WEINAKADEMIE ÖSTERREICH

SEMINARPROGRAMM

2023/2024

WEINAKADEMIE
ÖSTERREICH

Lernen Sie Wein!

www.weinakademie.at

Weinakademie Österreich,
Sitz im Seehof Rust

Lehrmittelzimmer der
Weinakademie Österreich

Dr. Josef Schuller MW
Direktor
Weinakademie Österreich

WINE IN MODERATION - DER GENUSS MIT HIRN!!!

Seit Beginn ihrer Schulungstätigkeit - vor mehr als 30 Jahren - lehrt die Weinakademie den verantwortungsvollen Weingenuss. Sei es bei Basisseminaren oder Kongressen und Seminaren für Profis - der moderate Weinkonsum ist dabei immer eine zentrale Botschaft.

Die Weinakademie ist auch der offizielle Repräsentant Österreichs bei der europaweiten Initiative „Wine in Moderation". Die Weinbranche ist sich ihrer Verantwortung sehr bewusst. Aufklärung über die möglichen Gefahren des übermäßigen Weinkonsums, aber natürlich auch über die positiven Aspekte des moderaten Weingenusses, stehen dabei im Mittelpunkt hochqualitative Weinkultur und aufgeklärte sensibilisierte Konsumenten - das österreichische Modell macht Schule für ganz Europa!

Wir werden auch in Zukunft unsere Seminare so gestalten, dass sie wunderbare Weinerlebnisse und Begegnungen bieten und sich alle Teilnehmer gut betreut und sicher fühlen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß beim moderaten Weingenuss in der weinakademischen Weinwelt! Ich hoffe, Sie werden auf den nächsten Seiten fündig und entdecken viele für Sie interessante Angebote!

Viel Spaß beim Wein!

Dr. Josef Schuller MW
Director

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

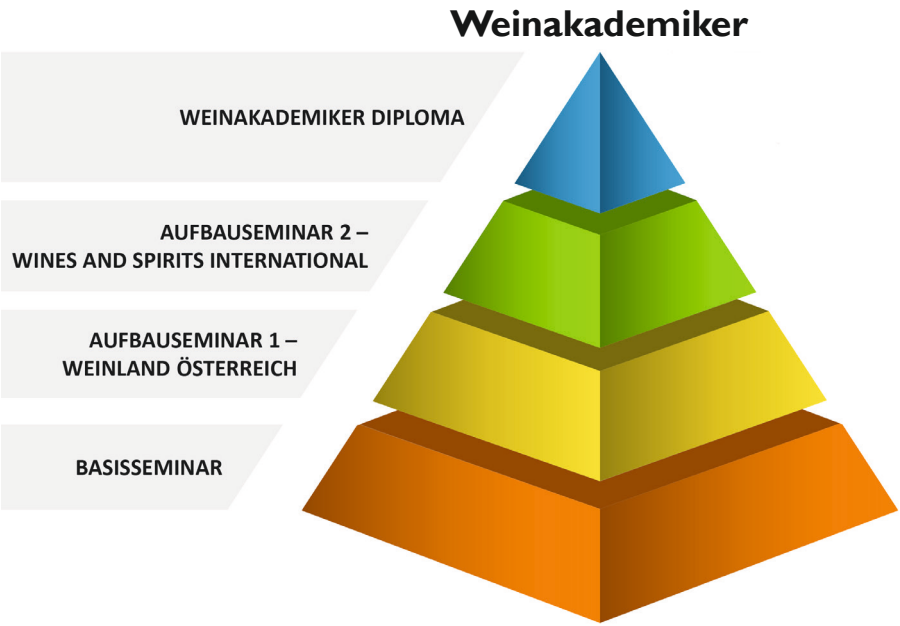
SCHENKEN SIE EIN WEINERLEBNIS!

Ob „Weinschnuppertag", „1x1 des Weinverkostens", „Wine & Cheese Weekend" oder ein anderes Seminar aus dem aktuellen Angebot. Seminartermine und Seminarorte sind frei wählbar!

Bestellen oder drucken Sie Ihren Gutschein unter www.weinakademie.at

SEMINARPROGRAMM

Neben Einzelveranstaltungen, wie Verkostungsseminare, Wine & More Seminare, Weinschnuppertage bzw Winzerjahreskurse sowie maßgeschneiderte Weinseminare, bietet die Weinakademie Österreich eine strukturierte, aufbauende und international orientierte Aus- und Weiterbildung an - **das vierstufige Weinakademikerprogramm:**



Im **Basisseminar** bzw **Österreichischen Weintutorium** wird das Wein-ABC vermittelt, wobei der Schwerpunkt bei Weinen aus Österreich liegt.

Das **Aufbauseminar 1 - Weinland Österreich** und **Aufbauseminar 2 - Wines and Spirits International** qualifizieren für die internationale Diploma-Ausbildung.

Der Weg zum Weinakademiker, der höchsten Ausbildungsstufe der Weinakademie, führt über das **Weinakademiker Diploma.** Dies ist auch die empfohlene Vorstufe zum elitären Master of Wine (MW).

BASISSEMINAR

Mit einem fachlich versierten Lektor der Weinakademie Österreich

Wenn Sie sich schon immer näher mit österreichischem Wein beschäftigen wollten, dann sind Sie im BASISSEMINAR genau richtig. Hier erfahren Sie an fünf aufeinander folgenden Abenden oder geblockt an 2 Tagen Wissenswertes zum Thema Österreichischer Wein: Weinsensorik und Weinansprache, das Weinland Österreich und seine Geschichte, Weinbaugebiete und Sortenkunde, Arbeiten im Weingarten, Methoden der Vinifizierung, das österreichische Weingesetz, Tisch- und Trinkkultur sowie Verkostung typisch österreichischer Weine sind Themen der Seminarreihe.

Eine theoretische und praktische Abschlussprüfung beschließt das Weinseminar. Bei positiver Absolvierung erhalten Sie ein Zertifikat der Weinakademie Österreich. Kurspreis inkl Seminarunterlagen und verkosteter Weine!

Teilnehmer: Weinliebhaber & Einsteiger

Bitte wählen Sie zwischen Abend- und Blockveranstaltung oder Österreichischem Weintutorium aus!

Abendveranstaltungen — EUR 280,-

Musterablaufplan

1. Abend: Weinsensorik und Weinansprache
2. Abend: Weinland Österreich
3. Abend: Von der Rebe zum Wein
4. Abend: Tisch- und Trinkkultur
5. Abend: Basisseminar-Abschlussprüfung

GRAZ, Steiermarkhof					
26.09.	03.10.	10.10.	17.10.	24.10.2023	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
15.04.	22.04.	29.04.	06.05.	13.05.2024	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
KREMS, Weinkompetenzzentrum					
25.09.	02.10.	09.10.	16.10.	23.10.2023	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
15.02.	22.02.	29.02.	07.03.	21.03.2024	jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr
RUST, Weinakademie Österreich					
04.09.	11.09.	18.09.	25.09.	02.10.2023	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
02.04.	09.04.	23.04.	30.04.	07.05.2024	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
WIEN 1, Palais Coburg					
05.09.	12.09.	19.09.	26.09.	03.10.2023	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
10.10.	17.10.	24.10.	07.11.	14.11.2023	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
06.11.	13.11.	20.11.	27.11.	04.12.2023	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
10.01.	17.01.	24.01.	31.01.	14.02.2024	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr
22.01.	29.01.	12.02.	19.02.	26.02.2024	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
28.02.	06.03.	13.03.	20.03.	27.03.2024	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr
03.04.	10.04.	17.04.	24.04.	08.05.2024	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr
25.04.	02.05.	16.05.	23.05.	06.06.2024	jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr

Blockveranstaltungen EUR 280,-

geblocktes Basisseminar OHNE weinkulturelles Rahmenprogramm
Inhalte: siehe Musterablaufplan Abendveranstaltung

ALTHOFEN, Bachler's

Sa,	21.10.2023	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	22.10.2023	09:00 - 13:30 Uhr
Sa,	20.04.2024	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	21.04.2024	09:00 - 13:30 Uhr

BREGENZ, Burgrestaurant Gebhardsberg

Fr,	13.10.2023	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	14.10.2023	09:00 - 18:30 Uhr
Sa,	13.04.2024	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	14.04.2024	09:00 - 13:30 Uhr

GÖTTLESBRUNN, Vinarium - Bittermann

Sa,	30.09.2023	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	01.10.2023	09:00 - 13:30 Uhr
Sa,	23.03.2024	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	24.03.2024	09:00 - 13:30 Uhr

INNSBRUCK, WIFI

Fr,	22.09.2023	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa,	23.09.2023	09:00 - 16:30 Uhr
Fr,	17.11.2023	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa,	18.11.2023	09:00 - 16:30 Uhr
Fr,	08.03.2024	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa,	09.03.2024	09:00 - 16:30 Uhr
Fr,	03.05.2024	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa,	04.05.2024	09:00 - 16:30 Uhr

KLOSTERNEUBURG, Stiftsvinothek

Fr,	22.09.2023	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	23.09.2023	09:00 - 18:30 Uhr
Fr,	10.11.2023	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	11.11.2023	09:00 - 18:30 Uhr
Fr,	23.02.2024	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	24.02.2024	09:00 - 18:30 Uhr
Fr,	10.05.2024	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	11.05.2024	09:00 - 18:30 Uhr
Fr,	21.06.2024	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	22.06.2024	09:00 - 18:30 Uhr

LINZ, Hotel Schillerpark

Fr,	27.10.2023	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	28.10.2023	09:00 - 18:30 Uhr
Fr,	19.04.2024	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	20.04.2024	09:00 - 18:30 Uhr

RETZ, Althof

Sa,	18.11.2023	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	19.11.2023	09:00 - 13:30 Uhr
Sa,	13.04.2024	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	14.04.2024	09:00 - 13:30 Uhr

SALZBURG, Gersberg Alm

Sa,	28.10.2023	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	29.10.2023	09:00 - 13:30 Uhr
Sa,	16.03.2024	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	17.03.2024	09:00 - 13:30 Uhr

SÜDSTEIERMARK, Fachschule Silberberg

Sa,	23.09.2023	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	24.09.2023	09:00 - 13:30 Uhr
Sa,	28.10.2023	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	29.10.2023	09:00 - 13:30 Uhr
Sa,	25.11.2023	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	26.11.2023	09:00 - 13:30 Uhr
Sa,	16.03.2024	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	17.03.2024	09:00 - 13:30 Uhr
Sa,	04.05.2024	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	05.05.2024	09:00 - 13:30 Uhr
Sa,	15.06.2024	09:00 - 19:00 Uhr und
So,	16.06.2024	09:00 - 13:30 Uhr

TATTENDORF, Johanneshof

Fr,	22.09.2023	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	23.09.2023	09:00 - 18:30 Uhr
Fr,	01.03.2024	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	02.03.2024	09:00 - 18:30 Uhr
Fr,	26.04.2024	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa,	27.04.2024	09:00 - 18:30 Uhr

Österreichisches Weintutorium EUR 450,-

geblocktes Basisseminar MIT weinkulturellem Rahmenprogramm
Ein weinbetontes Wochenende, bei dem Sie die Inhalte des BASISSEMINARS mit einem attraktiven, weinkulturellen Rahmenprogramm verbinden. Der Seminarpreis beinhaltet Seminarunterlagen, Winzerbesuch, Weinverkostungen, eine Weingartenbegehung, zwei Degustationsmenüs und weinfachliche Betreuung während des gesamten Wochenendes sowie eine theoretische und praktische Abschlussprüfung am Sonntag. Bei positiver Absolvierung erhalten Sie ein Zertifikat der Weinakademie Österreich. Die Unterkunft ist nicht inkludiert.

Teilnehmer: Weinliebhaber & Einsteiger

Musterablaufplan

Freitag, **15:00 - 19:30 Uhr**	Begrüßung und Besprechung des Programmablaufes Einführung in die Weinsensorik und Weinansprache Weingutsbesuch
Samstag, **08:30 - 18:30 Uhr**	Einführung ins Weinland Österreich und seine Geschichte Österreichs Weinbaugebiete und Sortenkunde Degustationsmenü Arbeiten im Weingarten (Theorie) Methoden der Vinifizierung Das Österreichische Weingesetz
Sonntag, **08:30 - 15:30 Uhr**	Tisch- und Trinkkultur Prüfung Ihres österreichischen Weinwissens und Ihres Gaumens Ein Degustationsmenü beschließt das Österreichische Weintutorium

DÜRNSTEIN, Domaine Wachau
- Fr, 10.11.2023 - So, 12.11.2023
- Fr, 05.04.2024 - So, 07.04.2024

KREMS, Weinkompetenzzentrum
- Fr, 03.11.2023 - So, 05.11.2023
- Fr, 19.04.2024 - So, 21.04.2024

RUST, Weinakademie Österreich
- Fr, 29.09.2023 - So, 01.10.2023
- Fr, 12.04.2024 - So, 14.04.2024
- Fr, 21.06.2024 - So, 23.06.2024

AUFBAUSEMINAR I -
WEINLAND ÖSTERREICH

Mit einem fachlich versierten Lektorenteam der Weinakademie Österreich

Das AUFBAUSEMINAR I - Weinland Österreich vertieft die im Basisseminar erlernten Schlüsselthemen über das Weinland Österreich und beschäftigt sich intensiv mit den einzelnen Weinbaugebieten und der Österreichischen Weinwirtschaft generell. Ein Verkostungstraining anhand einer standardisierten Verkostungstechnik frischt Ihre Kenntnisse der Weinansprache auf und zeigt Ihnen auch, wie Sie Weinfehler erkennen. Die Themen Weinbau und Kellerwirtschaft sind „österreichisch" gefärbt, wobei grundsätzliche Technologien und Arbeitsvorgänge natürlich auch internationale Gültigkeit haben. Ein Exkurs in die Internationale Weinwelt soll Lust auf mehr machen. Österreichische Weine werden dabei internationalen Gewächsen gegenübergestellt und Gemeinsamkeiten bzw Unterschiede herausgearbeitet.

Das Seminar endet mit einer theoretischen und praktischen Abschlussprüfung. Bei positiver Absolvierung erhalten Sie ein Zertifikat der Weinakademie Österreich.

Teilnehmern wird die vorherige Absolvierung des Basisseminares empfohlen!

Bitte wählen Sie zwischen Abend- und Blockveranstaltung aus!

Abendveranstaltungen									**EUR 540,-**
GRAZ, Steiermarkhof									
28.11.	05.12.	12.12.	19.12.23	09.01.	16.01.	23.01.	30.01.	06.02.2024	
						jeweils Di 18:30 - 21:30 Uhr			
KREMS, Weinkompetenzzentrum									
13.11.	20.11.	27.11.	04.12.	11.12.23	08.01.	15.01	22.01.	29.01.2024	
						jeweils Mo 18:30 - 21:30 Uhr			
WIEN I, Palais Coburg									
04.10.	11.10.	18.10.	25.10.	08.11.	15.11.	22.11.	29.11.	06.12.2023	
						jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr			
15.02.	22.02.	29.02.	07.03.	14.03.	21.03.	04.04.	11.04.	18.04.2024	
						jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr			
15.04.	22.04.	29.04.	06.05.	13.05.	27.05.	03.06.	10.06.	17.06.2024	
						jeweils Mo 18:30 - 21:30 Uhr			

Blockveranstaltungen EUR 720,-

geblocktes Aufbauseminar MIT weinkulturellem Rahmenprogramm

Wahlweise bieten wir Ihnen das AUFBAUSEMINAR I - Weinland Österreich auch in Form einer Blockveranstaltung an. Abgestimmt auf die Seminarinhalte wird dieses Ausbildungsprogramm durch Vorträge von Experten aus der Österreichischen Weinwirtschaft, diverse Degustationen, praxisorientierte Betriebsbesuche und Fachgespräche mit Topwinzern abgerundet. Sie erhalten rechtzeitig die Seminarunterlagen, damit Sie sich auf die Abschlussprüfung am letzten Seminartag vorbereiten können. Inklusive Mittagessen und Kaffeepausen, ohne Unterkunft.

Musterablaufplan

Donnerstag, **09:00 - 19:30 Uhr**	Begrüßung und Verkostungstraining Österreichische Weinbaugebiete I (Niederösterreich, Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Wagram, Weinviertel) Wein-Fachgespräch
Freitag, **08:30 - 17:00 Uhr**	Die Österreichische Weinwirtschaft Kellerwirtschaft Weinbau Wein-Fachgespräch in einem renommierten Weingut
Samstag, **08:30 - 17:30 Uhr**	Österreichische Weinbaugebiete II (Carnuntum, Burgenland, Neusiedlersee, Leithaberg, Rust, Rosalia, Mittelburgenland und Eisenberg) Österreichische Weinbaugebiete III (Thermenregion, Wien, Südsteiermark, Weststeiermark und Vulkanland Steiermark) Abend zur freien Verfügung
Sonntag, **08:30 - 16:00 Uhr**	Aufbauseminar I - Weinland Österreich Abschlussprüfung Österreich gegen den Rest der Welt abschließendes Degustationsmenü

ALTHOFEN, Bachler's

Do, 20.06.2024 - So, 23.06.2024

KREMS, Weinkompetenzzentrum

Do, 19.10.2023 - So, 22.10.2023

Do, 14.03.2024 - So, 17.03.2024

Do, 23.05.2024 - So, 26.05.2024

RUST, Weinakademie Österreich

Do, 09.11.2023 - So, 12.11.2023

Do, 04.04.2024 - So, 07.04.2024

Do, 02.05.2024 - So, 05.05.2024

Do, 22.08.2024 - So, 25.08.2024

SÜDSTEIERMARK, Weinlandhof

Do, 11.04.2024 - So, 14.04.2024

TATTENDORF, Johanneshof

Mi, 25.10.2023 - Sa, 28.10.2023

Mi, 08.05.2024 - Sa, 11.05.2024

AUFBAUSEMINAR 2 -
WINES AND SPIRITS INTERNATIONAL

Mit einem fachlich versierten Lektorenteam der Weinakademie Österreich

Dieses Seminar ist eine fachlich standardisierte internationale Basisausbildung im Bereich „Weine und Spirituosen der Welt". Es beinhaltet die wichtigsten Weinbaugebiete, Weinstile, Schaumweine, Aufgespriteten Weine und Spirituosen der Welt. Absolventen erlangen dadurch die Fähigkeit, die wichtigsten internationalen Weine und Spirituosen zu verstehen und zu bewerten. Die Ausbildung ist international orientiert und wird als Basiswissen für alle professionellen Tätigkeitsbereiche der Weinwirtschaft empfohlen.

Das Seminar endet mit einer theoretischen und praktischen Abschlussprüfung. Bei positiver Absolvierung erhalten Sie ein Zertifikat der Weinakademie Österreich. Die positiv abgelegte Prüfung ermöglicht den Einstieg in die internationale Top-Qualifikation, das **WEINAKADEMIKER DIPLOMA** (... die Ausbildung zum **International Wine Specialist**).

Teilnehmern wird die vorherige Absolvierung des Aufbauseminar 1 - Weinland Österreich empfohlen!

Bitte wählen Sie zwischen Abend- und Blockveranstaltung aus!

Abendveranstaltungen								**EUR 860,-**
GRAZ, Steiermarkhof								
13.11.	20.11.	27.11.	04.12.	11.12.	18.12.23	08.01.	15.01.	22.01.
29.01.	05.02.	26.02.	04.03.	11.03.	18.03.24	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr		
KREMS, Weinkompetenzzentrum								
12.02.	19.02.	26.02.	18.03.	08.04.	15.04.	22.04.	29.04.	06.05.
13.05.	27.05.	03.06.	10.06.	17.06.	24.06.24	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr		
WIEN 1, Palais Coburg								
21.09.	28.09.	05.10.	12.10.	19.10.	09.11.	16.11.	23.11.	30.11.
07.12.	14.12.23	11.01.	18.01.	25.01.	01.02.24	jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr		
05.03.	12.03.	26.03.	02.04.	09.04.	16.04.	23.04.	30.04.	07.05.
14.05.	21.05.	28.05.	04.06.	11.06.	18.06.24	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr		

Blockveranstaltungen Österreich — EUR 1.090,-
Deutschland/Südtirol — EUR 1.240,-

geblocktes Aufbauseminar MIT weinkulturellem Rahmenprogramm
Wahlweise bieten wir Ihnen das AUFBAUSEMINAR 2 - Wines and Spirits International auch in Form einer Blockveranstaltung an. Abgestimmt auf die Seminarinhalte wird dieses Ausbildungsprogramm durch Vorträge von Experten aus der Österreichischen Weinwirtschaft, diverse Degustationen, praxisorientierte Betriebsbesuche und Fachgespräche mit Topwinzern abgerundet. Sie erhalten rechtzeitig die Seminarunterlagen, damit Sie sich auf die Abschlussprüfung am letzten Seminartag vorbereiten können. Inklusive Mittagessen und Kaffeepausen, ohne Unterkunft.

Musterablauf

1. Block

Donnerstag, 09:00 - 21:00 Uhr	Begrüßung und Verkostungstraining Frankreich
Freitag, 08:30 - 19:00 Uhr	Internationale Weinwirtschaft Deutschland, Elsass und Italien
Samstag, 08:30 - 18:00 Uhr	Spanien, Portugal Mittel- und Osteuropa
Sonntag, 08:30 - 16:00 Uhr	Amerika Aufgespritete Weine der Welt

2. Block

Donnerstag, 09:00 - 19:30 Uhr	Australien, Neuseeland und Südafrika Weinbau und Kellerwirtschaft International
Freitag, 08:30 - 16:00 Uhr	Spirituosen der Welt Schaumweine der Welt
Samstag, 09:00 - 14:00 Uhr	Aufbauseminar 2 - Wines and Spirits International Abschlussprüfung abschließendes Degustationsmenü

KREMS, Weinkompetenzzentrum
1. Block: Do, 09.11.2023 - So, 12.11.2023
2. Block: Do, 23.11.2023 - Sa, 25.11.2023

1. Block: Do, 13.06.2024 - So, 16.06.2024
2. Block: Do, 27.06.2024 - Sa, 29.06.2024

RUST, Weinakademie Österreich
1. Block: Do, 21.09.2023 - So, 24.09.2023
2. Block: Do, 12.10.2023 - Sa, 14.10.2023

1. Block: Do, 07.03.2024 - So, 10.03.2024
2. Block: Do, 25.04.2024 - Sa, 27.04.2024

SÜDTIROL (BRIXEN), Kloster Neustift
1. Block: Mo, 06.11.2023 - Mi, 08.11.2023
2. Block: Mo, 13.11.2023 - Di, 14.11.2023
3. Block: Mo, 20.11.2023 - Di, 21.11.2023

DEUTSCHLAND (RHEINGAU), Hochschule Geisenheim University
Di, 19.09.2023 - So, 24.09.2023

WEINAKADEMIKER DIPLOMA

In einer immer komplexer werdenden Weinwelt ist permanente Weiterbildung für professionell mit Wein befasste Personen unumgänglich: Neue Weinbauländer und Produzenten, neue Märkte und Konsumenten, neue Technologien und Problemstellungen und neue Weine – das Tempo ist atemberaubend.

Eine umfassende Qualifikation, die all diese Entwicklungen berücksichtigt, ist das „Weinakademiker Diploma". Die führende deutsche Weinuniversität, die Hochschule Geisenheim University, die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Campus Wädenswil und die Weinakademie Österreich als größte Weinschule am Kontinent bieten eine deutschsprachige Weinausbildung von Weltformat an – das „Weinakademiker Diploma".

An diesen drei Institutionen wird seit vielen Jahren auch das WSET Level 4 Diploma in Wines in englischer Sprache durchgeführt. Mit dem deutschsprachigen „Weinakademiker Diploma" geht man hier noch einen Schritt weiter und hat das Ziel die weltweit beste Ausbildung im Wein- und Spirituosenbereich anzubieten. Neben den wichtigsten Weinen und Spirituosen der Welt stellen vor allem die Bereiche Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinmarkt und Weinbusiness sowie „Aktuelle Themen der Weinbranche" Schwerpunkte der Ausbildung dar. Ein weiterer Kernpunkt ist die Sensorik-Ausbildung, die sich am Master of Wine-Verkostungsschema orientiert.

Ein höchstkarätig besetztes internationales Team von Hochschulprofessoren, Masters of Wine, Weinakademikern und Business Leaders ist Garant für die Qualität der Ausbildung. Somit bietet diese internationale Ausbildung auch die beste Vorbereitung für potenzielle Master of Wine-Studenten.

Neben führenden Weingütern sind auch die Weinmarketinginstitutionen im deutschsprachigen Europa wie der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), die Österreich Wein Marketing (ÖWM), Swiss Wine und Südtirol Wein Partner dieser Ausbildung. Sie bieten großzügige Stipendien für Teilnehmer an und organisieren Verkostungen und Studienreisen in die Weinbaugebiete ihrer Länder. Diese Zusatzprogramme finden im Rahmen der Kursblöcke statt und sind ohne Zusatzkosten für die Teilnehmer. Während beim Weinakademiker Diploma in Österreich die Seminare ausschließlich am Campus der Weinakademie in Rust stattfinden, ist beim Diploma in Geisenheim auch ein Kursblock inklusive Weinbesuchsprogrammen in Österreich eingeplant. Das Diploma in der Schweiz ist sehr international angelegt mit Kursblöcken und Besuchsprogrammen auch in Österreich, Deutschland und Südtirol.

Am Ende der Ausbildung steht die Graduierung zum Weinakademiker im Rahmen von festlichen Graduierungsfeiern im Schloss Johannisberg (Deutschland), Schloss Esterházy (Österreich) und Schloss Au (Schweiz).

Für Profis aus Weinhandel und Gastronomie, aber auch für Winzer und ambitionierte private Interessenten die Gelegenheit für eine international hochkarätige Ausbildung über die Weine und Spirituosen der Welt.

Eine Ausbildung der Weinakademie Österreich in Kooperation mit

Hochschule Geisenheim University

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

zh aw

Das WEINAKADEMIKER DIPLOMA ist eine Qualifikation, die umfassendes, aktuelles Wissen über Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinmarkt und Weinbusiness, Weinbauländer der Welt und deren Weine inkl. Schaumweine und Aufgespritete Weine sowie Spirituosen bestätigt und professionelle Weinverkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten attestiert. Absolventen können Qualitätspotenzial bzw Reifezustand von Weinen beschreiben und bewerten.

Mit der positiven Absolvierung dieser Ausbildung und der Unterzeichnung eines Ehrenkodex wird den Absolventen der Titel Weinakademiker verliehen. Die Absolventen sind im Absolventenverband dem „Club der Weinakademiker" organisiert, der durch ein attraktives Weiterbildungsprogramm garantiert, dass die Absolventen ihre erworbenen Kompetenzen ausbauen und ihr Wissen aktualisieren. Der Club der Weinakademiker zählt bereits über 1.000 Mitglieder aus 48 Nationen. Derzeit kommen auch elf Masters of Wine aus den Reihen der Weinakademiker.

Die Ausbildung richtet sich an folgende Zielgruppen:

- Weinhändler
- Gastronomen
- Vinothekare
- Weinservicepersonal
- Winzer
- Journalisten
- private Weinfreunde

Voraussetzungen

Folgende Qualifikationen ermöglichen den direkten Einstieg:

- Weinakademie Österreich Aufbauseminar 2 - Wines and Spirits International Prüfung
- WSET Level 3 Award in Wines Prüfung
- WIFI-Diplomsommelierprüfung
- IHK geprüfte/r Weinfachberater/in bzw Sommelier/e
- Staatlich geprüfte/r Sommelier/e
- oder eine äquivalente internationale Ausbildung

Nähere Informationen über den Erwerb einer Einstiegsqualifikation können bei der Weinakademie Österreich erfragt werden.

Ablauf

Das Weinakademiker Diploma ist als berufsbegleitende Ausbildung konzipiert, wobei geblockte, mehrtägige Seminarveranstaltungen am jeweiligen Veranstaltungsort durchgeführt werden. Im Heimstudium bereiten sich die Diploma-Studenten auf die einzelnen Seminarthemen vor. Die Vortragenden erarbeiten dann bei den Seminaren gemeinsam mit den Teilnehmern Kernaspekte sowie Entwicklungen und Trends der einzelnen Themengebiete.

Im Rahmen der Ausbildung sind Verkostungs- und theoretische Prüfungen zu bestehen. Eine Diploma-Arbeit und ein Kolloquium schließen die Ausbildung ab.

Ausbildungsinhalte

Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft
Aspekte im Bereich Weinbau, Vinifizierung, Weinbehandlung und Abfüllung

Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing

Modul 3: Weine der Welt und Märkte
EUROPA
Nord- und Westeuropa
Frankreich (Bordeaux, Südwestfrankreich, Burgund, Elsass, Loire), Deutschland
Mittel-, Südost-, Osteuropa und GUS-Staaten
Schweiz, Österreich, Ungarn, Bulgarien, Rumänien, Kroatien, Slowenien, Serbien, Bosnien-Herzegowina, Montenegro, Tschechien, Slowakei, Griechenland, Zypern, Russland, Ukraine, Georgien, Moldawien
Südeuropa
Frankreich (Rhône, Südfrankreich), Italien, Spanien, Portugal

AMERIKA
Nord-, Mittel- und Südamerika
USA, Kanada, Mexiko, Argentinien, Chile, Brasilien, Uruguay

OZEANIEN, AFRIKA, ASIEN, ÖSTLICHER MITTELMEERRAUM
Australien, Neuseeland, Südafrika, China, Japan, Indien, Türkei, Libanon, Israel

Modul 4: Schaumweine, Aufgespritete Weine und Spirituosen der Welt und Märkte
Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte
Produktionsmethoden, Schaumweintypen und -stile

Bereich - Aufgespritete Weine der Welt und Märkte
Produktionsmethoden, Typen und Stile von aufgespriteten Weinen

Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte
Produktionsmethoden, Spirituosentypen und -stile

Modul 5: Diploma-Arbeit
Abschlussarbeit zu einem selbstgewählten Thema im Bereich Weine und Spirituosen

Folgend die Kurstermine in Rust. Weitere Informationen zum Weinakademiker Diploma bzw. zu anderen Kursorten (Geisenheim, Deutschland und Wädenswil, Schweiz) finden Sie in der Diploma Broschüre bzw. auf der Website: www.weinakademie.at/wakdiploma.php

SEMINARTERMINE 2023/24

Seminarbeginn Oktober 2023	
KURSNR DSR OKT 23 - Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing	
1. Diploma-Block:	Do, 19.10. - So, 22.10.2023 sowie Mo, 27.11. - Di, 28.11.2023
Diplomaprüfung Modul 1:	Do, 25.01.2024
KURSNR DSR OKT 23 - Modul 3: Weine der Welt und Märkte	
2. Diploma-Block:	Do, 25.01. - So, 28.01.2024
3. Diploma-Block:	Mi, 21.02. - So, 25.02.2024
4. Diploma-Block:	Do, 14.03. - So, 17.03.2024
Diplomaprüfung Modul 3:	Mo, 10.06.2024
KURSNR DSR OKT 23 - Modul 4: Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte Bereich - Aufgespritete Weine der Welt und Märkte Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte	
5. Diploma-Block:	Do, 12.09. - So, 15.09.2024
6. Diploma-Block:	Fr, 04.10. - So, 06.10.2024
Diplomaprüfungen Modul 4:	Di, 19.11.2024
KURSNR DSR OKT 23 - Modul 5: Diploma-Arbeit	
Abschlussarbeit mit ca. 4.000-5.000 Wörtern sowie Präsentation dieser Arbeit	

Seminarorte:
Rust: Weinakademie Österreich, Seehof, A-7071 Rust

Teilnahmegebühr: Die Teilnahmegebühr für die **Module 1 und 2** beträgt EUR 1.320,-, für das **Modul 3** EUR 2.160,- sowie für die weiterführenden **Module 4 und 5** EUR 1.660,- (insgesamt EUR 5.140,- brutto). Bei Buchung und Bezahlung der **Module 1-3** für EUR 3.390,- und anschließend der **Module 4-5** für EUR 1.660,- beträgt die Seminargebühr insgesamt EUR 5.050,- brutto. Bei Buchung und Bezahlung des gesamten Seminars **Modul 1-5** beträgt die Seminargebühr EUR 4.960,- brutto (Stand 2023).

Anmeldeschluss: Montag, 18. September 2023

SEMINARTERMINE 2024/25

Seminarbeginn Mai 2024	
KURSNR DSR MAI 24 - Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing	
1. Diploma-Block:	Do, 23.05. - So, 26.05.2024 sowie Mo, 17.06. - Di, 18.06.2024
Diplomaprüfung Modul 1:	Mo, 26.08.2024
KURSNR DSR MAI 24 - Modul 3: Weine der Welt und Märkte	
2. Diploma-Block:	Mo, 26.08. - Do, 29.08.2024
3. Diploma-Block:	Mi, 11.09. - So, 15.09.2024
4. Diploma-Block:	Mi, 09.10. - Sa, 12.10.2024
Diplomaprüfung Modul 3:	Di, 21.01.2025
KURSNR DSR MAI 24 - Modul 4: Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte Bereich - Aufgespritete Weine der Welt und Märkte Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte	
5. Diploma-Block:	Januar 2025
6. Diploma-Block:	Februar 2025
Diplomaprüfungen Modul 4:	März 2025
KURSNR DSR MAI 24 - Modul 5: Diploma-Arbeit	
Abschlussarbeit mit ca. 4.000-5.000 Wörtern sowie Präsentation dieser Arbeit	

Seminarorte:
Rust: Weinakademie Österreich, Seehof, A-7071 Rust

Teilnahmegebühr: Die Teilnahmegebühr für die **Module 1 und 2** beträgt EUR 1.345,-, für das **Modul 3** EUR 2.215,- sowie für die weiterführenden **Module 4 und 5** EUR 1.700,- (insgesamt EUR 5.260,- brutto). Bei Buchung und Bezahlung der **Module 1-3** für EUR 3.470,- und anschließend der **Module 4-5** für EUR 1.700,- beträgt die Seminargebühr insgesamt EUR 5.170,- brutto. Bei Buchung und Bezahlung des gesamten Seminars **Modul 1-5** beträgt die Seminargebühr EUR 5.080,- brutto (Stand 2023).

Anmeldeschluss: Freitag, 29. März 2024

WINE & MORE

Weinschnuppertag — EUR 180,-

Wein macht Spaß! Das können Sie bei unserem WEINSCHNUPPERTAG hautnah erleben: Ein Seminar über den österreichischen Wein, der Besuch eines renommierten Weingutes, ein Weinquiz, viele gute Tropfen und heiße Diskussionen über oft gestellte Weinfragen, ... ein schmackhaftes Menü ... wir freuen uns auf Sie! Dauer jeweils von 09:00 - 17:30 Uhr

Teilnehmer: Weinliebhaber & Einsteiger

GÖTTLESBRUNN, Vinarium Bittermann
- Sa, 14.10.2023
- Sa, 06.04.2024

KLOSTERNEUBURG, Stiftsvinothek
- Sa, 21.10.2023
- Sa, 27.04.2024

KREMS, Weinkompetenzzentrum
- Sa, 18.11.2023
- Sa, 08.06.2024

RUST, Weinakademie Österreich
- Sa, 28.10.2023
- Sa, 11.05.2024

SÜDSTEIERMARK, Fachschule Silberberg
- Sa, 30.09.2023
- Sa, 06.04.2024

Das 1x1 des Weinverkostens — EUR 85,-

Trocken - süß? Frucht - Würze? Schlank, körperreich, jung, gereift oder alt?
Ein praktisches Verkostungstraining anhand von typischen Weinbeispielen für Anfänger.
Dauer jeweils von 18:30 - 21:30 Uhr.

Teilnehmer: Weinliebhaber & Einsteiger

GRAZ, Steiermarkhof
- Fr, 17.11.2023
- Fr, 19.04.2024

KREMS, Weinkompetenzzentrum
- Fr, 17.11.2023
- Fr, 26.04.2024

LINZ, Hotel Schillerpark
- Fr, 24.11.2023
- Fr, 10.05.2024

RUST, Weinakademie Österreich
- Mo, 16.10.2023
- Mi, 10.04.2024

WIEN 1, Palais Coburg
- Mo, 09.10.2023
- Di, 21.11.2023
- Fr, 22.03.2024
- Do, 13.06.2024

Wine & Cheese Weekend EUR 350,-

Was Sie schon immer über die Harmonie von Wein & Käse aus Österreich wissen wollten, erfahren Sie Tipps & Tricks rund um den Käse und Wein in diesem 2-tägigen Seminar.

Neben einer kurzen Einführung in das Weinland Österreich und die Kunst des Weinverkostens entdecken Sie die Käsekultur Österreichs und verkosten junge, gereifte wie auch verschiedene affinierte Käsesorten (15-20). Die große Vielfalt und ausgezeichnete Qualität österreichischer Käsespezialitäten in Kombination mit ausgewählten Weinen werden in einem gezielten Verkostungstraining Ihren Gaumen entzücken.

Gelebte Käsekultur in Verbindung mit gepflegter Weinkultur - das Motto dieses Seminars - macht dieses Wochenende zu einem Erlebnis der besonderen Art. Ein genussreiches Mittagessen in einem Haubenrestaurant sowie ein Besuch eines Weinguts mit Führung & Verkostung verfeinern das Programm. Preis beinhaltet Seminarunterlagen, Mittagessen, Weingutsbesuch inklusive Taxitransfer, sowie verkosteter Weine & Käseproben. Die Unterkunft ist nicht inkludiert.
Dauer jeweils Sa, 09:30 - 19:30 Uhr und So, 09:00 - 13:00 Uhr.

Seminarinhalte

- Begrüßung und Einführung ins Weinland Österreich sowie in die Kunst des Weinverkostens
- Käseland Österreich: Verkostung der Top-Käse Österreichs
- leichtes Mittagessen
- kurze Weingartenführung und Besuch eines renommierten Weingutes (nur in Krems)
- Workshop Wein & Käse - Harmonie & Vielfalt

BAD GLEICHENBERG, Villa Thalhof	**KREMS,** Weinkompetenzzentrum
Sa, 25.11.2023 - So, 26.11.2023	Sa, 14.10.2023 - So, 15.10.2023
Sa, 13.04.2024 - So, 14.04.2024	Sa, 09.03.2024 - So, 10.03.2024

Wine & Cheese - Zwei, die sich mögen EUR 110,-

Süßwein zu Blau- oder Grünschimmelkäse, ein kräftiger Rotwein zu gereiftem Hartkäse ..., ein sensorischer Kurzworkshop, bei dem österreichische WEIN-KÄSE-Kombinationen erarbeitet und natürlich verkostet werden! Preis inkl verkosteter Weine & Käseproben.
Dauer jeweils von 18:30 - 21:30 Uhr.

GAMLITZ, Weinlandhof	**KREMS,** Weinkompetenzzentrum
Fr, 03.11.2023	Fr, 13.10.2023
Fr, 19.04.2024	Fr, 08.03.2024
GRAZ, Steiermarkhof	**WIEN VIII,** Hotel Rathaus
Fr, 20.10.2023	Di, 07.11.2023
Fr, 15.03.2024	Fr, 01.03.2024
BAD GLEICHENBERG, Villa Thalhof	Mi, 15.05.2024
Fr, 24.11.2023	
Fr, 12.04.2024	

Speise & Wein - Harmonie & Vielfalt — EUR 99,-

Guter Wein und gutes Essen - ein Genuss! Doch wie kombiniert man richtig? Probieren geht über Studieren, deshalb lassen wir unserer Kreativität freien Lauf. Wir stellen in unserem Speise-Wein-Workshop kleine Schmankerl verschiedenen Weinen gegenüber, erkosten gemeinsam die Grundlagen und entdecken vor allem unsere ganz persönlichen Lieblingskombinationen.
Dauer jeweils von 18:30 - 21:30 Uhr.

KLOSTERNEUBURG, Stiftsvinothek	**KREMS,** Kaiser von Österreich
Fr, 03.11.2023	Fr, 20.10.2023
Fr, 22.03.2024	Fr, 15.03.2024

27. KONGRESS DER WINE EDUCATORS

Fr 03.11. - So, 05.11.2023
MITTELBURGENLAND, Vinatrium Deutschkreutz
Preis EUR 590,- inkl Mittag- und teilweise auch Abendessen

Genauere Informationen und Anmeldung unter www.weinakademie.at bzw Weinakademie Österreich (Krems) Tel.: +43 (0) 2732 / 876 12

SCHENKEN SIE EIN WEINERLEBNIS!

Ob „Weinschnuppertag", „1x1 des Weinverkostens", „Wine & Cheese Weekend" oder ein anderes Seminar aus dem aktuellen Angebot. Seminartermine und Seminarorte sind frei wählbar!

Bestellen oder drucken Sie Ihren Gutschein unter www.weinakademie.at

Winzerjahreskurs - Weinbau EUR 1.190,-

Schlüpfen Sie für ein Jahr in die Rolle des Weinhauers und erarbeiten Sie sich viel Wissenswertes zum Thema Weinbau!

Ein professionell aufbereitetes Jahresprogramm ermöglicht Ihnen, die Arbeiten vom Rebstock bis zur Lese selbst durchzuführen: Planen Sie die Neuanlage eines Weingartens, treffen Sie die Sortenwahl, lernen Sie das Veredeln und führen Sie im Winter den Rebschnitt durch. Im Frühsommer stehen die Laub- und Bodenarbeiten an, und Sie erhalten eine Einführung ins „Trockensteinmauern". Die Weinlesekontrolle und die Weinlese stehen im Herbst auf dem Programm!

Inklusive Teilnahmezertifikat und einem Kontingent des selbst produzierten Weißweines.

Kursort: Wein- und Obstbau Kompetenzzentrum Krems, 3500 Krems

Winter: Do, 25.01. - Sa, 27.01.2024
Sommer: Fr, 12.07. - Sa, 13.07.2024
Abschluss: Fr, 09.05. - Sa, 10.05.2025
Frühling: Fr, 10.05. - Sa, 11.05.2024
Herbst: Do, 03.10. - Sa, 05.10.2024

Weitere Informationen unter: info-krems@weinakademie.at

Winzerjahreskurs - Önologie & Destillation EUR 1.190,-

Schlüpfen Sie ein Weinjahr lang in die Rolle des Winzers und winemakers sowie des Brenners.

Ein professionell aufbereitetes Jahresprogramm beginnt mit der Rotweinlese. Sie begleiten die Weinwerdung, die Weinbehandlung und den Weinausbau bis zur Flaschenfüllung. Die Grundlagen der Prädikatsweinproduktion, der Sektproduktion sowie die Destillation und die Produktion von Edelbränden stellen weitere Schwerpunkte dar.

Fachexkursionen und Workshops mit führenden Winzern und Brennern runden das Programm ab. Inklusive Teilnahmezertifikat und einem Kontingent des selbst produzierten Rotweines.

Kursort: Weinbauschule Burgenland, 7000 Eisenstadt

Herbst: Do, 28.09. - Sa, 30.09.2023
Frühling: Do, 07.03. - Sa, 09.03.2024
Winter: Do, 23.11. - Sa, 25.11.2023
Sommer: Mi, 15.05. - Fr, 17.05.2024

Weitere Informationen unter: info-krems@weinakademie.at

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Anmeldung: Die Anmeldung muss schriftlich per Brief, Fax, Mail oder über die Homepage www.weinakademie.at bei der Weinakademie Österreich erfolgen. Die Anmeldung ist in jedem Fall unmittelbar verbindlich und sichert erst nach Rückbestätigung durch einen Mitarbeiter der Weinakademie Österreich einen Platz im gewünschten Seminar.
2. Teilnehmerbeiträge und Stornogebühren: Die Seminarbeiträge sind innerhalb von 7 Tagen ab Rechnungsdatum einzuzahlen. Bei Überweisung mittels e-banking ist der vollständige Name, die Kursnummer und die Rechnungsnummer anzugeben. Tages- und Abendveranstaltungen können bis 14 Tage, Blockveranstaltungen bis 6 Wochen vor Seminarbeginn kostenfrei storniert werden. Bei Rücktritt innerhalb der letzten 14 Tage (Tages- und Abendveranstaltungen) bzw 6 Wochen (Blockveranstaltungen) vor Seminarbeginn verrechnen wir 50 % der Teilnahmegebühr bzw 100 % bei Nichtbesuch bzw Absage nach Veranstaltungsbeginn. Einzelne Seminareinheiten können nicht storniert und zu einem anderen Termin wiederholt werden. Bereits eingezahlte Rechnungsbeträge werden auf Wunsch nach Abzug einer Bearbeitungsgebühr in der Höhe von EUR 25,- rückerstattet.
3. In den Seminarbeiträgen ist eine einmalige Prüfungsgebühr enthalten. Bei Nichtantritt zur Prüfung verfällt die Gebühr und muss bei später nachgeholter Prüfung neu verrechnet werden.
4. Teilnehmerzahlen und Programmänderungen: Veranstaltungen können nur bei Erreichen der Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen abgehalten werden. Bei Kursabsagen können wir keinen Ersatz für entstandene Aufwendungen leisten. Programmänderungen vorbehalten.
5. Haftpflicht: Für Unfälle und sonstige Schäden während aller Veranstaltungen wird lediglich eine Haftung im Rahmen der gesetzlichen Haftpflicht übernommen. Bei Unfällen und Schäden auf den Wegen zu und von den Seminarorten wird keine Haftung übernommen; die Teilnahme an Exkursionen und Führungen erfolgt auf eigene Gefahr. Weiters haftet die Weinakademie nicht für den Verlust von Kleidungsstücken, Wertgegenständen, etc.
6. Gutscheine: Gutscheine für Seminare der Weinakademie Österreich können auf zwei Arten bestellt werden. Einerseits können Sie den Gutschein mittels Online-Formular anfordern. Dieser wird dann von unseren Mitarbeitern vorbereitet und Ihnen per Nachnahme zugesendet. Andererseits können Sie sich einen Gutschein mit der Print@Home Funktion bestellen. Sie bezahlen per Kreditkarte oder Rechnung. Nach erfolgter Bezahlung wird der Gutschein ausgestellt und vom Kunden selbst ausgedruckt (PDF). Zusätzlich erfolgt ein Versand des Gutscheins per Email an die vom Kunden angegebene Emailadresse. Unterstützende Detailinformationen erhält der Kunde direkt im Zuge des Bestellvorganges. Die Gutscheine sind ab Ausstellungsdatum zum angegebenen Preis 1 Jahr gültig. Der Wert des Gutscheins kann NICHT in bar abgelöst werden.
7. Bankverbindungen:
Raiffeisenbank Rust-Mörbisch eGen
IBAN: AT74 3305 5000 0190 6510; BIC: RLBBAT2E055

Raiffeisenbank Krems
IBAN: AT45 3239 7000 0000 0877; BIC: RLNWATWWKRE

DAS WEINAKADEMIE-ZENTRUM IN RUST

Auf Anfrage können Sie unsere modern ausgestatteten und klimatisierten Seminar- und Kongressräume sowie die stimmungsvollen Degustationsräume in Rust für ihre Firmenevents, Seminare, Kongresse, weinkulturellen Veranstaltungen oder exklusiven Tastings mieten.
Nähere Informationen erhalten Sie bei Frau Martina Seiler unter der Telefonnummer: **+43 (0) 2685/6853**, per E-Mail: **info@weinakademie.at** oder auf **www.weinakademie.at**

WEINAKADEMIE ÖSTERREICH

PALAIS COBURG
★★★★★

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Weinakademie Österreich
Seehof . A 7071 Rust
Tel: +43 (0) 2685/68 53 . Fax: +43 (0) 2685/64 31
E-Mail: info@weinakademie.at

Büro Krems
Undstraße 4 . A 3500 Krems
Tel: +43 (0) 2732/876 12 . Fax: +43 (0) 2732/876 12 4
E-Mail: info-krems@weinakademie.at

www.weinakademie.at
www.facebook.com/weinakademie