell, Sekt, Frizzante

Spezialitäten - Schilcher, Muskat

## **Neue Welt**

preisgünstige, mittelpreisige und premium Schaumweinproduktion

**Australien** - Yarra Valley, Tasmanien, rote Schaumweine

**Neuseeland** - Marlborough

**USA** - Sonoma Valley

**Südafrika** - Cap Classique

**Südamerika** - Chile, Argentinien

## UNIT 6 - AUFGESPRITETE WEINE DER WELT

**Kreditpunkte:** 3 Punkte

**Seminarinhalte:**

1. Produktionsmethoden
2. Typen und Stile von aufgespriteten Weinen

**Lernziele:**

Demonstration von detailliertem Wissen über aufgespritete Weine der Welt und die Fähigkeit dieses Wissen anwenden zu können durch

1. die Demonstration von Kenntnissen über die aufgespriteten Weine aus bestimmten Regionen und Gebieten und wo angemessen, die wichtigen Kommunen und Weingärten.
2. die Beschreibung der Hauptfaktoren, welche die Produktion von aufgespriteten Weinen beeinflussen bzw. wie diese Faktoren den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert dieser Weine am lokalen Markt beeinflussen.
3. die Demonstration des Verständnisses für die Handels- und legalen Strukturen für definierte Regionen und Gebiete.
4. das Treffen von Entscheidungen, welche auf dem Wissen über lokale und globale Märkte für aufgespritete Weine basieren.
5. die Verwendung der Degustations-Checkliste zur Analyse der Charakteristika der wichtigsten aufgespriteten Weine der Welt.
6. das Präsentieren von Informationen in eine professionellen Format.

**Beurteilung:**

Eine schriftliche Verkostungsprüfung über 3 aufgespritete Weine und eine Theoriefrage.

## **ELEMENT 1**

Produktionsmethoden

### **EINFLUSSFAKTOREN - PRODUKTION**

#### **Lage**

typisches Klima, Topografie und generelle Einflüsse auf die Region

#### **Mikroklima**

Einflüsse auf die einzelnen Kommunen und Weingärten -  
Ausrichtung, Hangneigung, Böden, Drainage, Längengrad, Nähe zu  
großen Wasserflächen, sonstige Einflüsse

#### **Böden**

Bodenarten, Lage der Bodenarten, Einfluss auf die Sortenauswahl  
Eigenschaften bestimmter Bodenarten  
Probleme mit bestimmten Bodenarten, verfügbare Optionen zur  
Verbesserung von Böden

#### **Traubensorten**

Eigenschaften bestimmter Traubensorten  
Erträge, kommerzielle Aspekte bestimmter Traubensorten

#### **Weinbau**

Rebstockdichte, Erziehung und Unterstützungs-/  
Erziehungssysteme  
Mechanisierung, Möglichkeiten des Weingartenmanagements  
mögliche Probleme und Lösungen im Weinbau  
Leseoptionen

#### **Vinifizierung**

Traubenselektion  
Möglichkeiten zur Verbesserung der Mostqualität  
Möglichkeiten vor der Gärung  
Gärmöglichkeiten und Ausstattung, Gärtemperaturen,  
Mazerationszeiten,  
Presstechniken und Ausstattung

## **Aufgespritete Weine**

Portmethode  
Sherrymethode

## **Reifung und Fertigstellung**

Lagerungs- und Reifemöglichkeiten  
Verschnittmöglichkeiten  
Ausbau und Abfüllmöglichkeiten

## **Jahrgangsvariationen**

jährliche Produktionslevels und -variationen  
Einflüsse auf den Stil, die Traubenselektion beim Verschneiden,  
Reifepotential und kommerzieller Wert des Weines

# **STRUKTUREN**

## **Einflüsse**

historische, kulturelle, politische, externe Investitionen und  
Einflüsse auf den gegenwärtigen Handel

## **Handelstrukturen**

Spediteure, Genossenschaften, Gruppen, Verbände, Quintas/  
Bodegas, einflussreiche Spediteure, einflussreiche Versandhäuser

## **Legale Strukturen**

Weingesetz

# **MÄRKTE**

## **Märkte**

lokale und globale Märkte  
Einflüsse auf das Marketing und die Verkaufsentscheidungen

## ELEMENT 2

Typen und Stile von aufgespritzten Weinen

### LÄNDER, REGIONEN, GEBIETE, KOMMUNEN UND WEINGÄRTEN

#### Portugal

**Port** - Douro, Vila Nova de Gaia; Stile (Ruby, Tawny, White, LBV, Tawny mit Altersangabe, Colheita, traditioneller LBV, Crusted Port, Vintage, Single Quinta Vintage)

**Madeira** - Orte, Stile (Sercial, Verdelho, Bual, Malmsey, Stilangabe)

#### Spanien

**Sherry** - Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santa Maria; Stile (Fino, Manzanilla, Manzanilla Pasada, Amontillado Seco, verschnittene Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Cream, Pale Cream, PX, Moscatel); Alterungsangaben (VOS, VORS, 12yo, 15yo)

**Montilla-Moriles**

**Moscatel de Valencia**

#### Frankreich

**Vin Doux Naturel**

**Rhône Tal** - Rasteau, Muscat de Beaumes de Venise

**Languedoc-Roussillon** - Banyuls, Muscat de Saint-Jean-de-Minervois, Rivesaltes, Muscat-de-Rivesaltes, Maury

#### restliches Europa

**Griechenland** - Mavrodaphne von Patras, Muscat von Sámos

**Zypern** - Commandaria, aufgespritzte zyprische Weine

#### Neue Welt

**Australien** - Rutherglen (Muscat, Tokay) und andere aufgespritzte Weine

**Kalifornien**

**Südafrika**

## UNIT 7 - DIPLOMA-ARBEIT

### **Elemente:**

1. Einreichung des Diploma-Arbeitsthemas
2. Präsentation der Diploma-Arbeit

### **Lernziele:**

Demonstration seiner Fähigkeiten eine gründliche, umfassende Studie durchführen zu können durch

1. die Auswahl eines geeigneten Themas für eine detaillierte Studie innerhalb der vorgegebenen Kriterien.
2. die Einreichung einer Inhaltsübersicht zur Approbierung.
3. die Durchführung einer Literaturrecherche über das gewählte Thema.
4. das Planen und Durchführen einer Recherche.
5. das Präsentieren von Informationen in einer professionellen Form.

### **Beurteilung:**

1. Eine Arbeit bestehend aus 4.000 - 5.000 Wörtern inklusive einer 2-seitigen Zusammenfassung
2. Eine mündliche Präsentation der Diploma-Arbeit (Kolloquium) vor einem Prüfungsgremium

## UNIT 7

### Diploma-Arbeit

Diese Unit ermöglicht es den Kandidaten ein bestimmtes Thema zu verfolgen, welches für ihre Karriere oder ihr Fachwissen in einem bestimmten Bereich relevant ist.

Unit 7 verlangt den Kandidaten ein tieferes Wissen ab als die vorangegangenen Units. Deshalb wird die Arbeit erst dann benotet, wenn die Units 1 - 6 absolviert und bestanden sind.

## ELEMENT 1

Einreichung des Diploma-Arbeitsthemas

### KONZEPTVORSCHLÄGE

#### Auswahl des Themas

Es soll ein Thema gewählt werden, welches einen bedeutend größeren Tiefgang ermöglicht, als das für alle anderen Units der Diploma-Ausbildung erforderlich ist. Das gewählte Thema muss alle Kriterien der Richtlinien erfüllen.

#### Inhaltsübersicht

Die erstellte Übersicht muss

1. die Ziele des Projektes klar darlegen.
2. die Quellen, welche für die Informationssuche verwendet werden, beinhalten.

#### Einhaltung der Termine

Die von der Weinakademie Österreich vorgegebenen Termine für die Einreichung des Diploma-Arbeitsthemas müssen eingehalten werden.

Die Einreichung des Themas muss mit dem dafür vorgesehenen Antragsformular erfolgen ([www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)).

## **ELEMENT 2**

Präsentation der Diploma-Arbeit

### **ABGABE DER ARBEIT**

#### **Präsentation**

Die Arbeit wird in einem für die Aufgabe geeigneten Format präsentiert. Die Verwendung von Illustrationen ist möglich. Es ist außerdem eine 2-seitige Zusammenfassung zu erstellen, die die Essenz der Diploma-Arbeit darstellen soll. Die Zusammenfassung soll folgende Struktur haben: Motivation für die Arbeit, Fragestellung/Zielsetzung, Methodik, Inhalt, Fazit.

Weiters ist die fertige Arbeit vor einem Prüfungsgremium zu präsentieren.

#### **Inhalt**

Die Arbeit hat eine angemessenen Struktur, einen kompetenten Inhalt, welcher veranschaulicht, dass die Recherchen auf dem erforderlichen Level durchgeführt wurden. Weiters enthält die Arbeit eine Balance zwischen Argumenten und Analysen, ist klar im Ausdruck und in der Sprache.

#### **Wirtschaftliches Verständnis**

Die Arbeit demonstriert wirtschaftliches Verständnis durch die Identifikation und Lösung von Problemen, die Entwicklung von kreativen Ideen für neue Produkte, Dienstleistungen und Strategien.

#### **Einhaltung der Termine**

Die von der Weinakademie Österreich vorgegebenen Termine für die Einreichung der Arbeit müssen eingehalten werden.

Die fertige Diploma-Arbeit muss in ausgedruckter Form per Post spätestens bis zum jeweiligen Abgabetermin bei der Weinakademie Österreich eingelangt sein.

Die 2-seitige Zusammenfassung ist in elektronischer Form (per E-Mail) ebenfalls bis zum jeweiligen Abgabetermin an die Weinakademie Österreich zu übermitteln.

## DEGUSTATIONSCHECKLISTE FÜR WEINE

Kategorien	Beispiele zur Weinbeschreibung
<p><b>Klarheit</b></p> <p><b>Farbtiefe</b></p> <p style="padding-left: 20px;">Weißwein</p> <p style="padding-left: 20px;">Rotwein</p> <p style="padding-left: 20px;">Roséwein</p> <p><b>Farbton</b></p> <p style="padding-left: 20px;">Weißwein</p> <p style="padding-left: 20px;">Rotwein</p> <p style="padding-left: 20px;">Roséwein</p> <p><b>Sonstiges</b></p> <p><b>Reintönigkeit</b></p> <p><b>Intensität</b></p> <p><b>Entwicklungsstadium</b></p> <p><b>Geruchskomponenten</b></p> <p><b>Andere Eindrücke</b></p> <p><b>Süßegrad</b></p> <p><b>Säure</b></p> <p><b>Tannin</b></p> <p><b>Alkohol</b></p> <p><b>Körper</b></p> <p><b>Geschmacksintensität</b></p> <p><b>Geschmackskomponenten</b></p> <p><b>Abgang</b></p> <p><b>Andere Eindrücke</b></p> <p><b>Qualität</b></p> <p><b>Gründe für Qualität</b></p> <p><b>Trinkreife/Reifungspotential</b></p> <p><b>Marktposition</b></p> <p><b>Alter (in Jahren)</b></p> <p><b>Herkunft</b></p> <p><b>Rebsorte</b></p> <p><b>Preis</b></p>	<p><b>Optischer Eindruck</b></p> <p>strahlend klar - klar - transparent - matt - trüb</p> <p>wässrig - blass - mittel - intensiv</p> <p>blass - mittel - intensiv</p> <p>blass - mittel - intensiv - undurchsichtig</p> <p>grüngelb - zitronengelb - strohgelb - goldgelb - bernstein - braun</p> <p>hellrot - purpur - rubin - ziegelrot - braunrot</p> <p>blassrosa - hellrosa - orange - zwiefelfarbig</p> <p>Rand vs Kern, Schlieren, CO<sub>2</sub>, ...</p> <p><b>Geruch</b></p> <p>sauber - unsauber</p> <p>verhalten - zart/dezent - mittel - ausgeprägt</p> <p>jugendlich - erste Reifennoten - gereift - überreif - müde - oxidativ</p> <p>fruchtig - blumig - würzig - pflanzlich - andere</p> <p>Komplexität, ...</p> <p><b>Geschmack</b></p> <p>trocken - halbtrocken - halbsüß - süß - üppig süß</p> <p>schal - mild - rassig - spitz - aggressiv</p> <p>Quantität: wenig - mittel - kräftig; Qualität: weich - abgerundet - gerbstoffreich - adstringierend (z.B. reif/weich vs. unreif/grün, grobkörnig vs. feinkörnig)</p> <p>leicht - mittel - kraftvoll - brandig</p> <p>dünn - schlank - mittelgewichtig - kraftvoll</p> <p>zart/dezent - mittel - ausgeprägt</p> <p>siehe Geruchskomponenten</p> <p>kurz - mittel - lang</p> <p>Textur, Balance, Komplexität, Gesamteindruck, ...</p> <p><b>Folgerungen</b></p> <p>fehlerhaft - schwach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich</p> <p>Balance, Konzentration, Komplexität, Länge, Typizität, ...</p> <p>braucht noch Zeit (wie lange?) - jetzt zu trinken, hat aber noch Potential (wie lange?) - am Höhepunkt/bald trinken - abbauend - abgebaut</p> <p>billig - mittelpreisig - hochpreisig - premium</p> <p>geschätzter Einzelhandelspreis pro Flasche inkl. aller Steuern</p>

## Geruchs- und Geschmackskomponenten

### **fruchtig/blumig:**

*floral:* Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte

*duftig:* Rose, Veilchen, Iris, Orangenblüten, Honig, Seife

*grüne Frucht:* Apfel (grün/reif?), Stachelbeere, Birne, Custard-Apfel, Quitte, traubig

*Zitrusfrucht:* Grapefruit, Zitrone, Limone, Zitruschalen (Orange, Zitrone)

*Steinobst:* Pfirsich, Aprikose (frisch/getrocknet?), Nektarine

*tropische Frucht:* Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas

*rote Frucht:* rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume (frisch/gebacken?)

*dunkle Frucht:* schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche

*getrocknete Frucht:* Feige, Dörrpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, marmeladig, gekocht, gebacken, kompottig

### **würzig/pflanzlich:**

*unreif:* grüner Paprika, Gras, weißer Pfeffer, blättrig, Tomate, Kartoffel

*krautig:* Gras, Spargel, blättrig, Pyrazine

*Kräuter:* Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill

*gekocht:* Kohl, Dosengemüse (Spargel, Artischocke, Erbse, etc.), schwarze Olive

*süßes Gewürz:* Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Vanille

*scharf:* schwarzer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

### **andere:**

*Autohysaromen:* Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Bodensatz

*Milchprodukte:* Butter, Käse, Sahne, Joghurt

*Eiche:* Vanille, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, bitter, harzig

*Kern:* Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee

*weitere:* steinig/stahlig, erdig, Waldboden, nasse Blätter, Heu, Pilz, nasse Wolle, Petrol,

Kerosin, Gummi, Teer, Rauch, Tabak, animalisch, ledrig, etc.

## DEGUSTATIONSCHECKLISTE FÜR SCHAUMWEINE

Kategorien	Beispiele zur Schaumweinbeschreibung
<b>Klarheit</b> <b>Mousse</b> <b>Perlen</b> <b>Farbtiefe</b> <b>Farbton</b> weiß rosé rot  <b>Reintönigkeit</b> <b>Intensität</b> <b>Entwicklung</b> <b>Geruchskomponenten</b> <b>Andere Eindrücke</b>  <b>Süßegrad</b> <b>Dosage</b> <b>Säure</b> <b>Alkohol</b> <b>Körper</b> <b>Mousse</b> <b>Geschmacksintensität</b> <b>Geschmackskomponenten</b> <b>Abgang</b> <b>Andere Eindrücke</b>  <b>Qualität</b> <b>Gründe für Qualität</b> <b>Trinkreife/Reifungspotential</b>  <b>Methode</b> <b>Stil</b>  <b>Alter (in Jahren)</b> <b>Herkunft</b> <b>Rebsorte</b> <b>Preis</b>	<p><b>Optischer Eindruck</b></p> <p>strahlend klar - klar - transparent - matt - trüb  flach - wenig/kaum - mittel - stark; kurz - mittel - lang anhaltend  fein - mittel - grob  blass - mittel - intensiv</p> <p>grüngelb - strohgelb - goldgelb - bernstein  rosa - lachsfarbig - orange - zwiefelfarbig  violett - rubin - kirsch - mahagoni - braun</p> <p><b>Geruch</b></p> <p>sauber - unsauber  verhalten - zart/dezent - mittel - ausgeprägt  jugendlich - erste Reifenoten - gereift - überreif - müde - oxidativ  fruchtig - blumig - würzig - pflanzlich - andere  Komplexität, ...</p> <p><b>Geschmack</b></p> <p>trocken - halbtrocken - halbsüß - süß - üppig süß  gut integriert - unbalanciert  schal - mild - spritzig - rassig - spitz - aggressiv  leicht - mittel - kraftvoll - brandig  dünn - schlank - mittelgewichtig - kraftvoll  flach - leicht - integriert - aggressiv  zart/dezent - mittel - ausgeprägt  siehe Geruchskomponenten  kurz - mittel - lang  Balance, Komplexität, Gesamteindruck, ...</p> <p><b>Folgerungen</b></p> <p>fehlerhaft - schwach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich  Balance, Konzentration, Komplexität, Länge, Typizität, ...  braucht noch Zeit (wie lange?) - jetzt zu trinken, hat aber noch  Potential (wie lange?) - am Höhepunkt/bald trinken - abbauend -  abgebaut  Flaschengärung (traditionell oder transfer) - Tank-/Imprägnierverfahren  Massenware/nicht teuer - Mittelklasse - gehobene Mittelklasse -  Premiumklasse</p> <p>geschätzter Einzelhandelspreis pro Flasche inkl. aller Steuern</p>

## Geruchs- und Geschmackskomponenten

### fruchtig/blumig:

*floral:* Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte

*duftig:* Rose, Veilchen, Iris, Orangenblüten, Honig, Seife

*grüne Frucht:* Apfel (grün/reif?), Stachelbeere, Birne, Custard-Apfel, Quitte, traubig

*Zitrusfrucht:* Grapefruit, Zitrone, Limone, Zitruschalen (Orange, Zitrone)

*Steinobst:* Pfirsich, Aprikose (frisch/getrocknet?), Nektarine

*tropische Frucht:* Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas

*rote Frucht:* rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume (frisch/gebacken?)

*dunkle Frucht:* schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche

*getrocknete Frucht:* Feige, Dörrpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, marmeladig, gekocht, gebacken, kompottig

### würzig/pflanzlich:

*unreif:* grüner Paprika, Gras, weißer Pfeffer, blättrig, Tomate, Kartoffel

*krautig:* Gras, Spargel, blättrig, Pyrazine

*Kräuter:* Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill

*gekocht:* Kohl, Dosengemüse (Spargel, Artischocke, Erbse, etc.), schwarze Olive

*süßes Gewürz:* Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Vanille

*scharf:* schwarzer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

### andere:

*Autolysearomen:* Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Bodensatz

*Milchprodukte:* Butter, Käse, Sahne, Joghurt

*Eiche:* Vanille, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, bitter, harzig

*Kern:* Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee

*weitere:* steinig/stahlig, erdig, Waldboden, nasse Blätter, Heu, Pilz, nasse Wolle, Petrol, Kerosin, Gummi, Teer, Rauch, Tabak, animalisch, ledrig, etc.

## DEGUSTATIONSCHECKLISTE FÜR AUFGESPRITETE WEINE

Kategorien	Beispiele zur Weinbeschreibung
<b>Klarheit</b> <b>Farbtiefe</b> Weißwein Rotwein <b>Farbton</b> Port & ähnliche Sherry & ähnliche Madeira <b>Sonstiges</b>	<b>Optischer Eindruck</b> strahlend klar - klar - transparent - matt - trüb  wässrig - blass - mittel - intensiv blass - mittel - intensiv  hellrot - purpur - rubin - ziegelrot - braunrot blassgelb - strohgelb - goldgelb - bernstein - mahagoni - braun blassgelb - strohgelb - goldgelb - bernstein - gelbbraun - kupfer Rand vs Kern, Schlieren, Ablagerungen, ...
<b>Reintönigkeit</b> <b>Intensität</b> <b>Entwicklungsstadium</b> <b>Geruchskomponenten</b>	<b>Geruch</b> sauber - unsauber verhalten - zart/dezent - mittel - ausgeprägt jugendlich - erste Reifenoten - gereift - überreif - müde - oxidativ fruchtig - blumig - pflanzlich - andere
<b>Port &amp; ähnliche Weine</b> fruchtig  blumig pflanzlich andere	Kirsche - Kirschlikör - Mon Chéri - Cassis - Brombeere - Walderdbeere - Pflaume - Maulbeere - Feige - Dörrobst - Rosinen - Rumtopf Veilchen - Rosen Kräuter - Moos - Minze - Holz - Zedern mineralisch - erdig - Tabak - Leder - Teer - rauchig - Karamell - Vanille - Marzipan - Schokolade - ...
<b>Sherry &amp; ähnliche Weine</b> fruchtig blumig pflanzlich andere	grüner Apfel - Melone - Mandel - Haselnuss - Walnuss - Dattel - Feige - Rosinen Veilchen - Kamille Gras - Kräuter - Liebstöckl - Minze - Holz mineralisch - erdig - salzig - Leder - rauchig - harzig - Vanille - Bienenwachs - ...
<b>Madeira</b> fruchtig  blumig pflanzlich andere	Mandel - Dattel - Feige - Melone - Ananas - Grapefruit - Mandarine - Banane - Mango - Nüsse - Rosinen - Trockenfrüchte Baumblüten Kräuter - Liebstöckl - Holz - Zedern erdig - rauchig - Leder - malzig - Vanille - Schokolade - ...
<b>Andere Eindrücke</b>	Komplexität, ...
<b>Süßegrad</b> <b>Säure</b> <b>Tannin</b>	<b>Geschmack</b> trocken - halbtrocken - halbsüß - süß - üppig süß schal - mild - rassig - spitz - aggressiv Quantität: wenig - mittel - kräftig; Qualität: weich - abgerundet - gerbstoffreich - adstringierend (z.B. reif/weich vs. unreif/grün, grobkörnig vs. feinkörnig)
<b>Alkohol</b> <b>Körper</b> <b>Geschmacksintensität</b> <b>Geschmackskomponenten</b> <b>Abgang</b> <b>Andere Eindrücke</b>	leicht - mittel - kraftvoll - brandig dünn - schlank - mittelgewichtig - kraftvoll zart/dezent - mittel - ausgeprägt siehe Geruchskomponenten kurz - mittel - lang Textur, Balance, Komplexität, Gesamteindruck, ...
<b>Qualität</b> <b>Gründe für Qualität</b> <b>Trinkreife/Reifungs-</b> <b>potential</b> <b>Marktposition</b> <b>Alter (in Jahren)</b> <b>Herkunft</b> <b>Rebsorte</b> <b>Preis</b>	<b>Folgerungen</b> fehlerhaft - schwach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich Balance, Konzentration, Komplexität, Länge, Typizität, ... braucht noch Zeit (wie lange?) - jetzt zu trinken, hat aber noch Potential (wie lange?) - am Höhepunkt/bald trinken - abbauend - abgebaut billig - mittelpreisig - hochpreisig - premium  geschätzter Einzelhandelspreis pro Flasche inkl. aller Steuern

## DEGUSTATIONSCHECKLISTE FÜR SPIRITUOSEN

Kategorien	Beispiele zur Spirituosenbeschreibung
<b>Klarheit</b> <b>Farbtiefe</b> <b>Farbton</b> weiß gold braun andere  <b>Sonstiges</b>	<b>Optischer Eindruck</b>  strahlend klar - klar - transparent - matt - trüb blass - mittel - intensiv  farblos - grün - grüngelb - zitronengelb goldgelb - bernstein - kupfer gelbbraun - mahagoni - braun rosa - rot - orange - gelb - grün - blau - purpur - braun - schwarz (natürlich/künstlich?) Schlieren, Einfluss der Zugabe von Wasser, ...
<b>Reintönigkeit</b> <b>Intensität</b> <b>Entwicklungsstadium</b> <b>Geruchskomponenten</b>	<b>Geruch</b>  sauber - unsauber neutral - zart/dezent - mittel - ausgeprägt ungerieft - etwas gereift - gereift - sehr gereift (rancio) fruchtig - blumig - würzig - pflanzlich - andere  Ester (fruchtig/floral) phenolisch (torfig/ölig/medizinal) Veränderung des Charakters nach der Zugabe von Wasser, ...
<b>Andere Eindrücke</b>	<b>Geschmack</b>  trocken - mittel - süß - üppig süß weich - integriert/harmonisch - wärmend - scharf leicht - mittelmäßig - kraftvoll neutral - zart/dezent - mittel - ausgeprägt cremig, chewy, fettig, ölig siehe Geruchskomponenten kurz - mittel - lang kalt, erfrischend, warm, heiß einfach, komplex harmonisch, unharmonisch Textur, Balance, Einfluss der Zugabe von Wasser, ...
<b>Süßegrad</b> <b>Alkohol</b> <b>Körper</b> <b>Geschmacksintensität</b> <b>Mundgefühl</b> <b>Geschmackskomponenten</b> <b>Abgang</b>	
<b>Andere Eindrücke</b>	<b>Folgerungen</b>  fehlerhaft - schwach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich Balance, Konzentration, Komplexität, Länge, Typizität, ... z.B.: Trauben, andere Früchte, Getreide, Agave, Zuckerrohr, Melasse z.B.: VSOP eigen - standard - premium - super premium  geschätzter Einzelhandelspreis pro Flasche inkl. aller Steuern
<b>Qualität</b> <b>Gründe für Qualität</b> <b>Rohmaterialien</b> <b>Stil</b> <b>Marke</b> <b>Herkunft</b> <b>Preis</b>	

## Geruchs- und Geschmackskomponenten

### **fruchtig (Ester) – frisch oder gekocht? natürlich oder synthetisch?**

*Zitrusfrucht:* Orange, Mandarine, Grapefruit, Zitrone, Limone

*grüne Frucht:* Apfel (grün/reif?), Stachelbeere, Birne

*Steinobst:* Aprikose, Pfirsich

*rote Frucht:* Himbeere, rote Kirsche, Pflaume, rote Johannisbeere, Erdbeere

*dunkle Frucht:* Brombeere, schwarze Kirsche, schwarze Johannisbeere

*tropische Frucht:* Banane, Kiwi, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas

*getrocknete Frucht:* Feige, Dörripflaume, Rosine, Sultanine, Zitrussschale, Fruchtkuchen

### **blumig**

*Blüte:* Holunderblüte, Orangenblüte

*Blume:* Rose, Veilchen, Lavendel, Flieder, getrocknete Blumen

### **würzig**

*süße Würze:* Anis, Fenchel, Lakritze, Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom

*scharf:* schwarzer/weißer Pfeffer, Kreuzkümmel

### **pflanzlich**

*Pflanzen/ Kräuter:* Wacholder, Koriander, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei, Zitronengras, Minze

*frisch:* Spargel, Paprikaschote, Pilze

*kräftig:* Gras, Heu, Eukalyptus, blättrig, nasse Blätter, Nadelbaum

*Kern:* Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Mandel, Kokosnuss, Cashewnuss

### **andere**

*Getreide:* Getreideschale, Hafer, Gerste, Roggen, Leinsamen, Malz, Mehl

*Eiche:* Toast, Kaffee, Zedern, Holzkohle, würzig, Sherry, Sägemehl

*Süße:* Getreide, Vanille, Menthol, Karamell, gebrannter Zucker, Toffee, Melasse

*Torf (phenolisch):* Torf, medizinisch, geräucherter Fisch, erdig, rauchig, Seetang

*animalisch:* ledrig, fleischig, Bratensauce, Hefeextrakt

*chemisch:* dropsig, Terpentin, Farbe, Nagellack

*weitere:* Wachs, Leder, Biskuit, Tabak, Käse, Schweiß, Plastik, Gummi, Streichhölzer, gekochter Kohl

## Prüfungsvorschriften

### 1. Berechtigung

#### 1.1. Großbritannien

Kandidaten, die die einzelnen Teile des Diploma in Wines and Spirits in Großbritannien ablegen möchten, müssen

- 1.1.1. das Mindestalter für Alkoholkonsum erreicht haben,
- 1.1.2. das WSET Level 3 Advanced Certificate in Wines & Spirits absolviert haben und
- 1.1.3. entweder als Prüfungskandidat registriert sein oder eine bereits abgelegte, jedoch nicht bestandene Prüfung wiederholen.

#### 1.2. Ausland

Kandidaten, die die einzelnen Teile des Diploma in Wines and Spirits bei einem anderen Veranstalter ablegen möchten, müssen

- 1.2.1. das in dem jeweiligen Land, in welchem die Prüfung abgelegt wird, vorgeschriebene Mindestalter für Alkoholkonsum erreicht haben,
- 1.2.2. das WSET Level 3 Advanced Certificate in Wines & Spirits absolviert haben oder eine gleichwertige, ebenfalls anerkannte Qualifikation (z.B. Aufbauseminar 2 - Wines and Spirits International der Weinakademie Österreich) vorweisen können und
- 1.2.3. entweder als Prüfungskandidat registriert sein oder eine bereits abgelegte, jedoch nicht bestandene Prüfung wiederholen.

Kandidaten - ausgenommen solche, die das Diploma in deutscher Sprache an der Weinakademie Österreich ablegen - müssen fließend Englisch (schriftlich) beherrschen, um das Diploma erfolgreich absolvieren zu können.

## 2. Format

Die Diploma in Wines and Spirits Ausbildung ist in Units unterteilt. Die Unit stellt den kleinsten Teil der Ausbildung dar, der einzeln bewertet und anerkannt werden kann.

### 2.1. Beurteilung der Units

#### **Unit 1 - Der globale Markt für alkoholische Getränke** (12 Kreditpunkte)

Die Beurteilung dieser Unit erfolgt über:

Eine **schriftliche theoretische Prüfung** mit einer Prüfungsdauer von 75 Minuten sowie

einer **Seminararbeit**, welche ausschließlich an einem Termin im November oder April eines jeweiligen akademischen Jahres abgegeben werden kann. Die Seminararbeit muss eine Länge von 2.500 - 3.000 Wörtern aufweisen.

Die in der theoretischen Prüfung und der Seminararbeit zu behandelnden Themen werden von WSET Awards festgelegt.

#### **Unit 2 - Weinproduktion** (6 Kreditpunkte)

Die Beurteilung dieser Unit erfolgt durch einen **Multiple-Choice Test**, bestehend aus 100 Fragen. Die Dauer dieser Prüfung beträgt 90 Minuten.

#### **Unit 3 - Weine der Welt** (30 Kreditpunkte)

Eine halbjährliche Prüfung, erstellt und beurteilt von WSET Awards, umfasst folgendes:

Eine **schriftliche theoretische Prüfung** bestehend aus 5 Fragen, einer Pflichtfrage und vier weiteren aus einer Auswahl von 6. Die Kenntnisse und das Verständnis des Lehrplans über die Weine der Welt werden hier geprüft. Die Dauer dieser Prüfung beträgt 3 Stunden.

Eine **schriftliche Verkostungsprüfung** bestehend aus zwei Teilen, wobei jeder Teil eine Stunde dauert, mit einer kurzen Pause dazwischen. Die Kandidaten müssen eine detaillierte schriftliche Analyse aller 12 Weine gemäß der Degustation-Checkliste (Diploma) vorlegen.

Unit 3 muss in der Gesamtheit gemacht werden. (Tasting von 12 Weinen und Theorieprüfung).

## **Unit 4 - Spirituosen der Welt** (6 Kreditpunkte)

Eine **Verkostungsprüfung** über drei Spirituosen, wobei die Kandidaten eine detaillierte schriftliche Analyse der drei Beispiele gemäß der Degustations-Checkliste vorlegen müssen. Weiters ist eine **Frage zu den Spirituosen der Welt** zu beantworten. Diese Prüfung dauert 60 Minuten, wird von WSET Awards erstellt und beurteilt.

## **Unit 5 - Schaumweine der Welt** (3 Kreditpunkte)

Eine **Verkostungsprüfung** über drei Schaumweine, wobei die Kandidaten eine detaillierte schriftliche Analyse der drei Beispiele gemäß der Degustations-Checkliste vorlegen müssen. Weiters ist eine **Frage zu den Schaumweinen der Welt** zu beantworten. Diese Prüfung dauert 60 Minuten, wird von WSET Awards erstellt und beurteilt.

## **Unit 6 - Aufgespritete Weine der Welt** (3 Kreditpunkt)

Eine **Verkostungsprüfung** über drei aufgespritete Weine, wobei die Kandidaten eine detaillierte schriftliche Analyse der drei Beispiele gemäß der Degustations-Checkliste vorlegen müssen. Weiters ist eine **Frage zu den aufgespriteten Weinen der Welt** zu beantworten. Diese Prüfung dauert 60 Minuten, wird von WSET Awards erstellt und beurteilt.

## **Unit 7 - Diploma-Arbeit**

Zu einem von Ihnen gewählten Thema ist eine Diploma-Arbeit zu verfassen. Der Umfang Ihrer Arbeit soll mindestens 4.000 bis maximal 5.000 Wörter betragen. Weiters ist eine 2-seitige Zusammenfassung zu erstellen. Die fertige Diploma-Arbeit kann eingereicht werden, wenn die Units 1-6 positiv absolviert wurden. Den Abschluss der Ausbildung bildet die mündliche Präsentation (Kolloquium) dieser Arbeit.

Im Rahmen der Verkostungsprüfungen kann der Prüfer Weine/Spirituosen aus allen Ländern/Regionen, die in den Spezifikationen genannt sind, auswählen. Die Auswahl ist NICHT auf jene Produkte beschränkt, die zur Verkostung empfohlen werden.

## 3. Zeitplanung

Das einheitliche Format der Diploma-Ausbildung ermöglicht eine flexible Zeitplanung.

- 3.1. Kandidaten müssen sich für jede Prüfung/Seminararbeit, die sie ablegen/abgeben möchten bei der Weinakademie Österreich anmelden.
- 3.2. Die theoretische Prüfung wird 2 bis 3 mal jährlich durchgeführt. Der Abgabetermin für die Seminararbeit ist ein festgelegter Termin im November oder April. Beide Teile stellen die Bewertung zur **Unit 1** dar.
- 3.3. Die Termine für die **Unit 2** Prüfung werden von der Weinakademie Österreich festgelegt. Die Kandidaten müssen auf jeden Fall die Unit 2 Prüfung ablegen (jedoch nicht unbedingt bestehen), bevor sie mit den Prüfungen zu den anderen Units aus dem Lehrplan fortfahren können.
- 3.4. Prüfungen über **Unit 3** werden zweimal jährlich - im Januar und im Juni - durchgeführt.
- 3.5. Prüfungen über die **Units 4, 5 und 6** werden 2 bis 3 mal jährlich durchgeführt.

## 4. Benotung

Die tatsächlichen Punkte werden den Kandidaten nicht bekannt gegeben. Die Noten werden jedoch wie folgt eingeteilt:

75,0 % und darüber:	mit Auszeichnung bestanden
65 % - 74,9 %:	mit gutem Erfolg bestanden
55 % - 64,9 %:	bestanden
45 % - 54,9 %:	mangelhaft (nicht bestanden)
unter 44,9 %:	ungenügend (nicht bestanden)

Die Note setzt sich aus allen Teilen einer Unit zusammen.

Für das Bestehen der **Unit 1** muss sowohl die theoretische Prüfung als auch die Seminararbeit positiv absolviert werden, wobei diese zu gleichen Teilen in die Gesamtnote einfließen.

Die Benotung für **Unit 2** erfolgt über einen Multiple-Choice Test.

Für die **Unit 3** erhält der Kandidat eine Beurteilung für die Verkostungsprüfung und eine Beurteilung für die theoretische Prüfung. Für das Bestehen der Unit insgesamt muss jeder dieser Teile positiv absolviert werden.

Die Benotung für **Unit 4, 5 und 6** setzt sich aus den jeweiligen Teilbeurteilungen der jeweiligen Unit zusammen.

Eine Aufzeichnung der Leistung wird für jede einzelne Einheit ausgegeben.

Es ist sehr wichtig, dass Sie die im Studienführer aufgeführten, detaillierten Anforderungen für alle Prüfungen genau durchlesen. Alle Kandidaten erhalten den Studienführer als Teil ihrer Unterlagen.

## **5. Abgabe der Seminararbeit**

- 5.1. Kandidaten, die ihre Arbeit nicht bis zum festgesetzten Abgabetermin einreichen, verlieren ihre Prüfungsgebühr und müssen sich für einen anderen Abgabetermin erneut anmelden.
- 5.2. Im Rahmen der Diploma-Ausbildung muss eine Seminararbeit positiv absolviert werden. In jedem akademischen Jahr (1. August bis 31. Juli) stehen zwei Seminararbeitsthemen zur Verfügung. Der Abgabetermin für die Seminararbeit ist im November oder April.

## **6. Anforderungen bezüglich „bestanden“, „bestanden mit gutem Erfolg“ oder „bestanden mit Auszeichnung“**

### **6.1. Bestanden**

- 6.1.1. Um das Diploma in Wines and Spirits zu bestehen, müssen alle sieben Units positiv absolviert werden.
- 6.1.2. Kandidaten, die eine Unit positiv absolviert haben, wird ein Unit-Zertifikat ausgestellt.

### **6.2. Mit gutem Erfolg bestanden**

Kandidaten bestehen das Diploma mit gutem Erfolg, wenn sie mindestens 45 Kreditpunkte mit gutem Erfolg oder Auszeichnung gesammelt haben.

## 6.3. **Mit Auszeichnung bestanden**

Kandidaten bestehen das Diploma mit Auszeichnung, wenn sie mindestens 45 Kreditpunkte mit Auszeichnung gesammelt und die noch verbleibenden Units bestanden haben.

## 7. **Gültigkeitsdauer der bestandenen Units**

Um die Diploma-Ausbildung zu erlangen, müssen alle sieben Units innerhalb von drei Jahren ab der Anmeldung zum Diploma positiv absolviert werden.

Ist dies nicht der Fall, so können sich Kandidaten nochmals anmelden, wobei die Gültigkeit der von ihnen bereits bestandenen Units geprüft wird.

## 8. **Wiederholungsprüfungen**

- 8.1. Die Kandidaten können nicht bestandene oder ungültige Units wiederholen. Es gibt keine Beschränkung bezüglich der Anzahl der Antritte.
- 8.2. Kandidaten, die Prüfungen wiederholen, können für die jeweilige Prüfung keine höhere Note als „Pass“ und als Diploma-Gesamtnote maximal ein „Pass with Merit“ erhalten.
- 8.4. Kandidaten, die eine Unit positiv absolviert haben, dürfen diese Unit nicht wiederholen um eine bessere Note zu erlangen.

## 9. **Prüfungsverhalten**

Die Voraussetzung für einen Prüfungsantritt ist, dass sich die Kandidaten einverstanden erklären, die Prüfungsvorschriften einzuhalten. Diese Regelungen werden den Kandidaten nach der Registrierung zugeschickt. Bei Verstoß gegen diese Regelungen können die Resultate des jeweiligen Kandidaten für ungültig erklärt werden.

## 10. Anmeldungen/Stornierung

- 10.1. Die Kandidaten müssen sich bis zum jeweiligen festgesetzten Termin bei der Weinakademie Österreich zu den Prüfungen bzw. der Abgabe der Seminararbeit anmelden.
- 10.2. Nach dem festgelegten Anmeldeschluss für die einzelnen Prüfungen/Seminararbeit kann keine Anmeldung mehr erfolgen.

Nach dem festgelegten Anmeldeschluss ist weiters eine kostenlose Stornierung der angemeldeten Prüfung/Seminararbeit nicht mehr möglich.

## 11. Besondere Anforderungen

Spezielle Bedürfnisse, die schriftlich belegt werden müssen, müssen zum Zeitpunkt der Anmeldung zum Diploma der Weinakademie Österreich mitgeteilt werden.

## 12. Rückfragen betreffend der Prüfungsergebnisse

Alle Rückfragen, welche die Resultate der Diploma Prüfungen betreffen, müssen der Weinakademie Österreich oder dem Prüfungskordinator bei WSET Awards innerhalb von 15 WERKTAGEN ab Versand der Resultate von WSET Awards an die Weinakademie Österreich schriftlich übermittelt werden. Details zum offiziellen Einspruchsverfahren erhalten Sie bei der Weinakademie Österreich.

## 13. Reglements des WSET

WSET Awards behält sich das Recht vor, Regelungen hinzuzufügen oder die hier bereits vorhandenen Regelungen abzuändern.

## 14. Ehrenkodex der Weinakademiker

Nach positiver Absolvierung der Units 1 - 7 inklusive der Präsentation der Unit 7 (Diploma-Arbeit) sowie der Unterzeichnung des Ehrenkodex kann der Titel **Weinakademiker** durch das Kuratorium der Weinakademie Österreich verliehen werden. Anbei der Wortlaut des Ehrenkodex:

### **Ehrenkodex der Weinakademiker**

1. Der Titel „Weinakademiker“ kann vom Kuratorium der Weinakademie Österreich an erfolgreiche Absolventen des Diploma in Wines and Spirits auf Antrag des Leiters der Weinakademie Österreich für die Dauer ihrer Mitgliedschaft im Club der Weinakademiker verliehen werden. Die Entscheidung darüber obliegt dabei allein dem Kuratorium. Das Kuratorium kann die Qualifikationsvoraussetzungen für die Verleihung des Titels ändern bzw. Zusatzqualifikationen verlangen. Das Kuratorium kann auch einen Diploma Fachbeirat mit der Prüfung bzw. Entscheidung über die Verleihung betrauen.
2. Weinakademiker verpflichten sich das Kulturgut Wein zu achten und im Umgang mit Wein - ob beruflich oder privat - den höchsten ethischen Ansprüchen zu folgen. Sie unterstützen die Weinakademie in ihrer Mission der Vermittlung von Wissen über Wein.
3. Weinakademiker verpflichten sich, ihr Weinwissen permanent weiterzuentwickeln und zu aktualisieren. Sie sind ferner angehalten, den ihnen verliehenen Titel insbesondere in Weinkreisen zu führen und für die Reputation des Titels einzutreten. Jedwede Schädigung oder missbräuchliche Verwendung des Titels ist dem Leiter der Weinakademie bzw. dem Präsidenten des Clubs der Weinakademiker unverzüglich bekanntzugeben.
4. Mit der Unterzeichnung dieses Ehrenkodex treten Weinakademiker gleichzeitig dem Club der Weinakademiker bei und verpflichten sich die Statuten des Clubs zu befolgen, sich am Clubgeschehen nach Möglichkeit zu beteiligen und den jährlichen Mitgliedsbeitrag (Stand Frühjahr 2011: EUR 75,-) zu bezahlen.

Weinakademiker fördern das Ansehen des Clubs und der Weinakademie Österreich. Sie vermeiden es durch Handlungen oder Äußerungen (ob vorsätzlich oder unbedacht) den guten Namen der genannten Institutionen zu schädigen.

5. Ich bestätige, dass ich den Ehrenkodex der Weinakademiker gelesen und verstanden habe. Mit meiner Unterzeichnung erkläre ich meinen Beitritt zum Club der Weinakademiker und akzeptiere die Verpflichtungen, die mit dem Titel „Weinakademiker“ verbunden sind.

Ich akzeptiere, dass das Kuratorium der Weinakademie Österreich bzw. der Diploma Fachbeirat im Falle von Verfehlungen gegen diesen Ehrenkodex mir den Titel „Weinakademiker“ aberkennen kann.