

STUDIENFÜHRER

**Diploma
in Wines & Spirits**

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung zum Studienführer	5
Vorbereitung	6
Vorwissen	6
Spezifikationen	6
Anleitung zu den Units	7
Programmaufbau	7
Das Diploma	7
Arbeitsunterlagen	7
Information	7
Das Oxford Weinlexikon	8
Literaturempfehlung	8
Tipps zum Studium	9
Planung	9
Durcharbeiten der Arbeitsunterlagen	9
Übungsbeispiele	9
Ziele	9
Fragen zum Selbst-Check	9
Anwendung im Geschäftsleben	10
Seminare	10
Andere Informationsquellen	10
Weitere Studientipps	10
Wiederholung	11
Diploma-Prüfungen	12
Unit 1 - Der globale Markt für alkoholische Getränke	13
a) schriftliche theoretische Prüfung in Form einer Fallstudie	13
Der Beginn	14
Vorbereitung	14
Die Prüfung	15
Zusammenfassung	15
b) Seminararbeit	15
Beispiel für ein Seminararbeitsthema	16
Handschriftlich oder mittels Computer	18
Präsentation der Seminararbeit	19
Informationen für die Prüfer	19
Struktur der Arbeit	21

Verfassen eines Berichts oder Essays	22
Die Frage verstehen	22
Informationsmaterial beschaffen	24
Planen der Seminararbeit	25
Verfassen der Seminararbeit	26
Einreichen der Seminararbeit	29
Plagiat, Betrug und Mogeln	29
Quellenangaben	30
Fristen einhalten	31
Rückmeldungen	31
Beurteilungsgrade	32
Berufung	33

Unit 2 - Weinproduktion..... 33

a) Multiple-Choice Test	33
-------------------------------	----

Unit 3 - Weine der Welt..... 33

a) Unit 3 - Theoretische Prüfung	33
Form der Fragen	33
Schriftliche Fragen beantworten	34
Beispiele für eine Unit 3 Theoriefrage	36
b) Unit 3 - Verkostungsprüfung	47
Degustationscheckliste für Weine	47
Beispiele für eine Unit 3 Verkostungsfrage	50

Unit 4, 5 und 6 - Spirituosen, Schaumweine und Aufgespritete Weine der Welt 57

Unit 7 - Diploma-Arbeit..... 58

Themenwahl	58
Arbeitsplan	59
Aller Anfang	60
Die Kunst des Schreibens	61
Struktur des Projekts	61
Einleitung	61
Hauptteil der Diploma-Arbeit	61
Schlussfolgerung	62
Danksagung	62
Anhang	62
Bibliographie	62
Einreichen	62
Zum Abschluss	62

Einleitung zum Studienführer

Der Wine & Spirit Education Trust und die Weinakademie Österreich begrüßen Sie und wünschen Ihnen viel Erfolg für Ihr Diploma-Studium.

Wir hoffen, dass Sie am Diploma in Wines and Spirits Spaß haben werden. Es erfordert aber auch einiges an Arbeit. Dieser Führer ist als Anleitung fürs Studium gedacht und soll Ihnen die Arbeit erleichtern. Das Diploma in Wines and Spirits ist eine akademische Herausforderung, die eine Berufsausbildung vermittelt und auf verantwortungsvolle Aufgaben innerhalb der Wein- und Spirituosenbranche vorbereitet. Wir legen größten Wert auf eine umfassende Ausbildung. Im Diploma wird nicht nur Produktwissen auf einem sehr hohen Niveau vermittelt, sondern beispielsweise auch die Fähigkeit zur Recherche und zum Verfassen von Texten, was Ihnen während der gesamten Ausbildung von Nutzen sein wird.

Beim Diploma in Wines and Spirits kommen unterschiedlichste Beurteilungsmethoden zum Einsatz. Jede Einheit, Unit genannt, hat ihr eigenes Bewertungsmuster. Diese werden im Abschnitt „Prüfungsvorschriften“ in den Spezifikationen vorgestellt. Bevor Sie beginnen, ist es hilfreich, die „Spezifikationen“ für das Diploma genau zu lesen. Dort wird angeführt, was Sie wissen müssen und was zu tun ist, um erfolgreich abzuschließen. Der Schlüssel zum Erfolg beim Diploma liegt weniger in der Menge, die Ihnen vermittelt werden kann, sondern vielmehr darin, wie viel Sie selbst bereit sind, zu lernen. Wir erwarten von Ihnen eine professionelle Einstellung und Verantwortungsbewusstsein. Ob Sie erfolgreich sind, liegt weitgehend bei Ihnen, im Speziellen bei Ihrer Fähigkeit zu planen und sich auf die Prüfungen sowie Seminararbeiten vorzubereiten. Dieser Studienführer erklärt die Richtlinien für jedes der Bewertungsschemata und hilft Ihnen, sich auf das vorzubereiten, was Sie erwartet.

Noch einmal alles Gute und viel Erfolg für Ihre Studien, die vielleicht herausfordernd sein mögen, aber in jedem Fall lohnend!

Vorbereitung

Vorwissen

Das Diploma baut in allen seinen Elementen auf ein fundiertes Vorwissen aus dem „Advanced Certificate“-Kurs auf bzw. auf äquivalenten Kursen wie dem Aufbauseminar 2 - Wines and Spirits International der Weinakademie Österreich. Als Vorbereitung hat es sich bewährt, die Kursunterlagen des Advanced Certificate oder des Aufbauseminars 2 - Wines and Spirits International noch einmal zu lesen, um das Wissen aufzufrischen. Diese Art der Vorbereitung zeigt Ihnen auch die Wissenslücken auf und ist ein Hinweis darauf, in welchen Bereichen Sie sich gezielter vorbereiten sollten. Dies hilft wiederum das meiste aus den Seminaren herauszuholen, da sich der Vortragende dank Ihres bereits vorhandenen Basiswissens auf das Programm des Diploma konzentrieren kann, anstatt altes Wissen aufzufrischen.

Spezifikationen

Lesen Sie sich die „Spezifikationen“ bitte genau durch. Jede Bewertung erfolgt ausschließlich auf Basis des Lehrstoffes (sie müssen beweisen, dass sie ihn beherrschen) und des Lehrprogrammes (der Kontext des Lehrstoffes), die in den Spezifikationen dargelegt sind.

Wenn Sie die Spezifikationen lesen, werden Sie zwischen dem, was Sie wissen müssen, und dem, was ganz gut ist zu wissen, zu unterscheiden wissen. Zum Beispiel ist es nicht notwendig, jede einzelne Appellation in einer speziellen Region zu kennen, sondern nur jene, die in den Spezifikationen angeführt sind.

In den Spezifikationen sind weiters angeführt:

- die Struktur des Diploma
- Ziele und Absichten der Qualifikation
- Prüfungsrichtlinien
- Bewertungsschema der Units

Anleitung zu den Units

WIE VERWENDET MAN DIE ARBEITSUNTERLAGEN ZUM DIPLOMA

Programmaufbau

Die Diploma-Spezifikationen enthalten das Programm für jede Unit. Die Arbeitsunterlagen sind in „Units“ und „Elemente“ untergliedert. Es wird empfohlen, die Arbeitsunterlagen gemeinsam mit der notwendigen Literatur und dem Programm durchzuarbeiten. Die Prüfungen sowie die Beurteilung der Seminararbeit bauen auf diesem Programm auf.

Das Diploma

Das Diploma-Programm ist eine Kombination aus Selbststudium und Seminaren. Für das Selbststudium haben wir einen direkten Bezug geschaffen. Die Unterlagen zum Diploma sind sowohl

- Studienführer
- als auch Informationsquelle.

Arbeitsunterlagen

Diese Hinweise helfen Ihnen, Informationen aus Ihrer wichtigsten Quelle zu sammeln und zu interpretieren. Das geschieht durch:

- Fragestellungen, die Ihnen helfen, die wichtigsten Gebiete abzudecken.
- Übungsbeispiele, die es Ihnen möglich machen Informationen zu analysieren und sie in einem geschäftlichen Umfeld anzuwenden.
- Jedes Thema schließt mit Fragen zur Selbstbewertung ab, die auch gleichzeitig beantwortet werden. Das hilft bei der Überprüfung des Lernfortschritts.

Information

In manchen Fällen sind Informationen nicht aus anderer Quelle zu erhalten oder sie sind veraltet. In diesem Fall gelten die Unterlagen als Quelle.

Das Oxford Weinlexikon

Es gibt viele wertvolle Informationsquellen über Wein und Spirituosen. Wir empfehlen Ihnen, diese weitestgehend zu nützen. Aber um die Kontinuität durch das gesamte Programm zu gewährleisten, haben wir das „Oxford Weinlexikon“ von Jancis Robinson (Neue Deutsche Ausgabe) als Grundliteratur für das Diploma ausgewählt. Für die große Mehrzahl der im Diploma behandelten Themen enthält dieses Werk alle notwendigen Informationen, um die Ausbildung abzuschließen. Die wenigen Themen, die in dem Buch nicht behandelt werden - wie z.B. Whisky - oder bei denen es Neuerungen gibt, werden die Kursunterlagen selbst die nötigen Informationen beistellen.

Die Einträge enthalten viele Querverweise zu verwandten Themen, wobei es wichtig ist diesen nachzugehen, um das behandelte Thema abzurunden (obwohl es natürlich schwierig ist, sich nicht von so manchem faszinierenden Detail ablenken zu lassen!).

Literaturempfehlungen

Zusätzlich zu den vorhin erwähnten Unterlagen empfehlen wir weiterführende Literatur oder manchmal auch andere Informationsquellen. Meistens sind dies Bücher, die von Experten aus diesen Bereichen verfasst wurden, manchmal verweisen wir Sie aber auch auf Websites im Internet. Sie müssen sich nicht alle diese Bücher kaufen und durcharbeiten. Sie sind dazu da, Ihnen weitere Details zu vermitteln, falls Sie dies wünschen; sollte dies nicht der Fall sein, wird das Ihre Chancen das Diploma zu bestehen, nicht beeinträchtigen.

Tipps zum Studium

Planung

Obwohl in den Unterlagen jede Menge Anleitungen für Ihr Studium enthalten sind, empfehlen wir, sich etwas Zeit zu nehmen, um Ihren persönlichen Studienplan zu erstellen und sich zu überlegen, welche anderen Möglichkeiten zu Ihrer Verfügung stehen, um Sie beim Studium zu unterstützen.

Durcharbeiten der Arbeitsunterlagen

Die Arbeitsunterlagen bilden die Grundlage für Ihr Studium, sie sollten gemeinsam mit der empfohlenen Literatur durchgearbeitet werden. In den meisten Fällen haben wir nicht genügend Platz für die Antworten zu den Fragestellungen gelassen, also sollten Sie auch immer genügend Papier dabei liegen haben. Dennoch gibt es für Kommentare und Anmerkungen genügend Platz an den Rändern. Sie können die Ringmappe natürlich auch für eigenes Material und eigene Notizen verwenden.

Übungsbeispiele

Das sind wichtige Anzeiger betreffend der Schlüsselthemen und Fakten, die Sie im Zuge Ihres Studiums behandeln sollten. Wir empfehlen Ihnen nichts davon auszulassen. Es ist nicht notwendig, immer volle Antworten niederzuschreiben, aber Sie sollten umfassende Notizen machen.

Ziele

Lesen Sie sich die Lernziele vor jedem Kapitel durch und zwar bevor Sie beginnen und auch danach. Sie zeigen Ihnen, wo Sie stehen und ermöglichen es Ihnen zu überprüfen, was Sie schon erreicht haben.

Fragen zum Selbst-Check

Sie befinden sich am Ende jedes Hauptkapitels. Selbst auf die Gefahr hin, dass wir uns wiederholen: Lassen Sie nichts davon aus, da sie sehr nützlich sind, um Ihr Wissen zu überprüfen. Sollten Sie mit irgendeiner Frage Probleme haben, arbeiten Sie die betreffenden Stellen in den Unterlagen noch einmal durch, um Ihrem Gedächtnis auf die Sprünge zu helfen.

Anwendung im Geschäftsleben

Einige der Übungsbeispiele beziehen sich auf die Recherche von Informationen oder auf die Anwendung in Ihrem Geschäftsbereich. Sollten Sie nicht im Wein- und Spirituosenhandel arbeiten, so versuchen Sie Kontakt mit jemandem zu knüpfen, der in diesem Bereich arbeitet und versuchen Sie so, an diese Informationen zu kommen.

Seminare

Bei den Seminaren kann Ihnen der Vortragende sich ergebende Fragen beantworten. Wenn Sie sich also die Unterlagen und die betreffenden Abschnitte im „Oxford Weinlexikon“ vor dem Seminar durchlesen, haben Sie eine gute Ausgangsbasis bzw. Sie wissen dann, was Sie noch erfragen möchten.

Andere Informationsquellen

Wichtig ist es, so viele Quellen wie nur möglich anzuzapfen. Das könnten beispielsweise folgende sein:

- Arbeitskollegen, die sich auf ein bestimmtes Gebiet spezialisiert haben
- Besuche in Weinbaubetrieben, Weingärten, Museen oder Ausstellungen
- Verkostungen innerhalb und außerhalb des Kurses
- informelle Verkostungstrainings, die mit Studienkollegen organisiert werden
- Fachmagazine und Zeitungen
- Websites
- Fragen stellen - etwas nicht zu wissen, ist keine Schande, also fragen Sie einfach!

Weitere Studientipps

Um alles, das bisher angeführt wurde, tatsächlich in einem Tagesablauf unterzubringen, braucht man einen Zeitplan. Oft wird gefragt, wie viel Zeit für das Studium aufgewendet werden muss. Das ist schwer zu sagen, aber als Richtzeit gilt: Für das private Erarbeiten jeder Unit sollten Sie mindestens die vierfache Zeit der Seminare aufbringen. Teilen Sie sich den Lernstoff in kleinere Einheiten, die gut zu bewältigen sind, besonders wenn Sie schon lange nichts mehr im klassischen Sinne „gelernt“ haben. Bitten Sie um Hilfe, wenn Sie das Gefühl haben nicht mehr weiter zu kommen. Kämpfen Sie sich nicht alleine durch.

Wiederholung

Informationen und Wissen, das sich angesammelt hat, sollte auch von Zeit zu Zeit geordnet und wiederholt werden, um noch bestehende Wissenslücken zu entdecken und aufzufüllen.

Hier einige Tipps, die Ihnen dabei helfen können:

Es ist nie zu früh, um mit der Wiederholung zu beginnen.
Heben Sie sich nicht alles bis zum Ende des Kurses auf.

Falls es Ihnen hilft, machen Sie sich einen genauen Plan, was Sie wann wiederholen möchten. Versuchen Sie, etwa 30 bis 40 Minuten intensiv und ohne Pause - nicht einmal für eine Tasse Kaffee - zu wiederholen.

Sorgen Sie für Abwechslung. Wiederholen Sie nicht stundenlang ein und dieselbe Sache.

Viele Studenten haben eine ganz persönliche Wiederholungstechnik, die sich bereits bewährt hat.

Das könnte beispielsweise so aussehen:

Stichwörter oder Überschriften notieren kann helfen, sich auch an den Rest zu erinnern.

Entwickeln Sie Mnemoniks - Reime, Eselsbrücken, Akronyme oder Geschichten, in denen Begriffe verwendet werden, um sich an eine Liste von Namen oder Überschriften zu größeren Informationsblöcken zu erinnern.

Gründen sie Lerngruppen mit Studienkollegen, um vielleicht auch auf spielerische Art in Form eines Quizes gegenseitig Fakten abzurufen (vielleicht in Verbindung mit Weinen aus der jeweiligen Region, die gerade behandelt wird).

Bespielen Sie Tonträger, z.B. CDs, mit Stichwörtern, die Sie im Auto oder zu Hause abspielen.

Vergessen Sie nicht, dass eine Wiederholung kein passives Lesen ist. Werden Sie aktiv und beantworten Sie Fragen schriftlich oder zeichnen Sie Skizzen.

Diploma-Prüfungen

Im Rahmen der Diploma-Prüfungen werden die unterschiedlichsten Bewertungsmethoden eingesetzt, um die gesamte Bandbreite des Lernergebnisses und des Programmes abtesten zu können. Die Beurteilung bezieht sich sowohl auf Ihr Wissen und Verständnis der Materie als auch auf die praktische Seite Ihrer Kenntnisse. Ziel der Ausbildung ist es, Sie auf ein Weiterkommen in der Weinbranche oder auf weiterführende Weinstudien vorzubereiten.

Folgende Beurteilungsmethoden werden angewendet:

- Seminararbeit
- Multiple-Choice Prüfung
- schriftliche Theorieprüfungen
- praktische Verkostungsprüfungen
- Diploma-Arbeit

Unit 1 <i>Der globale Markt für alkoholische Getränke</i>	schriftliche theoretische Prüfung und eine Seminararbeit
Unit 2 <i>Weinproduktion</i>	Multiple-Choice Test bestehend aus 100 Fragen
Unit 3 <i>Weine der Welt</i>	schriftliche Verkostungsprüfung von insgesamt 12 Weinen schriftliche theoretische Prüfung bestehend aus 5 Fragen
Unit 4 <i>Spirituosen der Welt</i>	schriftliche Verkostungsprüfung von 3 Spirituosen und eine Theoriefrage
Unit 5 <i>Schaumweine der Welt</i>	schriftliche Verkostungsprüfung von 3 Schaumweinen und eine Theoriefrage
Unit 6 <i>Aufgespritzte Weine der Welt</i>	schriftlich Verkostungsprüfung von 3 Aufgespritzten Weinen und eine Theoriefrage
Unit 7 <i>Diploma-Arbeit</i>	Diploma-Arbeit inklusive einer 2-seitigen Zusammenfassung mündliche Präsentation (Kolloquium)

Unit 1 - Der globale Markt für alkoholische Getränke

Die Beurteilung der Unit 1 erfolgt über eine **schriftliche theoretische Prüfung** sowie einer **Seminararbeit**. Beide Teile sind gleich gewichtet. Sie müssen jeden dieser Teile positiv bestehen, um die Unit 1 abzuschließen.

a) schriftliche theoretische Prüfung

Dem Kandidaten steht jeweils 20 Werkzeuge vor dem jeweiligen Prüfungstermin das generelle Thema inklusive einer Anleitung auf der Website der Weinakademie Österreich www.weinakademie.at zum Download zur Verfügung. Das Thema ist anhand dieser Anleitung detailliert zu recherchieren. Im Rahmen der Prüfung wird aus diesem Themenbereich eine Prüfungsfrage formuliert, welche in mehrere Teilbereiche aufgeteilt ist. Diese Frage wird den Kandidaten vorab nicht bekannt gegeben.

Die Beantwortung dieser Frage im Rahmen der schriftlichen Prüfung hat **AUSSCHLIESSLICH** im Essay Format (Aufsatzformat) zu erfolgen und muss sich explizit auf die im Rahmen der Prüfung zu behandelnden Teilbereiche der Prüfungsfrage beziehen. Es wird erwartet, dass Sie Ihre Antwort dementsprechend strukturieren und mit klar abgegrenzten Abschnitten versehen. Ein Essay Format (Aufsatzformat) ist wie bereits erwähnt verpflichtend – dies bedeutet:

Einleitung

Hauptteil mit klaren Unterteilungen/Absätzen, die sich auf die einzelnen Teile der Prüfungsfrage beziehen

kurze **Schlussfolgerung**

Bitte beachten Sie, dass bei der Nichtbefolgung des Aufsatzformats (z.B. Aufzählen von Fakten in nummerierten Absätzen) eine positive Benotung nicht möglich sein wird. Bitte beachten Sie weiters, dass Ihr Essay **ALLE** Teilbereiche der Prüfungsfrage abdecken muss.

Der Umfang Ihrer Antwort sollte 1.500 – 2.000 Wörter betragen (entspricht rund 4 A4-Seiten mit durchschnittlicher Handschriftgröße). Für die Prüfung dürfen **KEINE** Referenzen oder sonstige Unterlagen verwendet werden. Die Prüfungsdauer beträgt 75 Minuten.

Der Beginn

Sobald das Thema auf der Homepage veröffentlicht ist, können Sie mit der Recherche beginnen. Die Themen können sich z.B. auf einen Zweig der Weinwirtschaft beziehen, der sich in der Krise befindet oder wo interessante Fragen gestellt werden können; es kann sich um herausfordernde Probleme handeln z.B. wie die Überproduktion in der EU gelöst werden kann; aber auch Themen z.B. wie das Marketing für ein Produkt gestaltet werden kann, sind möglich.

Vorbereitung

Bevor Sie mit der Beschaffung von Daten und Literatur beginnen, versuchen Sie einige Hauptpunkte zu generieren, die wichtig sind für das Verstehen des zu behandelnden Themas wie z.B.:

- Was sind Probleme, die mit dem jeweiligen Thema in Verbindung gebracht werden können?
- Was sind mögliche Lösungsansätze? (Versuchen Sie Beispiele zu finden, die bereits vorgeschlagen oder noch besser bereits erprobt wurden.)
- Welche der folgenden Lösungsmöglichkeiten in Bezug auf den jeweiligen Sachverhalt sind Ihrer Meinung nach am effizientesten oder am vielversprechendsten?
- Warum glauben Sie, dass dies die besten Lösungsmöglichkeiten sind?

Sobald Sie dies ermittelt haben, können Sie mit der eigentlichen Recherche beginnen mit dem Ziel nützliche Beispiele, Statistiken, relevante Stellungnahmen zu finden, die hilfreich sein können, um dargestellte Meinungen zu untermauern. Sie werden sehen, dass sich im Zuge der Recherche Ihre Ansichten/Anschauungen ändern können. Sie sollten differenzierter, besser untermauert und aufschlussreicher werden.

Es ist möglich, dass die Anleitungen zum Thema Sie in bestimmte Problemkreise lenken oder Ihnen den Kontext der Prüfungsfrage bewusst machen. Wichtig ist jedoch in jedem Fall, dass Sie nach ersten Recherchen zum jeweiligen Thema wieder auf die Anleitung zurückgreifen. Sie werden vielleicht Bereiche finden, die Ihnen zuvor unklar erschienen und die Ihnen nun Aufschlüsse über mögliche Ansätze für die Prüfungsfrage geben.

Die Prüfung

Seien Sie sich bewusst, dass die ledigliche Wiedergabe von Fakten NICHT ausreichend sein wird diese Prüfung zu bestehen. Auch wenn Sie sämtliche Statistiken und Informationen, die Sie recherchiert haben, perfekt auflisten können, wird es für eine positive Benotung nicht ausreichen, wenn Sie nicht auch das „Warum?“ überzeugend beantworten können.

Zusammenfassung

Diese Prüfung ermöglicht Ihnen neben der Wiedergabe von faktischem Wissen auch darüber hinauszugehen. Wichtige Fragen in diesem Zusammenhang sind: „Wie sieht die Lage/Problemstellung aus?“, „Was sollte untersucht werden?“, „Wie könnte die Lage/Problemstellung aussehen?“, „Wie sollte sie aussehen?“ und „Was können wir dafür/dagegen tun?“. Diese Fragen sind viel interessanter und herausfordernder als die bloße Wiedergabe von Fakten. Diese Fragen sollen Sie inspirieren die verschiedenen Möglichkeiten zu untersuchen und zufriedenstellende Lösungen zu finden.

Um ideal auf die Prüfung vorbereitet zu sein, lesen Sie sich in Bezug auf die Strukturierung eines Essays (Aufsatzes) die Informationen über die Seminararbeit bzw. Essay-Fragen im Rahmen der Unit 3 Prüfung durch. Diese Abhandlungen enthalten wertvolle Informationen hinsichtlich des Verfassens eines Aufsatzes. Das einfache Zusammentragen von Fakten, Statistiken, Informationen und Meinungen zu dem jeweiligen Thema ist wichtig, wird als Vorbereitung auf die Prüfung jedoch nicht genug sein! Es ist immens wichtig sich mit diesem Prüfungsformat intensiv zu beschäftigen und dieses zu **trainieren**.

b) Seminararbeit

Im Rahmen Ihrer Ausbildung muss eine Seminararbeit verfasst werden. Die Arbeit wird entweder in Form eines Berichts oder eines Essays abgefasst, der 2.500 bis 3.000 Wörter haben muss. Die Themen für die Seminararbeit sind der Website der Weinakademie Österreich www.weinakademie.at zu entnehmen. Zu Beginn jedes akademischen Jahres werden sie veröffentlicht und gelten für das jeweilige akademische Jahr. Das akademische Jahr beginnt am 1. August und endet am 31. Juli des folgenden Jahres.

In jedem akademischen Jahr stehen 2 Seminararbeitsthemen zur Verfügung, aus denen ausgewählt werden kann.

ACHTUNG: Jedes Seminararbeitsthema gilt für einen speziell festgelegten Abgabetermin. Als Abgabetermin steht ein Termin im November oder April in jedem akademischen Jahr zur Verfügung. Es gibt also für jeden Abgabetermin nur ein Thema.

Die Seminararbeit muss in Deutsch verfasst werden. Kandidaten, die die Arbeit in englischer Sprache schreiben wollen, müssen vorher bei der Weinakademie Österreich hierfür ansuchen.

Beispiel für ein Seminararbeitsthema

ANLEITUNG FÜR KANDIDATEN ZUM VERFASSEN DER SEMINARARBEIT

Seminararbeitstitel: Ist die Glanzzeit für Cabernet Sauvignon und Chardonnay vorbei?

INHALT, EMPFOHLENE VORGANGSWEISE UND ABSCHNITTE DER SEMINARARBEIT:

1. Kontext

Basierend auf dem, was derzeit in den weinproduzierenden Ländern der Welt vor sich geht, soll der Kandidat eine Seminararbeit darüber verfassen, ob die Glanzzeit des Cabernet Sauvignon und Chardonnay vorbei ist oder nicht. Die Seminararbeit soll durch Statistikdaten in Bezug auf die derzeitigen Entwicklungen unterstützt werden. Weiters sollen die Auswirkungen der Nachfrage der Konsumenten auf diese Situation analysiert sowie die unterschiedlichen Reaktionen des Weinhandels und der Weinwirtschaft auf diese Situation betrachtet werden.

2. Planung und erforderliche Abschnitte

- a) Präsentation und Struktur:
Die Seminararbeit soll mit der korrekten Wortanzahl versehen werden sowie ein Literaturverzeichnis mit allen Quellen, auf die Sie sich im Rahmen Ihrer Seminararbeit beziehen, enthalten.
- b) Einleitung:
Diskutieren Sie die Fragestellung im Titel und geben Sie Ihre persönlichen Ansichten wieder.
- c) Darstellung der Produktion:
Dieser Abschnitt soll eine Analyse darüber enthalten, wo diese Rebsorten ausgepflanzt werden. Weiters sollen Trends im Weinbau und in der Weinbereitung diskutiert werden.

- d) Konsumnachfrage:
Betrachten Sie, welche Auswirkungen die Konsumnachfrage auf diese Rebsorten hat. In diesem Zusammenhang soll auch darüber diskutiert werden, ob die Konsumenten „müde“ in Bezug auf diese Rebsorten geworden sind und deshalb mehr Abwechslung und eine größere Auswahl an anderen Rebsorten verlangen.
- e) Reaktion des Weinhandels:
Zeigen Sie weiters die Initiativen des Weinhandels - in all ihren Erscheinungen – auf, um die Konsumnachfrage zu befriedigen oder die Popularität dieser Rebsorten anzukurbeln. Dieser Abschnitt soll Analysen in Bezug auf die Produktion (Weinbau und Weinbereitung), Distribution, Verkauf und Marketing enthalten.
- f) Schlussfolgerung und persönlicher Kommentar:
Fassen Sie all Ihre Ideen zusammen und zeigen Sie zusätzliche Faktoren und Maßnahmen auf, die Einfluss auf das zu behandelnde Thema haben.

BEURTEILUNG

Struktur:

Die Seminararbeit soll eine Länge zwischen 2.500 und 3.000 Wörter aufweisen. Nicht zur Wortanzahl mitgezählt werden Anhänge, Tabellen oder Diagramme. Weiters muss auf der Seminararbeit die exakte Wortanzahl angegeben und ein Literaturverzeichnis mit allen Quellen, auf die Sie in Ihrer Arbeit verweisen, beigelegt werden. Die Anhänge sind für zusätzliche Karten, Diagramme, Tabellen etc. gedacht.

Die Verteilung der Punkte sieht folgendermaßen aus:

Abschnitt a) – setzt sich zusammen aus Struktur und Stil (Zusammenhang, Flair, Schreibfluss, Aufzeigen von Beispielen), einem Literaturverzeichnis, das eine Vielfalt von Informationsquellen, die ordnungsgemäß verwendet und zitiert werden, zeigt, sowie die Präsentation (Rechtschreibung, Grammatik, Lesbarkeit) - 20 %

Abschnitt b) – Einleitung 5 %

Abschnitt c) – Darstellung der Produktion 45 %

Abschnitt d) – Konsumnachfrage 10 %

Abschnitt e) – Reaktion des Weinhandels 15 %

Abschnitt f) – Schlussfolgerung und persönlicher Kommentar 5 %

Der Prüfer wird bei der Beurteilung folgende Punkte beachten:

- Begründung aller Aussagen, die gemacht wurden, um das Ergebnis der Seminararbeit und Analyse zu untermauern.
- Klare Demonstration von sorgfältig durchdachtem Studium der Kursunterlagen sowie von zusätzlichen relevanten Untersuchungen und Publikationen.
- Gute Präsentation und klare Gedanken. Hierzu gehören auch ein dementsprechendes Layout, Inhaltsverzeichnis und Quellenverzeichnis.
- Demonstration von eigenständigem Denken sowie die Fähigkeit Daten zu analysieren und zu hinterfragen.

Handschriftlich oder mittels Computer

Die Seminararbeit kann entweder per Hand oder per Computer verfasst werden. Eine computergenerierte Arbeit hat einige Vorteile: Sie ist leichter zu lesen und hat eine professionelle Anmutung. Sie werden jedoch keine Punkte verlieren, sollte die Seminararbeit handschriftlich abgefasst werden, vorausgesetzt, Ihre Handschrift ist leserlich und die Arbeit ist strukturiert. Eine Seminararbeit, in der herumgestrichen wird, oder noch schlimmer, auf der sich Pizzaresten vom Abendmahl befinden, sollte einem noch so wohlgesinnten Prüfer nicht zugemutet werden. Eine schlecht präsentierte Arbeit könnte sich negativ auf die Gesamtnote auswirken.

Computergenerierte Texte haben eindeutige Vorteile. Zuerst können Fehler sehr leicht ausgebessert werden, ohne die gesamte Arbeit oder das Kapitel neu schreiben zu müssen; außerdem kann der Seminararbeit durch das Verwenden von Formatierungsprogrammen ein professionelles Layout verpasst werden.

Es gibt aber auch Nachteile, über die man sich im Klaren sein sollte. Computer können abstürzen und Drucker ausfallen. Beides wird jedoch nicht als Entschuldigungsgrund für eine verspätete Abgabe akzeptiert. Wenn also ein Computer im Einsatz ist, planen Sie technische Schwierigkeiten mit ein. Es werden nur ausgedruckte Arbeiten akzeptiert, d.h. es ist empfehlenswert auch für sich selbst einen Ausdruck zu machen.

Präsentation der Seminararbeit

Die Seminararbeit muss in Deutsch/Englisch abgefasst werden.

Der Haupttext sollte in einer einzigen Schriftart in 12 Punkt Größe geschrieben werden, z.B. Times New Roman. Für Diagramme und/oder Tabellen wählen Sie eine andere Schrift wie z.B. Arial in einer etwas kleineren Schriftgröße. Hervorhebungen oder Überschriften sollten im Fettmode gesetzt werden.

Achten Sie auf korrektes Zitieren. Zitate von anderen Autoren müssen unter Anführungszeichen stehen, direkt gefolgt von einem Hinweis auf die Quelle. Die einzelnen Zitate sollten etwa einer Absatzlänge entsprechen und 5 % der gesamten Seminararbeit nicht übersteigen.

Farbausdrucke können für Tabellen oder Screen Shots und dergleichen verwendet werden. Klarheit ist wichtiger als aufwändige Grafiken. Clip Art sollte, wenn überhaupt, nur bei Diagrammen und Tabellen eingesetzt werden. Sie sind auch für die Rechtschreibung in der fertigen Arbeit verantwortlich. Deshalb sollten Sie nach der Fertigstellung das Korrekturprogramm durchlaufen lassen, um typographische Fehler und Rechtschreibfehler zu eliminieren. Es empfiehlt sich, die Arbeit auch Korrektur zu lesen. Entweder Sie machen es selbst oder lassen das Werk von jemand anderem lesen, da das Rechtschreibprogramm erfahrungsgemäß nicht alle Fehler entdeckt.

Ihre Arbeit sollte die richtige Länge haben. Arbeiten mit weniger als 2.500 Wörter werden negativ bewertet. Arbeiten, die mehr als 3.000 Wörter haben, werden nur bis zum 3.000. Wort korrigiert. Alles was darüber hinaus geht, wird nicht mehr zur Beurteilung herangezogen.

Nicht zur Wortanzahl mitgezählt werden:

- Inhaltsangabe/Index
- Bibliographie
- Texte in Diagrammen oder unter Fotos

Die Zahl der Wörter muss angegeben werden.

Informationen für die Prüfer

Der Seminararbeit muss ein vollständig ausgefülltes Seminararbeitsdeckblatt (Assignment Report Form, AFP) beigelegt werden:



DIPLOMA ASSIGNMENT REPORT FORM

Kandidatennummer		APPROVED PROGRAMME PROVIDER (APP)	Weinakademie Österreich
Seminararbeitstitel	<input type="radio"/> November _____ <input type="radio"/> April _____ (bitte ankreuzen und Jahr ergänzen)		
Wiederholer	Ja / Nein (bitte ankreuzen)	Wortanzahl	
Titel der Seminararbeit			
Einreichdatum			
Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass die beiliegende Arbeit gänzlich von mir stammt, mit Ausnahme von jenen Abschnitten, bei denen alle Quellen klar und deutlich angegeben und zitiert wurden. Ich akzeptiere, dass der WSET eine festgelegte Vorgehensweise in Bezug auf Plagiate hat, welche im Studienführer nachgelesen werden können. Im Falle, dass die von mir eingereichte Seminararbeit, nicht als gänzlich von mir stammend befunden wird, akzeptiere ich, dass diese Regelungen in Kraft treten.			
UNTERSCHRIFT:			
FEEDBACK DES PRÜFERS			
Bewertung (keine individuellen Punkte)			
Stärken			
Verbesserungsmöglichkeiten			

Struktur der Arbeit

Die einfachste Struktur ist ein Aufbau nach Einleitung - Hauptteil - Schluss.

Einleitung:

- Stellt das Thema in einen größeren Zusammenhang
- Klarstellung der Frage
- Definition des Schlüsselproblems
- Konzept der Vorgangsweise, die Sie gewählt haben

Mittelteil - Hauptteil:

- Klare Darstellung der Kernthemen
- Die Punkte, die Sie anführen, werden systematisch durch Zahlen, Beweise, Beispiele oder Argumente unterlegt
- Bezug auf Quellen oder Zitate aus anderen Werken werden richtig angeführt
- Diagramme und Tabellen werden richtig benannt

Schluss:

- Schlussfolgerung
- Die Hauptpunkte werden zusammengefasst
- Stellt den Bezug zur ursprünglichen Frage her
- Eigene Schlussfolgerungen werden dargelegt

Diese drei Teile entsprechen im Großen und Ganzen der Maxime der Kommunikation, die in Kurzform lautet: erzählen, erzählen, erzählen....

In der **Einleitung** erzählen Sie dem Prüfer, was Sie ihm erzählen werden.

Im **Hauptteil** erzählen Sie ihm die Details.

In den **Schlussfolgerungen** erzählen Sie ihm, was Sie ihm berichtet haben - in anderen Worten: Sie fassen zusammen.

In einem Bericht wird eine Fallstudie oder eine Diskussion präsentiert, die etwas komplexer sein kann als ein geradliniger Essay. Dazu einige Beispiele, wie diese Texte aufgebaut werden können.

Einleitung

Die Situation wird dargelegt.

Hauptteil

Die Problemstellung wird beschrieben, verschiedene Lösungsmöglichkeiten aufgezeigt und durchgespielt.

Schlussfolgerungen

Kann auch eine Empfehlung der Lösung sein, die Sie für die beste halten.

Verfassen eines Berichts oder eines Essays

Unter diesem Punkt werden unsere generellen Anforderungen an Berichte und Aufsätze dargelegt. In der Seminararbeit kann durchaus auch von einem Aufsatz die Rede sein - tatsächlich handelt es sich aber um einen Bericht.

Unabhängig vom Format sollte jedoch klar sein, dass gewisse schreiberische Grundanforderungen während des gesamten Diploma und auch später, wichtig sind. Effiziente Kommunikation ist der Kern jeder guten Managementstrategie. Es ist deshalb durchaus angebracht, sich Zeit zu nehmen, um die Aufgabe zu überdenken und zu überlegen, wie man sie am besten angeht. Dazu gehört auch, dass einem klar ist, was das Ziel eines Berichtes oder Aufsatzes sein soll, und welches die besten Wege dahin sind. Es wird dazu beitragen, dass Sie das Beste aus Ihrer Arbeit herausholen und eine gute Beurteilung erhalten.

Der Zugang, der hier dargelegt wird, soll Ihnen auch bei der theoretischen Prüfung in Form der Fallstudie und der Unit 3 Theorieprüfung helfen.

Die Frage verstehen

Lesen Sie sich die Frage zuerst ganz genau durch. Was genau möchte man, dass Sie machen? Einen großen Überblick oder eine Diskussion über ein sehr eingeschränktes Thema?

Was soll mit der Frage gezeigt werden? Wo sind die Grenzen des Themas?

Müssen Sie mehr als einen Aspekt behandeln?

Wenn Sie sich mit der Fragestellung auseinandersetzen, ist es oft hilfreich, die Schlüsselwörter in der Frage zu unterstreichen und zwar jene, die den Bericht oder Essay präzisieren.

Beispiele:

Analysieren: detaillierte Betrachtung/Behandlung der Struktur oder einzelner Abschnitte

Vergleichen: Nach Ähnlichkeiten und Unterschieden suchen und Schlüsse ziehen, was vorzuziehen ist.

Gegenüberstellen: Unterschiede aufzeigen.

Beurteilen: Mit vernünftigen und nachvollziehbaren Argumenten die positiven Aspekte einer Theorie bzw. die einer Meinung zugrunde liegenden Fakten beurteilen. Das Urteil wird durch eine Diskussion oder Betrachtung der Tatsachen gestützt.

Definieren: Die Bedeutung eines Wortes oder eines Satzes präzise beschreiben. In manchen Fällen ist es notwendig bzw. wünschenswert, häufig verwendete Definitionen zu überprüfen.

Beschreiben: Genaue Darstellung einer Situation, auch graphisch, wenn es möglich oder für das Verständnis notwendig ist.

Differenzieren, voneinander unterscheiden: Unterschiede erklären.

Diskutieren: Argumente untersuchen und prüfen, Argumente auflisten und besprechen; Gründe pro und contra anführen. Die Umstände um das Thema herum herausarbeiten und überprüfen.

Einschätzen: Den Wert einer Sache unter dem Aspekt der Wahrheit oder Nützlichkeit beurteilen. Machen Sie Ihre Meinung klar, wenn auch nicht als Hauptaspekt.

Erklären: Deutlich machen, warum etwas so ist; interpretieren Sie und führen Sie Argumente für eine Sache an.

Darstellen: Dinge anhand von Zahlen, Diagrammen oder anhand von konkreten Beispielen klarstellen oder erklären.

Interpretieren: Die Bedeutung einer Sache erklären und verdeutlichen; auch Ihr eigenes Urteil ist dabei gefragt.

Rechtfertigen: Anführen von Entscheidungsgrundlagen oder der einem Schluss zugrunde liegenden Tatsachen; Einwände widerlegen.

Skizzieren: Hauptpunkte oder allgemeine Prinzipien eines Themas aufzählen, ohne ins Detail zu gehen und ohne Strukturen oder Einordnung zu sehr zu betonen.

In Beziehung setzen: Zeigen, wie die Dinge untereinander verbunden sind, in welchem Ausmaß sie ähnlich sind oder sich gegenseitig beeinflussen.

Überblick: Eine Zusammenfassung erstellen, ein Thema genau untersuchen.

Feststellen: Kurz und klar darlegen

Zusammenfassen: Eine knappe Auflistung der wichtigsten Punkte des Themas, wobei Details und Beispiele ausgelassen werden.

Verfolgen: Der Geschichte oder Entwicklung einer Sache von Beginn an nachspüren.

Manchmal sind in einer Fragestellung auch mehr als nur eines dieser Worte enthalten, wobei es wichtig ist, nicht nur einige wenige herauszugreifen. Wird beispielsweise gefordert, eine Theorie oder ein Ereignis zu beschreiben und zu diskutieren, dann ist zuerst ein detaillierter Bericht des Ereignisses/der Theorie gefragt und dann eine Antwort mit Pro- und Contra-Argumenten, bei der auch die Einflussfaktoren berücksichtigt werden. Wenn man sich nur auf eines der Schlagwörter stürzt, wird nur die halbe Aufgabe erfüllt. Sollten Zweifel bezüglich der Fragestellung bestehen, fragen Sie beim Vortragenden nach - vorzugsweise im Seminar, damit alle Unklarheiten ausgeschaltet werden.

Informationsmaterial beschaffen

Versuchen Sie, so früh wie möglich mit der Recherche zu beginnen: Gedanken können in Ruhe ausreifen und Sie haben Zeit, Ihre Erstversuche zu überprüfen.

Nur selten ist es notwendig, ein Buch von Anfang bis zum Schluss zu lesen, um Material für einen Bericht oder einen Aufsatz zu bekommen. Wählen Sie aus, was Ihnen für Ihr Thema relevant erscheint. Dazu müssen Sie wissen, wonach Sie suchen. Dazu einige Tipps:

- a) Beginnen Sie, indem Sie eine kurze Liste der Ihnen bekannten Fakten erstellen und diese durcharbeiten. Das hilft beim Durchdenken der Fragestellung und zeigt auf, welche Bereiche Sie sich noch genauer erarbeiten müssen.
- b) Machen Sie eine Liste jener Fragen/Themen, die Sie für Ihre Arbeit für wichtig halten, auch wenn Sie noch nichts darüber wissen sollten. Das hilft ebenfalls bei der Auswahl der Literatur. Beim Lesen werden Sie weitere Bereiche entdecken. Listen Sie sie auf und schauen Sie sich später diese genauer an.
- c) Versuchen Sie, so viele unterschiedliche Quellen wie möglich zu nutzen. Wenn ein Themenbereich neu für Sie sein sollte, beginnen Sie mit einem kurzen Überblick z.B. mit Einträgen aus Lexika oder Einleitungstexten von Büchern. Verwenden Sie diese, um die Kernthemen zu definieren und arbeiten Sie sich dann zu Fachliteratur, Forschungsberichten, Fachzeitschriften etc. durch.

d) Die Unterlagen der jeweiligen Unit und Ihre Notizen aus den Seminaren können wichtig sein, sollten aber nie eins zu eins übernommen werden. Suchen Sie nach Quellen, die gegenteilige Meinungen vertreten. Diskutieren Sie die Fragen mit Ihren Studienkollegen. Glauben Sie nie einer einzigen Quelle, besonders wenn es sich nur um eine Einleitung oder eine Zusammenfassung handelt. Am wichtigsten ist, nicht zu kopieren.

e) Führen Sie ein Notizbuch oder einen Karteikasten. Wenn Sie Notizen machen, schreiben Sie nicht das Buch ab - notieren Sie nur die wichtigsten Punkte. Geben Sie immer die Quelle an, inklusive der Seitenangabe. Möglicherweise müssen Sie Ihre Aufzeichnungen erweitern, wenn Sie Ihre Arbeit verfassen. Dabei ist es oft nützlich, sich die Quelle im Detail anzusehen. Sie müssen auf die Informationsquellen und verwendeten Ideen verweisen.

Planen der Seminararbeit

Eine durchdachte Planung ist die Grundlage jeder guten schriftlichen Arbeit, die dadurch auch eine Struktur erhält, die Sie beim Verfassen der Seminararbeit unterstützt. Sie zeigt, dass Sie das Thema im Griff und das Ziel der Fragestellung verstanden haben. Durch gute Planung ist die Arbeit auch flüssig zu lesen, und Sie schweifen nicht vom Thema ab oder verzetteln sich in Nebensächlichkeiten. Ihr Plan sollte eine Reihe von kurzen Notizen oder Überschriften enthalten. Lassen Sie sich von keiner verwendeten Literatur eine Struktur aufzwingen - in den meisten Fällen entspricht sie nicht der spezifischen Fragestellung. Wenn Sie der Struktur einer der Informationsquellen zu genau folgen, könnte man Sie auch des Plagiats beschuldigen. Jedenfalls wird es dann sehr schwierig für Sie zu zeigen, dass Sie das Material verstanden haben und imstande sind eigene Ideen zu entwickeln.

Die wichtigsten Abschnitte einer guten Struktur sind:

Einleitung

Sie sollte weniger als 10 % des Gesamtumfanges betragen. Kommentieren Sie das Thema und erklären Sie, wie Sie die Frage interpretieren. Deklarieren Sie, welche Bereiche oder Aspekte Sie behandeln werden und welche Sie auslassen, und warum. Manchmal ist es günstig, die Struktur der Abhandlung zu erklären, um dem Leser das Verständnis zu erleichtern. Manchmal ist es auch notwendig, einige Schlüsselbegriffe zu definieren.

Hauptteil

Bringen Sie die wichtigsten Punkte des Hauptteils in eine verständliche Reihenfolge, in eine, die Ihnen hilft, einen Diskussionsfluss zu erzeugen, und die Wiederholungen vermeidet.

Ergänzen Sie mit Beispielen oder Illustrationen, wo es angebracht ist.

Überprüfen Sie, ob Ihre Diskussion auch die Themenfrage beantwortet. Sollte die Frage aus zwei oder mehreren Teilen bestehen, beantworten Sie jeden für sich. Und geben Sie jeder Frage genügend Raum.

Schlussfolgerung

Die Schlussfolgerung sollte etwas mehr als 10 % der Gesamtlänge der Arbeit betragen. Fassen Sie die wichtigsten Ideen und/oder Argumente zusammen. Stellen Sie sicher, dass Ihre Schlussfolgerung die Frage der Aufgabenstellung beantwortet und dass Sie den Argumenten im Hauptteil entspricht. Manchmal ist es nicht möglich eine Frage eindeutig zu beantworten; dann sollten Sie dies deutlich erklären.

Es kann manchmal auch angebracht sein, auf die größeren Zusammenhänge in Ihrer Diskussion oder auf zukünftige Trends zu verweisen oder auf Bereiche, für die sich eine weitere Beschäftigung in Zukunft lohnt.

Verfassen der Seminararbeit

Genereller Zugang

Sie müssen die Teile Ihrer Arbeit nicht unbedingt in der Reihenfolge schreiben, wie Sie dann erscheinen wird. Manche finden, dass die Einleitung am schwierigsten ist. Solange Sie sich noch nicht entschieden haben, was in der Einleitung stehen wird, lassen Sie es und befassen Sie sich zuerst mit dem Hauptteil.

Wenn es möglich ist, machen Sie zuerst immer einen Rohentwurf, den Sie kurze Zeit „ruhen“ lassen, um ihn danach noch einmal durchzulesen. Dadurch wird es einfacher, Ihre eigene Arbeit objektiv und kritisch zu beurteilen.

Behandeln Sie jeden Punkt unter verschiedenen Aspekten. Besprechen Sie den jeweiligen Punkt vollständig durch, bevor Sie zum Nächsten übergehen.

Vermeiden Sie Wiederholungen und schweifen Sie nicht vom Thema ab. Fügen Sie Tabellen und Zahlen dort ein, wo sie für das Verständnis notwendig sind, und versehen Sie sie mit einer eindeutigen Überschrift und Nummerierung.

Verwenden Sie Unterpunkte, wo es angebracht ist, aber stellen Sie sicher, dass diese den Fluss der Arbeit nicht unterbrechen.

Unterteilen Sie die Arbeit in Absätze. Jeder Absatz sollte ein Thema oder eine Idee behandeln, die im ersten Satz festgelegt, in weiterer Folge entwickelt und ausgearbeitet wird. Versuchen Sie Absätze, die nur aus einem Satz bestehen, zu vermeiden. Zusammenhängende Ideen sollten im selben Absatz behandelt werden, aber vermeiden Sie es, von Thema zu Thema zu springen.

Lesefluss und Zusammenhang

Der Fluss und der Zusammenhang Ihrer Arbeit hängt von der Abfolge der behandelten Themen ab, also auch von der Abfolge der Absätze und wie Sie darüber denken. Durch die Diskussion und die Argumente sollte sich ein roter Faden durchziehen, wobei ein Punkt zum Nächsten führen sollte. Gegensätzliche Aspekte können in zwei aufeinander folgenden Absätzen behandelt werden z.B. als Pro und Contra, Ursache und Wirkung, positive und negative Aspekte etc.

Verbinden Sie die Absätze durch überleitende Phrasen wie „trotzdem“, „daraus kann man schließen“, „in der Folge“, „weitere“, „einerseits - andererseits“. Achten Sie darauf, dass Sie Phrasen richtig verwenden. „Deshalb“ bezeichnet beispielsweise eine Folge aus einem vorher erläuterten Punkt. Verwenden Sie nicht immer dieselben Phrasen.

Der Lesefluss wird nicht besser, wenn Sie jeden Absatz mit denselben Worten beginnen.

Stil

Der Stil ist zwar individuell, versuchen Sie sich jedoch kurz und klar auszudrücken. Variieren Sie Ihr Vokabular, und versuchen Sie, wo es möglich ist, eine einfache und direkte Sprache zu verwenden und technische Ausdrücke lediglich dort einzusetzen, wo Sie für das Verständnis und die Präzisierung notwendig sind. Vermeiden Sie Dialekt und umgangssprachliche Ausdrucksweisen, Klischeebilder und abgedroschene Phrasen. Schreiben Sie kurze Sätze, insbesondere dann, wenn sie besonders überzeugend sein möchten.

Der Stil sollte dem Thema und der Aufgabenstellung entsprechen. Was für eine feuilletonistische Abhandlung passend ist, muss nicht unbedingt für Handel und Wirtschaft geeignet sein, wo Fakten, rationale Argumente, Zusammenhänge und Kürze gefragt sind.

Vermeiden Sie in der ersten Person Einzahl zu schreiben. Sätze, die mit „Ich glaube“ eingeleitet werden, führen gerne zu unbegründbaren Vermutungen. Gefragt ist eine vernünftige, fundierte Argumentation, die unter Angabe der Quellen natürlich Sätze enthält wie „Forschungen haben gezeigt“, oder „daraus kann man schließen, dass“.

Beispiele und Zitate

Manchmal ist es nützlich Argumente durch ein Beispiel zu illustrieren. Dies kann jedoch auch gefährlich werden. Vermeiden Sie zu lange und zu komplizierte Beispiele, die die Ausgewogenheit Ihrer Seminararbeit gefährden und von der Argumentationslinie der Diskussion ablenken könnten. Ein Beispiel sollte eine Sache auf den Punkt bringen, den Sie erklärt haben möchten. Sie können Beispiele aus Ihrem eigenen Erfahrungsschatz bringen, vermeiden Sie es jedoch „Anekdoten“ zu erzählen. Verwenden Sie Beispiele, um einen Punkt zu veranschaulichen, niemals um eine allgemeingültige Theorie darauf aufzubauen. Kurze Zitate können vereinzelt verwendet werden, solange Sie die Quellen dazu angeben. Schreiben Sie keine längeren Absätze aus Büchern oder Zeitschriften ab.

Deutsch/Rechtschreibung und Interpunktion

Das Verfassen einer guten schriftlichen Arbeit ist auch noch von anderen Punkten als Struktur und Inhalt abhängig. Ein schlechtes Deutsch, Rechtschreibfehler und eine schlampige Präsentation lenken vom Inhalt ab.

Ihr Deutsch sollte gut genug sein, um den Inhalt Ihrer Arbeit verständlich darzustellen.

Korrekturlesen der Arbeit

Wie bereits vorher erwähnt, wird empfohlen, den Entwurf bzw. die fertige Seminararbeit einer kritischen Betrachtung zu unterziehen. Mit Hilfe der folgenden Check-Liste können Sie Ihre Arbeit einer abschließenden Überprüfung unterziehen:

- Habe ich die Fragen, die gestellt wurden, genau beantwortet?
- Habe ich die Fragen in separate, kleinere Einheiten unterteilt und diese beantwortet?
- Habe ich alle wichtigen Aspekte abgedeckt?

- Habe ich alle wichtigen Aspekte ausreichend genug behandelt?
- Entspricht der Inhalt den genauen Tatsachen?
- Sind die vorhandenen Informationen in einer logischen Reihenfolge?
- Ist die Arbeit kontinuierlich zu lesen, führt sie von einem Abschnitt zum Nächsten, von einem Absatz zum Folgenden?
- Stützen Beispiele und Argumente meine wichtigsten Punkte?
- Habe ich alle Quellen und Querverweise angeführt?
- Habe ich zwischen meinen Ideen und denen anderer klar unterschieden?
- Hat die Arbeit die richtige Länge, sowohl was die Wortanzahl anlangt, als auch, um das Thema erschöpfend abzuhandeln?
- Habe ich mich klar und verständlich ausgedrückt?
- Habe ich die Arbeit laut gelesen, um mögliche umständliche Sätze und verworrene Ausdrucksweisen zu vermeiden?
- Stimmen Grammatik, Interpunktion und Rechtschreibung?
- Habe ich die Sachlage überzeugend dargestellt, auf dass sie einer Diskussion standhalten würde?

Einreichen der Seminararbeit

Von der Arbeit wird, was Sprachgefühl, Schreibstil und Präsentation anlangt, ein akzeptabler Standard erwartet. Arbeiten, die diesem Standard nicht entsprechen, werden normalerweise um einen Grad abgewertet. Studenten mit speziellen Lerndefiziten sollten mit der Weinakademie Österreich sprechen, wo man gemäß den Richtlinien der WSET Prüfungskommission alles unternehmen wird, um auch Studenten mit speziellen Bedürfnissen zu unterstützen.

Plagiat, Betrug und Mogeln

Sollten Sie versuchen das Diplom mit betrügerischen Mitteln zu erreichen, wird dies von der WSET Prüfungskommission streng geahndet. Abschreiben aus Büchern, Artikeln, elektronischen Medien, dem Internet oder von einem anderen Studenten, selbst wenn die Passagen umgeschrieben werden, wird als Plagiat eingestuft. Plagiiere heißt, geistiges Eigentum anderer stehlen: Geschriebenes und Erfindungen sind persönliches Eigentum.

Auch das Zitieren ohne Anführungszeichen wird als Plagiat bewertet.

Das Abschreiben von Arbeiten eines anderen Studenten wird strengstens geahndet, da nicht anzunehmen ist, dass es unabsichtlich geschehen ist. Verleihen Sie Ihre Notizen, Computerdisketten oder Seminararbeit nicht an eine andere Person, wenn Sie nur den geringsten Verdacht haben, dass diese abschreiben möchte.

Es kann schwierig werden zu beweisen, dass Sie die ursprüngliche Version verfasst haben. Da die Seminararbeit individuellen Charakter haben soll, schreiben Sie sie selbst und alleine und nicht in einer Gruppe. Eine Arbeit als die eigene darzustellen, wenn es das Werk einer Gruppe ist, ist Betrug.

Die Strafen für Abschreiben reichen von negativen Beurteilungen der Arbeit bis zum negativen Abschluss der Unit. Bestraft werden sowohl das Original als auch die Kopie, sofern nicht festgestellt werden kann, welches was ist.

Quellenangaben

Die beste Möglichkeit das Risiko eines Plagiats auszuschalten ist, alle Quellen zu wichtigen Ideen in Ihrer Arbeit offen darzulegen. Ein Geschäftsbericht oder eine akademische Arbeit zeigen ihre Legitimität dadurch, dass die Quellen aus welchen Ideen, Konzepte und Daten verwendet wurden, offen gelegt werden. Eine genaue Angabe der Quelle, die es dem Leser ermöglicht nachzuvollziehen, auf welches Material genau Bezug genommen wird, ist das Zeichen einer qualitativ hochwertigen Arbeit. In den Quellenangaben Ihrer Arbeit sollte der Familienname des Autors angeführt werden, gefolgt vom Datum der Publikation wie z.B. Robinson (2007) bzw. (Johnson und Robinson, 2008b). Die Position der Klammern ist von der Anordnung im Text abhängig. Die nachgestellten Buchstaben a, b, c etc. werden hinzugefügt, um Publikationen eines oder mehrerer Autoren innerhalb eines Jahres zu unterscheiden. In der Bibliographie am Ende Ihrer Arbeit werden sowohl Werke (Bücher, Broschüren, Zeitschriften etc.) angeführt, die Sie gelesen haben als auch jene, die Sie zitieren.

Die Einträge in der Bibliographie können beispielsweise in alphabetischer Reihenfolge der Autorennamen erfolgen. Die Form des Eintrages selbst ist davon abhängig, ob es sich um ein Buch oder eine Zeitschrift handelt.

Beispiele:

Bücher

Familienname des Autors, Vorname(n) (2010)

Buchtitel, Erscheinungsort, Verlag

Fachzeitschriften (Beispiel eines Artikels, der zwei Autoren hat)

Familienname des Autors, Vorname und Familienname des Autors, Vorname (2010) Titel des Artikels

Mündliche Informationen

Familienname, Vorname, Datum und Tätigkeit

Material aus dem Internet liegt oft auch in schriftlicher Form vor. Deshalb kann die für Bücher übliche Form gewählt werden. Dazu sollte die genaue URL (Uniform Resource Locator) angegeben werden und auch das Datum, zu dem die Information gelesen wurde, zum Beispiel: www.wset.co.uk, September 2010

Alle Arbeiten müssen durch eine ausführliche Literaturliste ergänzt werden.

Fristen einhalten

Es liegt in Ihrer Verantwortung, dass Sie, wenn Sie sich für die Abgabe der Seminararbeit anmelden diese rechtzeitig bei der Weinakademie Österreich einreichen. Sollten Sie für die Abgabe der Seminararbeit an einem der Abgabetermine registriert sein und sodann die Seminararbeit nicht abgeben, so verfällt die Prüfungsgebühr. Weiters müssen Sie sich für den nächstmöglichen Abgabetermin erneut anmelden.

Die höchste Note, die im Falle einer Wiederholung erreicht werden kann, ist ein „Bestanden“.

Verlassen Sie sich nicht auf den letztmöglichen Termin, um Ihre Arbeit auszudrucken, wenn sie am Computer entstanden ist. Sollten Ihre technischen Geräte aus welchem Grund auch immer nicht funktionieren, oder sollten Sie nicht rechtzeitig Zugriff auf einen Computer oder Drucker haben, ist das kein Entschuldigungsgrund, ebenso wenig wie der Verlust von Daten oder Disketten. Es wird von Ihnen erwartet, dass sie rechtzeitig Backups machen.

Einreichfristen sind sakrosankt, und verspätete Abgabe wird geahndet. Nach den Richtlinien des WSET gehört es zum Ausbildungsstandard, Fristen einzuhalten.

Rückmeldungen

Sobald Ihre Arbeit bewertet wurde, wird das Diploma Assignment Report Form (ARF) retourniert, welches Anmerkungen des Prüfers zu Ihrer Arbeit enthält. Lesen Sie diese Anmerkungen des Prüfers genau, da sie für die Vorbereitungen auf die Diploma-Arbeit hilfreich sein können. Die Anmerkungen können aber angesichts der Zahl der Beurteilungen, die ein Prüfer vornehmen muss, nicht auf jeden einzelnen Abschnitt Ihrer Arbeit in aller Ausführlichkeit Bezug nehmen.

Feedback erhalten sie erst nach der Korrektur ihrer Arbeit. Vielleicht hilft es Ihnen, bereits während des Verfassens der Arbeit jemand Anderen zu konsultieren. Studienkollegen können eine große Unterstützung sein.

Ersuchen Sie sie Ihre Arbeit durchzulesen, und bieten Sie ihnen im Gegenzug dasselbe an. Erstens erhalten Sie ein realistisches Bild davon, wie andere arbeiten. Sie erhalten weiters nützliche Anmerkungen über Klarheit und Aufbau der eigenen Arbeit. Lassen Sie sich jedoch nicht in Versuchung führen, sie abzuschreiben. Die Konsequenzen sind schwerwiegend, nicht nur für Sie, sondern auch für den Anderen, der dabei unschuldig sein kann.

Beurteilungsgrade

Um positiv bewertet zu werden (**Pass**), müssen alle Anforderungen der Beurteilungskriterien in Bezug auf die Seminararbeit erfüllt sein.

Für einen guten Erfolg (**Pass with Merit**) ist es notwendig,

- unterschiedlichste Informationsquellen zu verwenden.
- zu zeigen, dass das Thema voll und ganz erfasst wurde und mit mehr Tiefgang, Fakten und Genauigkeit bei Informationen und Beispielen behandelt wurde.
- dass die Arbeit genau und in ansprechender Form verfasst wurde.

Für eine Auszeichnung (**Pass with Distinction**) ist es notwendig,

- verschiedenste Recherchemethoden anzuwenden, um Daten und komplexe Informationen zu sammeln, zu analysieren und zu verarbeiten.
- detailliertes und fundiertes Expertenwissen und Verständnis für das Thema vorzuweisen.
- wichtige Informationen zu bewerten, in Zusammenhang zu bringen und gültige Schlüsse zu ziehen.
- einen individuellen Zugang zur Präsentation zu haben, die Arbeit schlüssig aufzubauen und sprachliche Qualität zu zeigen.

Mangelhaft - nicht bestanden (**Fail**) hat ein Kandidat, wenn

- in der Arbeit nicht alle Abschnitte, die in der Anleitung für Kandidaten zum Verfassen einer Seminararbeit angeführt sind, abgehandelt werden.
- die Arbeit nur wenig Verständnis des Themas erkennen lässt.
- die Ziele nur unzureichend definiert wurden.
- die Kriterien für eine positive Beurteilung nicht erfüllt wurden.

Ungenügend - nicht bestanden (**Fail unclassified**) hat ein Kandidat, wenn

- in der Arbeit nicht alle Abschnitte, die in der Anleitung für Kandidaten zum Verfassen einer Seminararbeit angeführt sind, abgehandelt werden.
- die Arbeit kein Verständnis des Themas erkennen lässt.
- die Ziele völlig weggelassen wurden.
- die Kriterien für eine positive Beurteilung nicht erfüllt wurden.

Berufung

Jede Berufung gegen Prüfungsergebnisse muss nach den Richtlinien des WSET abgehandelt werden, die bei der Weinakademie Österreich erhältlich sind.

Unit 2 - Weinproduktion

a) Multiple-Choice Test

Detaillierte Informationen sind in den Spezifikationen im Prüfungsreglement zu finden.

Unit 3 - Weine der Welt

a) Unit 3 - Theoretische Prüfung

Die Prüfungstermine für Unit 3 werden in jedem akademischen Jahr festgesetzt. Die Weinakademie Österreich wird Sie über das Datum der Prüfung rechtzeitig informieren.

Form der Fragen

Fragen werden auf unterschiedlichste Arten gestellt, um Ihr Wissen quer durch das Programm der gesamten Unit 3 abzufragen. Ziel ist es, den Bedürfnissen der Diploma-Studenten und der derzeit gängigen besten Unterrichtspraxis zu entsprechen. Alle Fragen sind so gestellt, dass sie in 30 Minuten beantwortet werden können. Jede Frage ist 100 Punkte wert. Für die Wahl der Fragen steht den Studenten zusätzlich Zeit zur Verfügung. Die Fragen können sich auf jedes Kapitel in der Unit 3 beziehen. Die Prüfer sind nicht verpflichtet ausschließlich abgeschlossene Kapitel oder Abschnitte abzufragen. Die Fragen können innerhalb der Unit 3 auch kapitelübergreifend gestellt werden. So kann beispielsweise eine Frage nur zu Bordeaux kommen, aber auch ein Vergleich von Cabernet Sauvignon in Bordeaux, Chile und Bulgarien gefragt sein.

Im Rahmen dieser Prüfung muss der Kandidat

- eine Pflichtfrage beantworten sowie
- vier Fragen aus einer Auswahl von sechs, die von ihrer Art der Fragestellung sehr unterschiedlich sein können.

Schriftliche Fragen beantworten

Die Zeit ist begrenzt. Als Richtwert sollte man nicht mehr als 30 Minuten mit der Vorbereitung und dem Abfassen einer Antwort verbringen, wobei 25 Minuten tatsächlich für das Schreiben vorgesehen sind. Es ist sinnvoll auszuprobieren, wie viel Text man in 25 Minuten in leserlicher Handschrift verfassen kann, was Ihre Ausführungen auf eine bestimmte Länge beschränken wird. Die Zeit kann folgendermaßen aufgeteilt werden:

Planung (5 Minuten)

Welche Informationen werden verlangt? Lesen Sie die Frage noch einmal durch. Überprüfen Sie, ob sie verstanden wurde, da sie genau nach der Fragestellung beantwortet werden muss. Zum Beispiel ist es sinnlos sich über Tavel oder Condrieu auszulassen, wenn AC Rotweine der Rhône gefragt sind.

Welche Form der Antwort ist gefragt? Soll etwas aufgelistet, beschrieben oder stichwortartig beantwortet werden? Wenn in der Frage zwei Dinge angeführt werden (z.B. trockener weißer Bordeaux und Sauternes), sollen die Unterschiede beschrieben werden, sollen die Produkte verglichen oder gegenübergestellt werden oder sind ihre Ähnlichkeiten gefragt? Geben Sie die Antwort, die der Prüfer hören möchte, und nicht das, was Sie ihm erzählen wollen.

Helfen Pläne oder Diagramme? Sie können zwar viel Information enthalten, aber niemals die vollständige Antwort auf eine Frage sein. Sie ergänzen die schriftliche Antwort und sollten sich auf den Text beziehen. Erklären Sie auch, wieso diese Skizze verwendet wurde und was sie zeigt. Aber Vorsicht, Zeichnungen können auch viel Zeit kosten.

Einen Plan erstellen

Halten Sie Schlüsselbegriffe, Überschriften etc. fest und zwar während Sie über die vorher angeführten Dinge nachdenken. Bringen Sie diese Stichwörter in eine logische Reihenfolge.

Oftmals stellen die „6 Faktoren“, die Weinstil und -qualität beeinflussen eine nützliche Struktur für die Beantwortung einer Frage dar.

Wenn Sie sicherstellen, dass Sie jeden der Faktoren berücksichtigen, der für die Beantwortung der jeweiligen Frage relevant ist, können Sie vermeiden wichtige Informationen zu vergessen. Diese 6 Faktoren können während der Prüfung eine wertvolle Gedächtnisstütze sein. Für andere Fragen kann eine logische Struktur erreicht werden durch:

- Geografie (Behandeln Sie die Regionen nacheinander.)
- Zeit (z.B. für Prozesse - Erläutern Sie was in welcher Reihenfolge geschieht.)
- Vergleichen und zeigen Sie Unterschiede auf (Diskutieren Sie zuerst die generellen Faktoren und zeigen Sie dann die Unterschiede auf.)

Schreiben (25 Minuten)

Es ist leichter gesagt als getan - aber lassen Sie sich nicht hetzen. Schreiben Sie leserlich, logisch, in knappen Sätzen und nur darüber, was gefragt wurde. Überlegen Sie sich jeden Satz, bevor Sie ihn zu Papier bringen.

Stellen Sie sicher, dass Sie alle relevanten Informationen angeführt haben - der Prüfer kann nicht davon ausgehen, dass Sie etwas wissen was nicht am Papier steht. Dies ist besonders wichtig für Absatzfragen. Z.B., wenn Sie über Mourvèdre schreiben sollen, sagen Sie zuerst, dass es eine Rotweinsorte ist bevor Sie erläutern, wo sie angebaut wird bzw. welche Stile sie erbringt. Bei Fragen über eine Region oder Rebsorte ist es immer auch sinnvoll eine Beschreibung der relevanten Weine in der Form einer Verkostungsnotiz vorzunehmen.

Überprüfen der Antwort

Sie werden sehen, dass Sie selbst bei 30 Minuten pro Frage genügend Zeit haben, um zu überprüfen, was Sie geschrieben haben.

Ein Check ist angesichts der angespannten Prüfungssituation sehr wichtig. Überprüfen Sie Interpunktion und Rechtschreibung, im Speziellen von Eigennamen. Ist der Sinn der Antwort klar?

Wurden Worte ausgelassen oder falsch verwendet, was den Sinn verändern könnte?

Die „6 Faktoren“

Die folgenden Faktoren beeinflussen den Stil und die Qualität eines jeden Weines:

- Rebsorte
- Klima und Wetter (regionales Klima, lokale Einflüsse und Einfluss von spezifischen Wetterbedingungen in einem Jahr)

- Boden und Topografie (physikalische und chemische Eigenschaften von Böden in Bezug auf das Wasserangebot und Bodennährstoffe, Einflüsse durch Hangneigungen); In diesem Zusammenhang ist auch das Zusammenspiel zwischen Klima, Wetter, Boden und Topografie zu beachten, z.B. einige Bodenarten können sich auf Temperatur und Wasserangebot auswirken.
- Weinbau
- Kellerwirtschaft (inkl. Fassreifung)
- Lagerung nach der Abfüllung (inkl. Flaschenreifung)

Beispiele für eine Unit 3 Theoriefrage

Zu beachten ist, dass neben den genannten Frageformen auch andere verwendet werden können.

Absatzfragen

Das wichtigste für eine gute Absatzfrage ist vielmehr eine Fülle von relevanten Fakten in einfachen Sätzen wiederzugeben als die Präsentation einer Meinung oder eines Arguments. Dies ist die Aufgabe im Rahmen einer Essay-Frage.

Um bei einer Absatzfrage viele Punkte zu erreichen, ist es wichtig, so viele relevanten Fakten wie möglich in einer kurzen Zeit niederzuschreiben. Es macht Sinn zu Beginn eines Absatzes aufzuzeigen, was der/das Gegenstand/Thema des nun folgenden Absatzes ist. Wenn Sie beispielsweise im Rahmen einer Absatzfrage zu Carmenère über die sechs wichtigsten Produzenten von Carmenère schreiben sowie die Stile und Preise der einzelnen Weine miteinander vergleichen, werden Sie sicherlich einige Punkte erhalten, Sie werden jedoch auch sicherlich Punkte verlieren, wenn Sie nicht anführen, dass Carmenère eine Rotweinsorte ist, die hauptsächlich in Chile angebaut wird sowie weitere typische Charakteristika dieser Rebsorte aufzeigen (Farbe, Geschmack, Struktur usw.). Die Punkte für diese Basisinformationen sind einfach und schnell zu holen. Anschließend sollen 5 oder 6 zusätzliche Punkte aufgezählt werden. Dies hängt von der Anzahl der zu beantwortenden Themen im Rahmen einer Absatzfrage zusammen. Welche Punkte Sie im Rahmen einer Absatzfrage anführen, bleibt gewöhnlich Ihnen überlassen, da der Marking Key eine gewisse Flexibilität beinhaltet.

Beachten Sie jedoch, dass es auch Absatzfragen gibt, bei welchen der zu betrachtende Gesichtspunkt eingeschränkt wird (z.B. Schreiben Sie einen kurzen Aufsatz über die Produktion von ... oder Mit Bezug auf Nord- und Südamerika schreiben Sie einen kurzen Aufsatz über ...).

Ihre Antwort muss sich immer auf jene Unit beziehen, über welche Sie gerade die Prüfung ablegen. Wenn Sie z.B. im Rahmen der Unit 3 Prüfung gefragt werden über Muskat zu schreiben, so werden Sie keine Punkte erhalten, wenn Sie die Verwendung von Muskat bei VDNs oder Asti DOCG diskutieren.

Bei den folgenden Punkten handelt es sich um Informationen, die Sie behandeln könnten:

Rebsorte:

- Stil, Charakteristika
- Anbauregionen
- typische Qualitätslevel
- typische Vinifizierungsmethoden
- Beispiele von Produzenten oder Weinen

Region:

- Lage
- Weinstile und Qualität
- Rebsorten
- Klima, Böden, Topographie
- wichtigsten Produzenten, Produktionstechniken

Es wird empfohlen, dass Sie ähnliche Listen für Begriffe (z.B. Crianza), Organisationen (z.B. VDP), Veranstaltungen (z.B. Vinexpo), Personen (z.B. Rober Parker) und Prozesse anfertigen. So erhalten Sie eine Vorlage für die häufigsten Arten von Absatzfragen. Bitte beachten Sie jedoch, dass diese Aufzählung nicht der Vollständigkeit entspricht!

Während einige Kandidaten Probleme damit haben 3 – 4 Punkte zu einem Thema anzuführen, haben andere wiederum das Problem Ihre Antworten nicht eingrenzen zu können. In so einer Situation ist zu beachten, dass der Prüfer nicht von Ihnen verlangt sämtliches aufzulisten was Sie über das jeweilige Thema wissen. Der Prüfer erwartet sich eine klare, prägnante Information, die die wichtigsten Punkte, die man wissen sollte, beinhaltet.

Als Maßstab für Sie: Wenn Sie innerhalb von 30 Minuten 6 Themen im Rahmen einer Absatzfrage behandeln sollen, sollten Sie 1/3 - 1/2 Seite (120 – 150 Wörter) pro Thema mit durchschnittlicher Handschrift verfassen. Wenn Sie innerhalb von 30 Minuten lediglich 3 Themen im Rahmen einer Absatzfrage behandeln sollen, sollten Sie eine knappe Seite (240 – 300 Wörter) pro Thema schreiben. Wenn es hilfreich für Sie ist, können Sie Ihre Antworten auch in Abschnitte aufteilen oder Diagramme und Zeichnungen einfügen.

Zum Schluss beachten Sie bitte, dass Sie nicht genug Punkte erzielen können, wenn Sie ausschließlich über einige der jeweils abzuhandelnden Themen im Rahmen einer Absatzfrage schreiben.

Jedes Thema einer Absatzfrage hat dieselbe Punkteanzahl. Wenn Sie demnach z.B. von sechs zu behandelnden Themen nur ein Thema nicht behandeln, verlieren Sie ein Sechstel der zu vergebenden Punkte. Durch das nicht Beantworten von Themen bzw. durch schwache Antworten bei dem einen oder anderen Thema ist somit die Chance gering eine Absatzfrage positiv zu bestehen.

Beispiel für eine Absatzfrage

Bezugnehmend auf Mitteleuropa schreiben Sie einen Absatz zu jedem der folgenden Begriffe:

- a) Wachau
- b) Tokaj
- c) Kadarka
- d) Dôle
- e) Murfatlar
- f) Welschriesling

Die folgenden Antworten stammen von einem Kandidaten, der die Prüfung bestanden hat. Es ist ein klassisches Beispiel wie an diese Art von Frage herangegangen werden kann/sollte. Der Kandidat zeigt solides allround Wissen - kein einzelner Paragraph ist schwach oder fehlt.

a) Wachau

Tal, westlich von Krems in Niederösterreich, Österreich. Mitteleuropäisches Klima, kurze, kalte Winter, warme Sommer und lange, warme Herbstsaison (ideal für das Ausreifen von Riesling und Grünem Veltliner), Granit- und Lössböden; steil zur Donau hin abfallende Weingärten. Die steilen Hänge und das enge Donautal erzeugen ein Mikroklima, das während des Tages warm ist, weil die Sonneneinstrahlung vom Fluss reflektiert wird, und kühl während der Nacht, was den Trauben ein gewisses Säureniveau erhält. Die Trauben profitieren auch von der vom Granitboden abstrahlenden Wärme. Hier und auf den dickeren Auflagen von Löss an den Hangfußlagen werden die Top-Rieslinge Österreichs in allen Reifestufen erzeugt. Hervorragende Grüne Veltliner werden in drei Stilen produziert, aufsteigend nach Alkoholgehalt und Mostgewicht, jedoch alle trocken - vom leichten bis zum kräftigen, diese sind Steinfeder, Federspiel und Smaragd.

b) Tokaji Szamorodni

In der Region Tokajhegyalja in Nordostungarn auf vulkanischem Untergrund der Zempler Berge erzeugter Wein. Der Boden ist eine Mischung aus Tuff, vulkanischer Lava und Obsidian. Zwei Hauptrebsorten - Furmint und Harslevelü. Besonderes Mikroklima, die Nähe des Flusses Bodrog kann im Herbst zu Botrytis führen. Szamorodni kann süß oder trocken sein, je nachdem ob die Trauben von Botrytis befallen sind oder nicht. Die Trauben werden nicht selektioniert bei der Ernte, sondern gemeinsam gelesen, gepresst und vergoren, die gesunden Trauben entziehen den von Edelfäule befallenen Zucker. In gebrauchter Eiche zwei Jahre gereift, mit Luftzufuhr für eine gewollte Oxidation.

c) Kadarka

Autochthone rote Qualitätsrebsorte in Ungarn. Kleine, dickhäutige Beeren können sehr gute Qualitäten erzeugen, sehr aromatisch, wenn die Erträge niedrig gehalten werden; zwei Jahre in Eiche gelagert. Die besten Kadarka kommen aus Szekszard in Südungarn; heißes kontinental beeinflusstes Klima der Ungarischen Tiefebene. Kadarka war der Hauptbestandteil im Stierblut, einem Rotwein, der in zwei Regionen Ungarns hergestellt wird, wobei der Anteil heute immer öfter durch Cabernet Sauvignon und Merlot ersetzt wird.

d) Dôle

Dôle ist die Bezeichnung für einen Rotwein, der im Wallis, im Süden der Schweiz, aus einem Verschnitt von Gamay und Pinot-Noir-Trauben, erzeugt wird. Dôle, Fendant und Johannisberg zusammen machen 96 % der Weinproduktion in dieser Region der Schweiz aus. Der Wein ist mittelgewichtig, mit weichen Tanninen und früh zu trinken. Wallis ist eine besonders trockene Region, die Weingärten müssen bewässert werden.

e) Murfatlar

Weinregion im Südosten von Rumänien beim Schwarzen Meer. Die Sommer sind heiß, der Herbst lang und warm, was beste Bedingungen für Süßweine ergibt. Vom Schwarzen Meer her weht untertags eine kühlende Brise. Wegen des kalkhaltigen Bodens wurde bereits früh Chardonnay eingeführt, in der Post-Rebblaus-Ära (ursprünglich mit der Absicht, champagnerartige Weine zu produzieren). Durch das Klima entstehen einige der berühmtesten rumänischen Süßweine aus Chardonnay und anderen weißen Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Pinot Gris und Traminer. Die Nähe des Schwarzen Meeres bedeutet aber auch, dass in der Nacht es niemals wirklich kalt wird, den Trauben fehlt manchmal die Säure.

f) Welschriesling

Eine Rebsorte, die in ganz Zentraleuropa verbreitet ist. In Ungarn heißt sie Olasz Rizling, in anderen Ländern Laski Rizling. Nur in Österreich wird sie Welschriesling genannt und ist nur dort als Qualitätsrebsorte ausgezeichnet. Möglicherweise ist das das Ergebnis einer sorgfältigeren Behandlung in Österreich.

Aus Welschriesling werden trockene Weine erzeugt, die leichtgewichtig sind, sehr blasses zitronengelb mit leicht floralem Geruch; leicht und angenehm am Gaumen, mit einer guten Säure, einer Fruchtnase, die an Zitrus erinnert. Aus der Rebsorte werden auch Top Prädikatsweine erzeugt, außerdem Ausbruch, Strohwein und Eiswein. Diese werden vor allem im Burgenland hergestellt, wobei die Spitzenqualitäten aus dem Neusiedlersee-Hügelland, den Hügeln am Westufer des Neusiedlersees rund um die Stadt Rust, kommen.

Im Gegensatz dazu ein Beispiel, wie es nicht sein sollte. Hier geht es jedoch nicht darum, einen Kandidaten anzuschwärzen. Zwei der 6 Punkte wurden nicht beantwortet, zwei sind völlig falsch und die restlichen zwei wenig erhellend.

a) *Wachau*

Weinbauregion in Bulgarien, in der Weine aus heimischen Rebsorten erzeugt werden. Diese Weine werden in Großbritannien als Fassweine für manche Marken importiert.

b) *Tokaji Szamorodni*

Eine der Ortschaften im Nordosten Ungarns, in der hochqualitative Tokajer erzeugt werden. Alle Tokajer-Stile werden hier produziert. Die meisten dieser Weine werden nach Großbritannien exportiert.

c) *Kadarka*

nicht beantwortet

d) *Dóle*

nicht beantwortet

e) *Murfatlar*

Weinbaugebiet in Rumänien, wo vor allem Weine aus klassischen Rebsorten produziert werden: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay etc. Viele dieser Weine werden nach Großbritannien exportiert und über Supermärkte verkauft.

f) *Welschriesling*

Weißer Rebsorte, die in ganz Zentraleuropa sehr verbreitet ist. Sie ist mit Laski Rizling verwandt und ergibt trockene, leichte Weine von mäßiger Qualität. Sie ist eine der zentraleuropäischen Rebsorten, die als Fassweine auf den britischen Markt kommen.

Essay-Fragen (Aufsatzformat)

Bei Absatzfragen ist meist die Struktur der Antwort durch die Frage selbst vorgegeben und Punkte können durch die Wiedergabe von Fakten erreicht werden. Bei Essay-Fragen hingegen müssen Sie selbst eine Struktur erstellen und Sie werden üblicherweise danach gefragt eine Meinung auszudrücken. Es kann folgendes beispielsweise verlangt sein:

- Erläutern Sie, warum etwas passiert ist
- Sagen Sie, ob etwas getan werden soll oder nicht
- Diskutieren Sie, ob Sie einem bestimmten Statement zustimmen oder nicht

In Ihrer Antwort müssen Sie die folgenden beiden Punkte ausführen:

- 1) Erstellen Sie eine Struktur, die dem Prüfer verdeutlicht, dass Sie einen guten Einblick in das zu diskutierende Thema haben und egal zu welcher Schlussfolgerung Sie kommen, Sie überzeugend wirken.
- 2) Verwenden Sie den Aufsatz als Instrument um zu zeigen, dass Sie über das entsprechende Wissen zum jeweiligen Thema verfügen, um so zu einer entsprechenden Schlussfolgerung zu gelangen.

Beinahe jede schwache Antwort im Rahmen einer Essay-Frage fällt in zumindest eine der beiden Fallen:

- 1) Die angeführten Fakten wurden nicht analysiert oder stehen nicht mit dem zu diskutierenden Thema in Verbindung. In extremen Fällen handelt es sich um Informationen, die für die jeweilige Frage nicht relevant sind, wodurch die Antwort zu „alles was ich über X weiß“ wird.
- 2) Die Antwort beinhaltet nur einen sehr geringen sachlichen Inhalt. Jedes aufgeführte Argument oder jede Meinung wird nicht durch Beispiele untermauert oder gestützt.

Es ist von entscheidender Bedeutung, dass Sie festlegen, wie Sie im jeweiligen Fall argumentieren bevor Sie zu schreiben beginnen. Die **Einleitung** soll idealerweise

- kurz den Kontext Ihrer Antwort aufzeigen. Weiters sollen Begriffe definiert werden von denen Sie glauben, dass es mehrere Interpretationsmöglichkeiten gibt.
- auch darstellen wie Sie an die Beantwortung der Frage herangehen.

Im Anschluss daran sollen **3 – 5 Absätze mit Ihrer detaillierten Antwort (Hauptteil)** verfasst werden. Es ist wichtig, dass Sie in jedem Absatz genau das was Sie sagen möchten auf den Punkt bringen. Eine gute Möglichkeit den jeweiligen Absatz gut zu strukturieren ist, wenn Sie den Eckpunkt darlegen, gefolgt von Fakten und Beispielen, die diese Darstellung untermauern.

In der zur Verfügung stehenden Zeit ist es nicht möglich mehr als 3 – 5 Kernpunkte zu betrachten. Sie entscheiden, welche Punkte Sie behandeln möchten. Teil der Fähigkeit einen guten Essay zu verfassen ist, zu wissen, was weggelassen werden kann. Es gibt Fakten, die vernachlässigt werden können, weil Sie für die Antwort nicht relevant sind. Wiederum gibt es Fakten, die relevant wären jedoch in die Antwort nicht integriert werden können aufgrund von Zeit- und Platzrestriktionen. Es ist daher wichtig zu wissen, was die Kernpunkte sind bevor Sie mit dem Verfassen Ihrer Antwort beginnen. Nur so ist es möglich, einen fokussierten Essay zu schreiben.

Zum Abschluss ist eine **Schlussfolgerung** zu verfassen, die alle Ihre angeführten Argumente zusammenfasst. Wiederholen Sie kurz die Kernpunkte, die Sie in den vorangegangenen Absätzen genannt haben. Wenn Sie ein Statement diskutieren sollen, ist dies der Teil, in welchem Sie Pro und Kontra gegeneinander abwägen sollen und sich entscheiden müssen, ob Sie zustimmen oder nicht. Wenn Sie nach der Erläuterung eines Trends gefragt sind, soll in der Schlussfolgerung dargestellt werden, was Sie glauben, was die bedeutendsten Gründe sind, die Sie in den vorangegangenen Absätzen diskutiert haben.

Es ist von entscheidender Bedeutung, dass Sie das Verfassen von Essays vor dem Ablegen der Prüfung trainieren. Verfassen Sie in 5 – 10 Minuten die Einleitung, die Kernpunkte des Hauptteiles sowie die Schlussfolgerung. Je besser Sie sich auf diese Art von Fragen vorbereiten, umso klarer und strukturierter werden Ihre Gedanken und somit auch Ihre Essays sein.

Beispiel für eine Essay-Frage

Erklären Sie die starke Verbreitung von Syrah/Shiraz in jüngster Zeit in vielen Weinbaugebieten der Welt.

Einige Kandidaten konzentrierten sich zu sehr auf allgemeine Informationen wie z.B. „wo Syrah wächst“, ohne zu besprechen warum. Es gab auch einige Verwirrung über die Definition von „in jüngster Zeit“. Die Prüfungsjury dachte dabei sicher nicht an Jahrhunderte, sondern an Zeiträume von etwa zehn Jahren. Kandidaten, die sich vor allem darauf konzentrierten die Weine der Rhône mit jenen Australiens zu vergleichen, haben dafür keine Punkte erhalten, weil sie vom Thema abgewichen sind. Wo Anmerkungen zu Australien in Hinsicht auf jüngste Entwicklungen wichtig waren, z.B. die Abkehr von Fassweinen hin zu Premiumweinen, die Benennung bestimmter Regionen oder Böden für Premiumweine etc., dort waren Punkte zu holen.

Nur wenige Kandidaten erwähnten das Offensichtliche - nämlich, dass trotz der steigenden Verbreitung weltweit, Syrah in Frankreich nur 2 % aller Rotweintrauben ausmacht, obwohl sie zu den klassischen Weinen der Rhône wie Côte Rôtie oder Hermitage zählt.

Es gab sehr gute Anmerkungen über die Gründe dieser Verbreitung - wie erhöhter Rotweinkonsum, die Anpassungsfähigkeit der Rebsorte (sowohl reinsortig als auch im Cuvée zeigt sie einiges), ihre Wandlungsfähigkeit (würzig, pfeffrig im kühleren Klima, üppig und voll in der Hitze Australiens), ihr Alterungspotential und ihre Qualitäten im Weingarten, gute Erträge bei guter Widerstandskraft gegen Krankheiten, der Anreiz der EU-Förderungen für Abspflanzungen in Südfrankreich. Beispiele für jüngste Abspflanzungen waren oft unklar, vage oder zu eng gefasst (wie z.B. Australien). Über die Ursachen für die Verbreitung von Syrah in Frankreich selbst war man sich einigermaßen sicher - die Steigerung von reinsortigen „Vin de Pays“-Weinen, die verstärkte Abspflanzung von cépages améliorateur, Rebsorten, die klassische Verschnittpartner sind, weil sie zur Verbesserung von Cuvéés beitragen. Weitere erwähnenswerte Regionen wären Kalifornien (Rhône Rangers, Central Coast, Sonoma), Südafrika (Paarl und Stellenbosch, zurückhaltenderer Stil als Australien, gutes Reifungspotenzial) und Südamerika.

Der folgende Text ist ein gutes Beispiel für eine hohe Bewertung. Er enthält eine gute Erklärung für die Gründe der Verbreitung von Syrah mit guten Beispielen aus anderen Teilen der Welt. Mit etwas mehr Details hätte das Ganze leicht ein „Pass with Distinction“ (mit Auszeichnung bestanden) werden können, aber es ist ein Beispiel für eine ausgewogene Behandlung des Themas:

Syrah wurde in Südfrankreich mit offenen Armen als „cépage améliorateur“ empfangen - als Rebsorte, die Körper, Struktur und zusätzliches Aroma zu den traditionellen Rebsorten wie Carignan, Mourvèdre, Cinsault und Grenache einbringt. Heute wird Syrah in vielen der Cuvées des Südens verwendet und ist die dominierende Rebsorte im Languedoc. Als Folge davon ist Syrah jetzt sehr beliebt als reinsortiger Wein des Südens in der Vin-de-Pays-Liga - des allgegenwärtigen Vin de Pays d'Oc.

Vielleicht ging das auf Kosten der Popularität von Neue-Welt-Weinen, im speziellen Australiern. Früher wurde er vor allem als Massenweinrebsorte gesehen, geeignet für Weine niedriger Qualität, die im Tetrapack zu haben sind. In den letzten Jahren wurde er immer mehr als reinsortiger Wein oder als Teil von hochqualitativen Cuvées respektiert.

Er braucht Sonne und Wärme, und Australien hat beides, was hohe Erträge bringt, aber bei Ertragsbeschränkung wurden qualitativ hochwertigere Fruchtaromen erzielt. Im Cuvée mit anderen Qualitätsrebsorten (Cabernet Sauvignon im Speziellen) in Australien hat er den Markt erobert. In Australien gibt es glücklicherweise viele alte Shirazweingärten, aus denen Shiraz in Topqualitäten erzeugt wird - dazu gehört auch Grange von Penfolds und Henschkes Hill of Grace.

Shiraz beginnt auch in Australien eine gute Bandbreite an Charakteren zu zeigen: vom großen vollmundigen, fetten, dunklen Wein aus Barossa bis zum eher kräutrigen - pfeffrigen Typus aus kühleren Gegenden (Coonawarra).

Zweifellos hat das Anzeigen von australischen Gewächsen am britischen Markt mit vielen mittelpreisigen, gut gemachten Shiraz-Cuvées zur Profilierung der Rebsorte beigetragen - und zu seiner Popularität in der ganzen Welt. In wärmeren Gegenden loten Weinmacher ihr Können aus - vom Te Mata Estate in Hawkes Bay in Neuseeland über Südafrika und Chile, bis in die traditionelleren Gebiete - im Alentejo in Portugal wurde kürzlich Shiraz ausgepflanzt.

Shiraz/Syrah scheint in den vergangenen 20 Jahren erwachsen geworden zu sein - die Rebsorte wird als relativ pflegeleicht erkannt, bringt gute Erträge auf unterschiedlichsten Böden und braucht viel Sonne und Wärme. In guten Lagen ist Shiraz verlässlich und ergibt Weine mit kräftiger Farbe, Körper und Frucht.

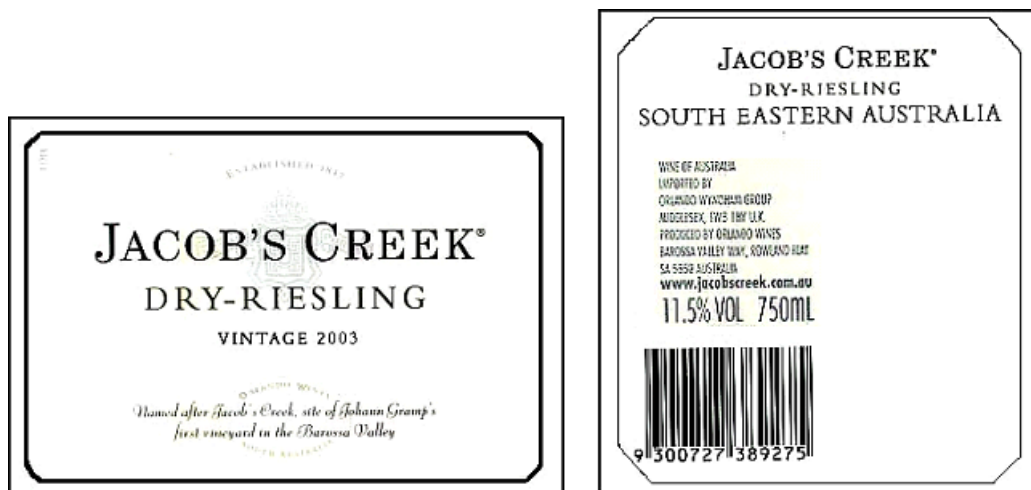
Er lässt sich gut mit anderen Sorten verschneiden, er reagiert gut auf Eiche und vor allem, dank der Australier, ist er leicht und gut vermarktbar. Die Bandbreite ist erstaunlich, von den Massen Shiraz/Cabernet-Verschnitten aus Südostaustralien bis zu den erhabenen, alten Côte-Rôtie-Weinen aus der Nördlichen Rhône - mit einem Schuss Viognier, um ihm diese wunderbare parfümierte Nase zu verpassen, die ihn zu einem Sieger macht.

Etikettenfragen

Unter Anwendung Ihres Wissens über die Stile der BEIDEN Weine, welche im Anhang bildlich dargestellt sind, zeigen Sie die Gemeinsamkeiten und Unterschiede in Bezug auf folgende Punkte auf:

- a) Klima
- b) Weinbau
- c) Kellerwirtschaft
- d) resultierender Weinstil
- e) Absatzmarkt (target market)





Das Ziel einer solchen Frage ist es, Ihr kommerzielles Bewusstsein und faktisches Wissen hinsichtlich Produktion in Bezug auf die jeweils dargestellten Weine zu überprüfen. Die beiden ausgewählten Weine weisen deutliche Unterschiede in den einzelnen Punkten auf. Die Riesling Auslese – ein klassischer Wein aus einem kühlen Klima, sehr arbeitsintensiv in Bezug auf das Weinbauliche, strikte Ertragsregulierung (richtiger Zeitpunkt und Zustand der Trauben), sehr kleiner Absatzmarkt (Liebhaber von ausgezeichneten deutschen Weinen, die diesen teuren Weinstil verstehen und schätzen). In Bezug auf diesen Weinstil haben nur wenige Kandidaten das Alter dieses Weines angemerkt. Jene, die dies gemacht haben, haben auch eine passende Beschreibung verfasst. Jene, die dies nicht angemerkt haben, haben weniger Punkte erhalten, wenn sie das Reifestadium nicht angesprochen haben.

Jacob's Creek zeigt deutliche Unterschiede – wärmeres Klima an der Grenze zu heißem, geringe Jahrgangsunterschiede, große Produktionsmengen (Verschnitt von Trauben aus verschiedenen Regionen), hoch mechanisiert mit hohem Ertrag, High-Tech, moderne Art der Vinifizierung mit einem ganz anderen Absatzmarkt (der Wein wird vorwiegend aufgrund der Marke als aufgrund der Rebsorte gekauft). In Bezug auf den Weinstil unterscheidet er sich deutlich vom deutschen Riesling – kommerziell, trocken, kein regionaler Charakter, einfache frische Zitrusfrucht, eher zum jungen Konsum bestimmt als für eine lange Lagerung.

Obwohl viele der Kandidaten der Meinung waren, dass Sie diese Frage beantworten können, haben leider nur wenige Antworten die notwendigen Details enthalten. Viele haben die beiden Weine auch einfach nur beschrieben ohne diese zu vergleichen und auf die Unterschiede einzugehen. Diese beiden Weine wurden ausgewählt, weil sie einige Gemeinsamkeiten aufweisen, aber sich in diesem Zusammenhang auch sehr deutlich unterscheiden.

Nur wenige der Kandidaten haben verstanden, dass durch diese Tatsache die Struktur der Antwort vorgegeben war.

Letztlich hat es einen Kandidaten gegeben, der leider überhaupt nichts zu den beiden Weinen wusste und eine eigene Auswahl an (Rot)weinen kreierte. Dieser Kandidat hat natürlich keine Punkte für seine Antwort erhalten.

b) Unit 3 - Verkostungsprüfung

In der Verkostungsprüfung wird vermieden, ausschließlich auf eine Form der Blindverkostung zu setzen, nur um die Herkunft zu bestimmen. Der Grund dafür ist, dass dies im schlimmsten Fall in eine Art „Partyspielchen“ ausufert („Ich habe heute nur zwei erraten“). Aber im positiven Fall spielt dieser eher akademische Zugang doch eine wichtige Rolle in der Bewertung der Verkostungsfähigkeiten und -technik der Kandidaten. Tatsache ist, dass nur wenige öffentliche Verkostungen heute blind abgehalten werden. Im Diploma wird vielmehr die Fähigkeit betont, Qualität sowie Reifestadium und Handelswert für eine Reihe von Weinen, die im Voraus bekannt sind, einzuschätzen. Das Programm der Unit 3, also auch die Prüfung, versucht einen Mittelweg zwischen beiden Zugängen zu finden.

Die Verkostungsprüfung kann sich auf irgendeinen Abschnitt des Programmes der Unit 3 beziehen. Der Prüfer muss sich nicht auf einzelne Abschnitte oder Elemente beziehen. Der Prüfer kann Weine aus jedem beliebigen in dieser Unit behandelten Abschnitt auswählen.

Bei der Prüfung werden pro Kandidat 12 Weine verkostet. Die Prüfung wird in zwei Teile à eine Stunde geteilt. In jedem Teil werden sechs Weine verkostet. Die Prüfungsdauer wurde aufgeteilt, um den Kandidaten eine kleine Pause zu geben, um ihre Gläser auszuspülen und sich auf die nächsten sechs Weine vorzubereiten. Die beiden Teilprüfungen zählen jedoch als eine Gesamtprüfung. Sie müssen eine positive Beurteilung quer durch alle Teile erhalten, um die Unit 3 Verkostungsprüfung positiv abzuschließen.

Degustationscheckliste für Weine

Generelles

Die Beispiele für Weinbeschreibungen - neben jeder Kategorie - sind nicht allumfassend, sondern sie sollen lediglich generelle Gruppen aufzeigen.

Die Kategorien selbst sind weniger flexibel und bilden den Rahmen für diese systematische Bewertung. Sie sind in der Reihenfolge angeordnet, wie sie von unseren Sinnen erfasst werden. Jede dieser Kategorien soll bedacht werden, notieren Sie jedoch nur die tatsächlich relevanten Punkte!

Einige Verkostungsausdrücke können nicht ohne nähere Bestimmung verwendet werden: dazu gehören die Bezeichnungen „mittel“, „leicht“ und „kraftvoll“.

Die Beschreibung „Balance“ ist in den Kategorien nicht enthalten, weil sie einer genauen Qualifizierung bedarf. Sie kann sowohl für Säure oder für Tannin gelten, als auch in einem umfassenderen Sinn verstanden werden, z.B. Balance zwischen Geruch und Geschmack.

Präzise Degustationsnotizen können durch die Kombination von Einzelelementen z.B. „helles Rubin“, oder auch durch Eliminierung von weniger relevanten Bemerkungen erreicht werden. So mag es z.B. nicht immer wichtig sein, den Ausdruck „reife Frucht“ niederzuschreiben, wohingegen z.B. ein „Botrytiston“ immer erwähnt werden muss.

Optischer Eindruck

Einige Farbbezeichnungen sollten nicht ohne genauere Qualifizierung gebraucht werden, z.B. zitronengelb und nicht gelb, rubinrot und nicht rot.

Geruch

Das Entwicklungsstadium beschreibt die Geruchsentwicklung des Weines und ist wichtig für die Unterscheidung zwischen Primäroromen, die auf die Traube zurückzuführen sind, und dem Reifebukett. Beachten Sie bitte, dass einige Weine, wie z.B. Oloroso Sherry, bewusst oxidativ ausgebaut sind. Wenn Sie daher Oxidation wahrnehmen, halten Sie dies in Ihren Verkostungsnotizen fest, egal ob sie bewusst durchgeführt wurde oder nicht.

Die Deskriptoren, die bei der Kategorie Geruchskomponenten angegeben sind, stellen Bezeichnungen von Gruppen dar und müssen näher präzisiert werden. Es hilft sehr oft bei der Definierung eines Aromas, wenn man zuerst genereller denkt; z.B. Frucht, Gewürz oder Pflanze (danach erst spezifisch - welche Frucht?, welches Gewürz?).

Komplexität ist ein Begriff, der mit Vorsicht zu gebrauchen ist. Verwenden Sie ihn, wenn Sie mehrere Fruchttypen identifizieren.

Geschmack

Erkennen Sie den Unterschied zwischen Körper - eher mit dem Extraktgehalt verbunden - und dem eigentlichen Alkoholgehalt! Ein Wein kann zwar hoch im Alkohol liegen und doch eher dünn sein.

Beim Verkosten sind die einzelnen Komponenten eines Weines nicht konsistent. Süße ist z.B. im Verkostungsvorgang ein früher Eindruck, der aber nachlässt; Säure und Tannin sind erst später spürbar und kommen erst gegen Ende des Verkostungsvorganges deutlicher hervor.

Folgerungen

Je nach erhaltener Vorinformation werden Sie unterschiedliche Punkte in Ihren Folgerungen erörtern.

Das Wichtigste in Bezug auf Qualität ist es über den Qualitätslevel im Allgemeinen eine Aussage zu treffen. Eine gute Antwort würde Aspekte wie Balance (z.B. von Aromen, anderen Komponenten), Länge (am Abgang und auch am Gaumen, z.B. sind die Aromen mundfüllend), Intensität (Konzentration von Aromen und Extrakt) und Komplexität beinhalten.

Wenn Sie eine Idee haben was für ein Wein es ist, nennen Sie auch Qualitätsmerkmale, sofern es diese gibt. Z.B. Wenn Sie der Meinung sind, dass ein Wein aus der Burgund stammt, sagen Sie immer auch, ob es sich um einen einfachen Bourgogne, einen kommunalen Wein aus der Burgund, einen Premier cru oder einen Grand cru handelt. Auch Spanische Reifekategorien (Reserva, etc.), Deutsche Prädikatsstufen und Bordeaux Klassifikationen sollten ebenso immer angeführt werden. Bitte beachten Sie, dass „AC“ keinen exakten Qualitätslevel darstellt (es beinhaltet alles von Einstiegsweinen in großen Mengen bis hin zu Premium-Produkten).

Alter (in Jahren): Geben Sie, wenn gefragt, das Alter immer in Jahren an. Ein Jahrgang ist nicht gefragt.

Trinkreife/Reifungspotential: Je mehr Punkte erreicht werden können, desto detaillierter muss die Antwort ausfallen. Bei 2 Punkten ist man gefordert, einzuschätzen, ob der Wein bereits trinkreif (bereits am Höhepunkt oder noch Potential vorhanden - wie lange?) ist, noch Zeit braucht (wie lange?) oder bereits am abbauen ist. Bei 3 - 4 Punkten ist es zusätzlich notwendig auch einige Gründe anzuführen (z.B. „Der Wein ist jetzt zu trinken, hat aber noch Potential für weitere 3 - 5 Jahre aufgrund des hohen Tanninlevels, das durch die konzentrierte Frucht balanciert wird.“).

Beachten Sie bitte den Unterschied zwischen Alter (Wie alt ist der Wein?) und Reife (Soll ich den Wein noch lagern oder soll ich ihn trinken?). Bei unreifen bzw. verschlossenen Weinen macht eine Einschätzung des Reifepotentials Ihre Schlussfolgerungen sehr viel spezifischer.

Beispiele einer Unit 3 Verkostungsfrage

Eine einzige weiße Rebsorte

Die drei Weine sind ein klassischer Premier Cru Weißer Burgunder von der Côte de Beaune, ein handelsüblicher, deutlich holzlastiger australischer Chardonnay und ein Premium-Chardonnay aus Kalifornien - ein Trio, das Kandidaten vor keine großen Probleme stellen sollte.

Im Allgemeinen war dies auch der Fall. Am leichtesten verliert man Punkte, wenn die Rebsorte nicht erkannt wird oder wenn eine Rebsorte genannt wird, die in diesem Abschnitt des Programmes einfach nicht vorkommen kann.

Einige Kandidaten haben auch hartnäckig unterschiedliche Rebsorten angeführt, obwohl sie in der Einleitung darauf hingewiesen wurden, dass alle drei Weine von der selben Rebsorte stammen. Ein weiterer klassischer Fehler ist, die Rebsorten-Einschätzung nur am ersten verkosteten Wein aufzuhängen. Man lässt sich leicht verleiten und passt die nächsten Beschreibungen an das an, was man von der ersten zu wissen glaubt, anstatt sich auf die Informationen zu verlassen, die man riecht und erschmeckt.

Die angeführten Antworten sind gute Beispiele dafür, welches Niveau bei den Antworten gefordert wird, um ein Topresultat zu erzielen, und welche Mankos zu einer negativen Beurteilung führen.

Wein 1

Optischer Eindruck: Klar; intensives Zitronengelb/blasses Goldgelb mit grünlichen Reflexen - wenig Unterschied zwischen Rand und Kern - wirkt eher jugendlicher, denn gereift - deutliche Viskosität.

Geruch: Sauer; ausgeprägt; intensiver Duft nach Bratäpfeln, Zitronenschale, cremigröstige Noten, Nüsse & Gewürze, mineralische Ansätze - Nase entwickelt sich, wird intensiv mit konzentrierten Frucht- und feingliedrigen Holzaromen.

Geschmack: Trocken; frische zitronige Säure; fruchtiger Charakter: Zitruschale und grüne Äpfel; spürbarer Holzeinsatz aufgrund der Cremigkeit und der Karamellnoten; Alkohol hoch, jedoch sehr ausgewogen zur konzentrierten Frucht und zur Mineralik passend. Beträchtliche Länge - mit Zitrusaroma und würzigem, wärmendem Alkohol. Körperreich, mit zunehmender Komplexität.

Herkunftsland: Frankreich

Herkunftsregion: Burgund, Côte d'Or

Detaillierte Qualitätsbeurteilung: Chardonnay aus der Burgund von sehr guter Qualität - sehr schöne Fruchtaromen, ausgeprägte Mineralik, geschickter Holzeinsatz - könnte ein Premier Cru sein.

Ungefähres Alter: jugendlich für einen Burgunder, 3 bis 4 Jahre

Trinkreife/Reifungspotenzial: Wein braucht noch etwas Flaschenreife, um optimale Harmonie zwischen Holz und Frucht zu erreichen - 8 bis 10 Jahre Potenzial

Wein 2

Optischer Eindruck: Klar; ziemlich intensives Messinggelb; mäßig ausgeprägter Farbkern, deutlicher wässriger Rand.

Geruch: Sauber, mäßig intensive jugendliche Aromen - gelbe Äpfel, Zitrus und tropische Noten und ein Hauch von Dospargel. Vanillearomen deuten auf Holzeinsatz hin. Der Wein wirkt insgesamt jugendlich und nicht so komplex wie Wein 1.

Geschmack: Trocken; scharfe Säure, die den fruchtigen Charakter - Ananas und Äpfel - verstärkt; cremige Noten, etwas adstringierend vom intensiven Holzeinsatz; Alkohol passt ausgewogen zur Frucht, mittengewichtiger Körper, mittlere Länge, weniger Finesse als Wein Nr. 1.; mehr trockenenes Holz, mehr Würze als Frucht.

Herkunftsland: Australien

Herkunftsregion: New South Wales, möglicherweise Hunter Valley

Detaillierte Qualitätsbeurteilung: Chardonnay von mittlerer Qualität. Internationale Stilistik - viel Holz; Dospargel-Aromen lassen auf einen einfach gemachten Wein schließen.

Ungefähres Alter: noch immer jugendlich; 1 bis 2 Jahre alt

Trinkreife/Reifungspotenzial: trinkreif - Holzaromen könnten sich nach einem weiteren Jahr Flaschenreife noch besser einbinden, der Wein ist aber nicht für lange Lagerung gedacht.

Wein 3

Optischer Eindruck: Klar; intensives Messinggelb mit grünen Reflexen; unterscheidbarer Wasserrand - viskos und eher jugendlich als entwickelt/gereift in der Erscheinung.

Geruch: Sauber; deutliche, sich entwickelnde Aromen nach Äpfeln und Birnen - sehr intensiv und konzentriert mit an Toast und Vanille erinnernden Noten, die auf Holzeinsatz deuten.

Geschmack: *Trocken; milde, zitrusartige Säure unterstützt den Fruchtcharakter - reife Äpfel, Birnen, Melonen. Intensive cremige Noten, kräftiger Körper, reichhaltig mit einem Schwall von Holz. Kräftiger Alkohol, aber harmonisch, gute Länge mit sowohl reifen Apfelaromen, Zitruschalen und angerösteten Gewürzen.*

Herkunftsland: *USA*

Herkunftsregion: *Kalifornien, Nappa*

Detaillierte Qualitätsbeurteilung: *Chardonnay von guter Qualität, reife Frucht, erfreuliche Harmonie zwischen Holz und Frucht, gut strukturiert.*

Ungefähres Alter: *2 bis 3 Jahre*

Trinkreife/Reifungspotenzial: *jetzt trinkreif, ausgewogen, Potenzial für 1 bis 2 weitere Jahre*

Rebsorte: *Chardonnay*

Zu der Beschreibung von Wein Nr. 1 ist nur wenig hinzuzufügen, außer vielleicht, dass zartes Kohlendioxid am Rand zu sehen war, ein leicht rauchiger Ton in der Nase und eine melonenartige Frucht im Geschmack. Wein Nr. 2 ist ebenfalls sehr gut beschrieben. Der Prüfer hatte noch pflanzliche Aromen in der Nase, die der Kandidat als „Dosenpargel“ beschrieben hat. Man könnte auch noch eine leicht konfektartige süßlich riechende Frucht erwähnen. Der Körper dieses Weins war etwas höher als „mittelgewichtig“ einzustufen, aber der Kandidat hat die einfache Jugendlichkeit dieses Weins sehr gut erkannt. Auch die Beschreibung für Wein Nr. 3 ist sehr genau.

Die Schlüsse, die für alle drei Weine gezogen wurden, sind sehr zutreffend und die Qualitätseinschätzungen zeigen Logik und eine gute Analyse der Verkostungsnotizen.

Dazu im Vergleich eine sehr kurze und ungenaue Beschreibung von Wein Nr. 1:

Optischer Eindruck: *Klar und strahlend; blasses Zitronengelb mit zartem grünem Touch; einigermaßen viskos, blasser, wässriger Rand.*

Geruch: *Sauber; mittlere Intensität, helle Früchte, jugendlich*

Geschmack: *Trocken: leicht bis mittelgewichtig, kräftige Säure; höhere Intensität an unreifen grünen Äpfeln, Zitrusfrüchte; mineralisch, Petrol, mittlerer Alkohol, mittellanger Abgang*

Herkunftsland: *Alte Welt - Deutschland*

Herkunftsregion: Mosel

Detaillierte Qualitätsbeurteilung: *gut gemachte Supermarktqualität mit einem ausgewogenen Verhältnis von Frucht und Säure; fruchtig sowohl in den Primär- als auch in den Sekundäraromen; am Gaumen mineralisches Petrol.*

Ungefähres Alter: 2 bis 3 Jahre

Trinkreife/Reifungspotenzial: *trinkreich, sehr frisch, hält noch 2 bis 3 Jahre*

Das ist eine typische Beschreibung von jemandem, der sich auf eine Rebsorte festgelegt hat und die Beschreibung dann dem anpasst, ohne sich darauf zu verlassen, was er tatsächlich im Glas hat und aufgrund dessen dann die Rebsorte bestimmt. In diesem Stadium des Diplomas sollten die Kandidaten in der Lage sein, klassische, körperreiche Chardonnays mit Holzeinsatz von einem leichtgewichtigen deutschen Riesling zu unterscheiden. Die Qualitätseinschätzung ist weitgehend irrelevant und wiederholt die ungenauen Beobachtungen, die bei „Geruch“ und „Geschmack“ gemacht wurden. Nachdem sich der Kandidat für Riesling entschieden hatte, wurde der zweite Wein als australischer Riesling identifiziert (was in Bezug auf die Herkunft zwar stimmt, aber nicht auf die Beschreibung) und der dritte als Pfälzer Riesling, trotz des offensichtlichen Holztons und eines Alkoholgehalts von 13,5 %. Der Kandidat hat die Prüfung demnach nicht bestanden.

Partielle Blindverkostung

Generell schneiden bei den Verkostungsprüfungen mehr Kandidaten positiv ab als bei den Theoriefragen. In diesem speziellen Fall waren die Prüfer und auch die Berufungskommission perplex angesichts des niedrigen Niveaus der Antworten der Kandidaten, die, obwohl sie eigentlich drei relativ einfache Weine bewerten hätten sollen, so mäßige Leistungen geliefert haben.

Die ausgewählten Weine waren alle von einem Produzenten: (Dr. Thanisch) - der für die Qualität und die Typizität seiner Weine sehr geschätzt wird. Sie kamen aus den Jahrgängen 2000, 1997 und 1995 und deckten mit einer QbA und zwei Prädikatsweinen - einer Spätlese, einer Auslese - drei Qualitätsstufen ab.

Es bestand eine alarmierende Unwissenheit beim Deutschen Qualifizierungssystem, das bereits im Aufbauseminar durchgenommen wird. Dem Prüfer wurden alle möglichen Varianten geboten: QbP, QAP, GMP, ein Kandidat glaubte sogar einen „QbA, Kabinett Grand Cru“ zu erkennen. Andere Fehler waren darauf zurückzuführen, dass die mitgegebenen Informationen nicht genau gelesen wurden. Die Angaben besagten eindeutig, dass die Weine 1 bis 3 alle „Rieslinge aus der Region Mosel (vormals Mosel-Saar-Ruwer)“ waren. Warum wurden sie dann von vielen Kandidaten als aus dem Rheingau, der Pfalz, Australien und Neuseeland kommend beschrieben? Einer erkannte sogar einen „Mosel-Riesling aus dem Elsass“. Und leider ist vielen Kandidaten noch immer nicht klar, was unter „detaillierter Qualitätsbeurteilung“ - und auch „Trinkreife/Reifungspotenzial“ - zu verstehen ist.

Der folgende Text ist ein klassisches Beispiel für diese Fehleinschätzungen:

***Detaillierte Qualitätsbeurteilung:** Geruch entspricht dem Geschmack; noch jugendliche Primärfrucht, mit Spuren von Sekundärfrucht - Alter drei oder so ähnlich Jahre. Gut gemachter Wein, wird noch weitere 5 Jahre gut altern*

***Trinkreife/Reifungspotenzial:** 3 bis 4 Jahre, Jahrgang 1998/99*

Einige der Bemerkungen zur Qualitätseinschätzung sind eine simple Wiederholung der Eindrücke im Geschmack des Weines, in manchen Fällen sind sie sogar besser. Jedenfalls ist das keine „Qualitätsbeurteilung“ und schon gar nicht „detailliert“. „Trinkreife/Reifungspotenzial“ heißt nicht „Wie alt ist der Wein?“, sondern in welchem Entwicklungsstadium befindet er sich. Ist er trinkreif? Muss er noch gelagert werden oder hat er seine besten Zeiten schon hinter sich? Gefragt ist auch eine Einschätzung des Lagerungspotenzials des Weines. Einige der Anmerkungen, die unter „Qualitätsbeurteilung“ gemacht wurden, wären hier wohl besser angebracht gewesen.

Angesichts der schlechten Leistung ist es wohl angebracht ein Positivbeispiel von jemanden zu bringen, der wusste was er zu tun hatte:

Wein Nr. 1 Dr. Thanisch, Bernkasteler Badstube Riesling, Auslese QmP 1995, 14,75 Pfund

Wein Nr. 2 Dr. Thanisch, Bernkasteler Lay Riesling Spätlese, QmP 1997, 12 Pfund

Wein Nr. 3 Dr. Thanisch Riesling QbA 2000, 7,25 Pfund

Wein 1

Optischer Eindruck: Klar und strahlend, mittlere Intensität mit einem mittleren strohgelben Farbkern und einem kleinen, blassen, zitronenfarbigen Wasserrand

Geruch: Sauber, zeigt reife Töne, Frucht mit intensiven honigartigen Apfelnoten, durch Grapefruit und Zitrusaromen ausbalanciert; Petrolnoten vorhanden. Stablig, mineralisch-schiefrige Noten.

Geschmack: Halbsüß; rassige Säure, die aber durch deutliche Fruchtnoten von hoher Intensität ausgeglichen wird. Säuerliche grüne Äpfel, honigartig, Grapefruit, Zitrusfrucht mit einem stabligen Schiefer-Ton. Gute Komplexität, prickelt leicht auf der Zunge. Mit mittelgewichtigem Körper eigentlich das „Schwergewicht“ unter den drei deutschen Weinen, langer Abgang, mittelkräftiger Alkohol.

Detaillierte Qualitätsbeurteilung: Der Wein gehört in die Klasse der QmP - Auslese oder Spätlese, von einem guten Produzenten und möglicherweise aus einer Einzellage, was aus der hohen Fruchtintensität und der mineralischen Komplexität zu schließen ist, schöne Balance.

Trinkreife/Reifungspotenzial: Zeigt einige Reife durch die Petrolnoten. Derzeit trinkreif, hat aber noch Frucht und eine rassige Säure, die dem Wein noch weitere 7 bis 10 Jahre bescheren.

Geschätzter Einzelhandelspreis pro Flasche inkl. aller Steuern: 13 bis 15 Pfund.

Wein 2

Optischer Eindruck: Klar und strahlend; mittlere Farbintensität, wässriger zitrusgelber Kern mit Wasserrand und leichten grünen Reflexen.

Geruch: Sauber; reifes Bouquet mit Petrolnoten. Deutlichere Fruchtintensität, zu Beginn dominante Petrolnoten, aber auch Apfel und Grapefruitaromen, süßliche-florale Noten mit Honeysuckle, stablige Mineralität (Schiefer). Sehr komplex.

Geschmack: Nicht ganz trocken; ausgewogene Säure, mittlere bis ansatzweise sehr ausgeprägte Fruchtintensität. Reife, frische grüne Äpfel mit einem honigsüßen Finish.

Rassige Grapefruit- und Zitrusfruchtaromen, floral-süßliche Noten spürbar und ein marmeladiger Touch. Der Wein verfügt über eine gute Komplexität, einen langen Abgang und einem passenden Alkoholgehalt.

Detaillierte Qualitätsbeurteilung: sehr gute, gut gemachter QmP-Wein. Möglicherweise eine Spätlese aus einer Einzellage eines guten Produzenten. Indikatoren dafür sind die hervorragende Ausgewogenheit von Frucht und Säure und die Intensität von Frucht und Struktur.

Trinkreife/Reifungspotenzial: bereits trinkreif, kann aber noch weiterreifen. Potenzial für weitere 3 bis 5 Jahre.

Geschätzter Einzelhandelspreis pro Flasche inkl. aller Steuern: 11 bis 13 Pfund.

Wein 3

Optischer Eindruck: Klar und strahlend, verhaltene Farbintensität, zitronengelb ins Strohgelbe gehend mit grünen Reflexen und leichtem CO₂.

Geruch: Sauber, jugendliche Nase von mittlerer Intensität, Grapefruit, Zitrus mit einem dezenten Apfelblütenbouquet.

Geschmack: Halbtrocken mit frischer Säure. Mittlere Fruchtintensität, die eher einfach wirkt - gedünstete Äpfel, Zitronen und Limetten. Leichtgewichtig mit mittlerem Alkoholgehalt und einem mittellangen Finish.

Detaillierte Qualitätsbeurteilung: ein gut gemachter, wenn auch einfacherer Wein auf QbA-Niveau. Zum QmP fehlt es ihm an Komplexität und Länge. Dennoch schöne Harmonie, ergänzt durch viel frische Frucht, die einigermaßen intensiv ist.

Trinkreife/Reifungspotenzial: jugendlich, jetzt trinkreif und nicht zum Lagern gedacht.

Geschätzter Einzelhandelspreis pro Flasche inkl. aller Steuern: 5 bis 7 Pfund

Generell scheint hier zwar etwas Phantasie in Bezug auf die Beschreibung des Fruchtcharakters zu fehlen (alle drei Weine wurden sehr ähnlich charakterisiert), aber alle Kriterien wurden in dieser sehr systematischen Arbeit abgehandelt. Die „Qualitätsbeurteilung“ zeigt, dass die Sache durchdacht wurde und beim Punkt „Trinkreife/Reifungspotenzial“ werden gute Details genannt. Die Preiseinschätzung ist am Punkt - möglicherweise arbeitet dieser Kandidat im Einzelfachhandel?!

Im Vergleich dazu wieder der dünne Text eines anderen Kandidaten:
Er erhielt für dieses Werk eine schlechte Beurteilung.

Wein 3

Optischer Eindruck: Klar, blasses Zitronengelb

Geruch: Sauber, mäßige Intensität, fruchtig, floral, jugendlich

Geschmack: Sauber, mit Restzucker, leichtgewichtig, mittlere bis höhere Säure, kurzer Abgang.

Detaillierte Qualitätsbeurteilung: QbA

Trinkreife/Reifungspotenzial: 2 bis 3 Jahre

Geschätzter Einzelhandelspreis pro Flasche inkl. aller Steuern: 10 Dollar.

(Diese Arbeit wurde von einem Kandidaten in den USA verfasst, daher die Preiseinschätzung in Dollar)

Unit 4, 5 und 6 - Spirituosen, Schaumweine und Aufgespritete Weine der Welt

Wie bei Unit 3 soll in der Verkostungsprüfung der Units 4, 5 und 6 die Verkostungstechnik unter Beweis gestellt werden sowie die Fähigkeit, Qualität, Reifestadium und Handelswert von Spirituosen, Schaumweinen und Aufgespriteten Weinen einzuschätzen.

Diese Prüfung unterscheidet sich von der Prüfung zur Unit 3 dadurch, dass lediglich 3 Proben pro Unit besprochen werden müssen. Weiters müssen die Kandidaten in 65 Minuten eine Theoriefrage zur jeweiligen Unit beantworten. Die Theoriefrage bezieht sich auf den Lernstoff der jeweiligen Unit. So kann z.B. zur Unit 5 „Schaumweine“ gefragt sein, eine detaillierte Analyse von 3 Schaumweinen zu verfassen und eine kurze Beschreibung der Produktionsmethoden von Schaumweinen generell zu geben.

Unit 7 - Diploma-Arbeit

Bitte lesen Sie noch einmal den Abschnitt über die „Seminararbeit“ durch, bevor Sie mit der Unit 7 beginnen.

Bevor Sie mit dem Verfassen Ihrer Diploma-Arbeit beginnen, ist ein Projektentwurf einzureichen, der genehmigt werden muss.

Sie können den Entwurf für Ihre Diploma-Arbeit erst einreichen, wenn Folgendes erledigt ist:

- Unit 2 wurde positiv abgeschlossen,
- Unit 3 Theorieprüfung wurde positiv abgeschlossen und
- die Seminararbeit wurde eingereicht und positiv beurteilt.

Das beweist, dass Sie die Prinzipien der Weinproduktion verstanden haben, über das notwendige Wissen zu den Weinen und Weinbauländern der Welt verfügen sowie Erfahrung im Verfassen einer Arbeit mitbringen.

Themenwahl

Sie suchen sich das Thema selbst aus.

Der Umfang Ihrer Arbeit soll mindestens 4.000, maximal 5.000 Wörter betragen. Die Regeln für die Wortzählung sind dieselben, wie sie für die Seminararbeit gelten.

Die Arbeit zur Unit 7 ist mit einer „Mini-Dissertation“ vergleichbar, einem strukturierten, durchargumentierten Bericht über ein nicht zu umfangreiches Forschungsthema. Die Wahl eines Themas ist nicht immer leicht. Wie bei jedem Forschungsprojekt versucht man etwas zu erforschen, ohne zu wissen was dabei herauskommt oder wie umfangreich die Sache werden wird. Hier sind einige allgemeine Regeln, die bei der Themenwahl helfen sollen:

Nehmen Sie sich etwas vor, das für Sie bewältigbar ist, nicht zu umfangreich und nicht zu zeitraubend. Sie müssen sich die Frage stellen, ob das Thema in der erforderlichen Wortanzahl bzw. in der vorgegebenen Zeit abgeschlossen werden kann.

Suchen Sie sich ein Thema, das Sie interessiert. Das motiviert und gibt Ihnen genügend Anreize für die Beschäftigung damit. Weiters bietet dies eine Möglichkeit zur Spezialisierung und um Ihre Stärken auszuspielen. Wählen Sie ein Thema, das Sie beruflich weiterbringen könnte.

Vielleicht suchen Sie sich auch ein Thema, das für Ihren Arbeitgeber wichtig ist, sodass er es unterstützt. Sie könnten im Gegenzug Vorschläge zur Verbesserung von Service oder Produkten unterbreiten.

Wählen Sie etwas, das sich nicht zu sehr mit Ihren anderen Seminararbeiten deckt. Wenn es zu große Ähnlichkeiten gibt, wird der Prüfer das Projekt bereits im Vorbereitungsstadium ablehnen und Sie riskieren eine negative Beurteilung.

Suchen Sie ein Thema, über das Sie diskutieren können und das Ihnen mehr Möglichkeiten bietet, mehr als nur die simplen Fakten über eine Region zusammenzutragen und aufzuzählen. In Ihrer Arbeit sollten Sie analysieren und strukturiert argumentieren. Deshalb sollten beim Thema Probleme angesprochen und Lösungsvorschläge angeboten werden. Machen Sie Vorschläge zur Entwicklung neuer oder zur Verbesserung bestehender Produkte, Dienstleistungen oder Situationen.

Bevor Sie sich auf ein Thema festlegen, studieren Sie die bereits genehmigten Diploma-Arbeitsthemen auf der Homepage der Weinakademie Österreich. Themen, die bereits in früheren Jahren von anderen Kandidaten gewählt wurden, sind auf eine bestimmte Zeit gesperrt. (www.weinakademie.at)

Arbeitsplan

Sobald Sie Ihr Thema gewählt haben, sollten Sie sich nicht nur mit Inhalt und Struktur befassen, sondern auch einen realistischen Zeitplan erstellen. Die Planung des Inhalts ist zu Beginn nicht immer leicht, oft ist man auch unsicher, was die Recherche ergeben wird. Sie sollten sich in ein Thema eingelezen und es „anrecherchiert“ haben, bevor Sie sich für etwas Bestimmtes entscheiden. Weiters sollten Sie vorab Ihr Thema abstecken.

Das Konzept für die Diploma-Arbeit enthält eine Beschreibung dessen, was Sie unternehmen werden, um Ihre Ziele und Vorgaben zu erfüllen. Im Konzept müssen außerdem folgende Punkte enthalten sein:

- Ein Titel
- Eine Erklärung, was Sie mit Ihrem Projekt zeigen möchten (was Sie erreichen möchten) und wie Sie es erreichen werden.
- Eine Referenzliste zu Literatur und Informationsquellen; Sie müssen sich zwar nicht auf diese Liste beschränken, aber sie sollte eine Vielzahl unterschiedlicher Quellen enthalten.

Der Prüfer sieht sich das Konzept an um sicher zu stellen,

- dass das Thema geeignet ist und den Kriterien in den „Spezifikationen“ entspricht.
- dass Ihre Referenzmaterialien der Aufgabe entsprechen und über die für das Diploma geforderte Basisliteratur hinausgehen.

Der Prüfer wird Ihrem Konzept entweder zustimmen oder es Ihnen zur Überarbeitung zurückgeben. Sie können es noch einmal einreichen oder einen neuen Vorschlag erarbeiten. Kandidaten, die nach dem dritten Versuch keine Zustimmung zu ihrem Konzept erhalten, werden in der Abschlussbewertung maximal mit „Bestanden“ eingestuft.

Aller Anfang

Nachdem Ihr Konzept akzeptiert worden ist, können Sie mit der Arbeit beginnen. Wie Sie das angehen, hängt weitgehend von Ihrem Thema ab. Eine gute Möglichkeit ist zunächst mit Hintergrundrecherchen zu beginnen, was Sie zu Ideen und Quellen für zukünftige Teile führen wird und womit Sie sich in das Thema vertiefen können. Verwenden Sie so viele unterschiedliche Quellen wie möglich: Fernsehen, Radio, Zeitungen, Magazine, CD-Roms, das Internet, Interviews, Regierungsaussendungen - vieles kann für Sie relevant sein.

- Halten Sie immer Ausschau nach möglichem Informationsmaterial.
- Wann auch immer Sie etwas lesen oder notieren, halten Sie immer alle bibliographischen Details fest. Das hilft Ihnen später Zeit zu sparen, wenn Sie Ihre Bibliographie und Referenzliste zusammenstellen. Ein Karteikasten ist für diese Art der Arbeit sehr nützlich.
- Konzentrieren Sie sich beim Lesen auf das Thema, sobald Sie sich einen generellen Überblick verschafft haben - halten Sie sich immer vor Augen, dass Sie das aus einem bestimmten Zweck lesen.
- Beginnen Sie mit dem Schreiben so bald wie möglich. Es gibt keine Vorschrift, die besagt, dass Sie zuerst die Recherchen abgeschlossen haben müssen, und dann in drei Wochen alles niederschreiben müssen.

Die Kunst des Schreibens

Im Folgenden einige Tipps zum Schreiben selbst:

- Verwenden Sie lieber kurze als lange Sätze.
- Gehen Sie sparsam mit der Interpunktion um. Denken Sie daran, dass es mehr gibt als Beistrich und Punkt.
- Schreiben Sie objektiv - bleiben sie unpersönlich.

Struktur des Projekts

Die Hinweise, die im Abschnitt zur „Seminararbeit“ gegeben wurden, treffen auch auf die Diploma-Arbeit zu. Die folgende Checkliste soll Ihnen bei der Erarbeitung Ihres Projekts helfen:

Einleitung

- Das Thema klar festlegen
- Erklärung, weshalb es wert ist sich damit zu befassen
- Kurz die angewandten Methoden umreißen
- Eingrenzung
- Aufzählung der Kapitel und Abschnitte, die folgen werden

Hauptteil der Diploma-Arbeit

Die folgenden Tipps können angewandt werden, wenn Sie Ihre Arbeit in Kapitel oder Abschnitte unterteilen.

- In jedem Abschnitt sollte eine wichtige Frage beantwortet werden.
- In jedem Abschnitt sollten weiters mehrere, kleinere Fragen behandelt werden.
- Verwenden Sie Überschriften und andere Unterteilungen, um den Leser zu führen.
- Entwickeln Sie ihre Punkte Schritt für Schritt.
- Jeder Absatz sollte für sich gelesen, einen Sinn ergeben.
- Verpassen Sie jedem Kapitel eine Einleitung und eine Schlussfolgerung.

Schlussfolgerung

- Besprechen Sie, in welchem Ausmaß Sie Ihre Ziele erreicht haben.
- Fassen Sie jene Fragen zusammen, die noch unbeantwortet sind.
- Geben Sie Empfehlungen.

Danksagung

(zählt nicht zu der vorgeschriebenen Wortanzahl)

- Danken Sie jenen, die Ihnen geholfen haben in einem oder zwei Absätzen.

Anhang

(zählt nicht zu der vorgeschriebenen Wortanzahl)

- Dort kann Material untergebracht werden, das nicht in eines der Kapitel oder Abschnitte der Arbeit gepasst hat.
- Wichtige Unterlagen, auf die in mehr als einem Kapitel Bezug genommen wurde.
- Fotos oder anderes voluminöseres Material zur Illustration ihrer schriftlichen Arbeit.

Bibliographie

(zählt nicht zu der vorgeschriebenen Wortanzahl)

- Listen Sie alle Quellen auf, die verwendet wurden.
- Alle Quellen, aus denen im Text zitiert wurde, müssen angeführt werden.
- Verwenden Sie hierzu die Zitatvorlagen, wie sie im Abschnitt zur „Seminararbeit“ angegeben wurden.

Einreichen

Sie können Ihre Diploma-Arbeit erst einreichen, wenn Sie alle anderen Units positiv abgeschlossen haben.

Ihre Arbeit sowie die 2-seitige Zusammenfassung reichen Sie bei der Weinakademie Österreich zu jenem Datum ein, das von der Weinakademie Österreich festgelegt wurde.

Zum Abschluss...

Wenn Sie Ihr Abschlussprojekt in Angriff nehmen, vergessen Sie nicht, dass dies nur ein Teil Ihrer Arbeit für das Diploma sein soll. Vergessen Sie darüber hinaus nicht, dass Sie auch noch für die anderer Units arbeiten sollten.

Viel Erfolg!