



WEINAKADEMIE
ÖSTERREICH



WEINAKADEMIKER DIPLOMA

Studienführer

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	5
Zielsetzungen der Ausbildung	6
Vorqualifikation	6
Allgemeine Teilnahmebedingungen im Rahmen des Weinakademiker Diploma.....	6
Verhaltenskodex im Rahmen der Seminare	7
Kursunterlagen	7
Struktur des Weinakademiker Diploma	8
Qualifikationsstruktur	8
Inhalte der Ausbildung.....	11
Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft.....	11
Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing	12
Modul 3: Weine der Welt und Märkte.....	13
Modul 4:	
Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte.....	14
Bereich - Aufgespritete Weine der Welt und Märkte.....	15
Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte.....	16
Modul 5: Diploma-Arbeit.....	17
Prüfungen im Rahmen des Weinakademiker Diploma	18
Theorieprüfungen.....	21
Fragetypen.....	21
Planung der Antwort.....	22
Verfassen der Antwort	22
Verkostungsprüfungen	22
„Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Wein“ und Leitfaden zur Anwendung	23
„Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Spirituosen“ und Leitfaden zur Anwendung.....	42

Modul 5: Diploma-Arbeit.....	53
Themenwahl	53
Themeneinreichung.....	54
Verfassen der Diploma-Arbeit.....	55
Struktur der Diploma-Arbeit	55
Rechtschreibung und entsprechendes Layout	56
Zitieren und Literaturverzeichnis.....	57
Einreichen der Diploma-Arbeit.....	59
Mündliche Präsentation der Diploma-Arbeit.....	60
Prüfungsreglement	61
Ehrenkodex der Weinakademiker.....	64

Einleitung

Wir möchten Sie recht herzlich zum Weinakademiker Diploma begrüßen!

Das Weinakademiker Diploma ist eine international orientierte Ausbildung, die umfassendes, aktuelles Wissen über Weinbau und Kellerwirtschaft, Weinmarkt und Weinbusiness, Weinbauländer der Welt und deren Weine, Schaumweine, Aufgespritete Weine sowie Spirituosen bestätigt und professionelle Weinverkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten attestiert. Weiters stellen aktuelle Themen der Wein- und Spirituosenbranche eine weitere Dimension der Ausbildung dar.

Nach dem positiven Abschluss dieser Ausbildung und der Unterzeichnung eines Ehrenkodex wird den Absolventen der Titel **Weinakademiker** verliehen und sie werden in den Absolventenverband aufgenommen. Dieser Alumniverein „Club der Weinakademiker“ garantiert durch ein attraktives Weiterbildungsprogramm, dass die Weinakademiker ihre im Rahmen der Ausbildung erworbenen Kompetenzen ausbauen und ihr Wissen aktualisieren.

Die Weinakademiker können ihr fundiertes Fachwissen in den verschiedenen Bereichen der Weinwirtschaft anwenden und nutzen. Beschäftigungsfelder reichen vom Weingutsmanagement, über Weinmarketing, Gastronomie und Weinhandel in den verschiedenen Facetten bis zu Weinberatung, Weinjournalismus und Wine Education.

Der vorliegende Studienführer enthält wichtige generelle Informationen zum Weinakademiker Diploma. Bitte lesen Sie sich daher diese Unterlage zu Beginn Ihrer Ausbildung genau durch!

Wie wünschen Ihnen für Ihre Ausbildung viel Erfolg und auch viel Freude am gemeinsamen Lernen und Degustieren mit StudienkollegInnen!

Herzlichst

Weinakademie Österreich

Zielsetzungen der Ausbildung

Nach Beendigung der Ausbildung

- verfügen AbsolventInnen über detailliertes Wissen über die im Lehrplan angeführten Weinbauländer der Welt und deren Weine, Schaumweine und Aufgespriteten Weine sowie Spirituosen der Welt.
- sind AbsolventInnen in der Lage die Faktoren, welche die Produktion von Weinen und Spirituosen beeinflussen sowie die Auswirkungen dieser auf den Stil, die Qualität und den kommerziellen Wert in den verschiedenen Marktsektoren zu verstehen.
- sind AbsolventInnen in der Lage die Handelsstrukturen und gesetzlichen Rahmenbedingungen der im Lehrplan angeführten Wein und Spirituosen produzierenden Ländern zu verstehen.
- verfügen AbsolventInnen über spezifisches Produktwissen im Bereich Weine und Spirituosen der Welt und sind in der Lage dies auch anzuwenden.
- sind AbsolventInnen in der Lage sowohl die wirtschaftliche als auch kommerzielle Bedeutung von Weinen und Spirituosen auf dem nationalen bzw. den globalen Märkten zu verstehen und sachkundige Entscheidungen zu treffen.
- verfügen AbsolventInnen über professionelle Weinverkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten.

Vorqualifikation

Das Weinakademiker Diploma baut in allen seinen Elementen auf ein fundiertes Vorwissen aus dem Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International der Weinakademie Österreich oder WSET Level 3 Award in Wines auf. Als Vorbereitung ist es zweckdienlich die Unterlagen dieser Kurse oder äquivalenter Ausbildungen, die ebenfalls zum Einstieg berechtigen, durchzuarbeiten.

Allgemeine Teilnahmebedingungen im Rahmen des Weinakademiker Diploma

Mit der Erstanmeldung zum Weinakademiker Diploma ist der/die StudentIn für die Dauer von 4 Jahren registriert. Nach Ablauf der 4-Jahresfrist werden bereits bestandene Prüfungen auf ihre weitere Gültigkeit evaluiert. Sollten eventuell bereits bestandene Prüfungen ihre Gültigkeit verloren haben, müssen diese nochmals abgelegt werden um die Ausbildung abzuschließen.

Mit der Anmeldung zum Weinakademiker Diploma erkennt der/die StudentIn sämtliche Bedingungen, die die Ausbildung betreffen an. Die Weinakademie Österreich behält sich das Recht vor Regelungen hinzuzufügen oder bereits bestehende Regelungen abzuändern. Dies schließt auch Kurs- und Prüfungsgebühren ein.

Verhaltenskodex im Rahmen der Seminare

Die Ausbildung und der Weg zum Weinakademiker ist anspruchsvoll und fordernd. Damit sich die Investition in diese Ausbildung für die Teilnehmer lohnt und sie für alle ein schönes, bereicherndes Erlebnis darstellt, haben wir Ablauf- und Verhaltensregeln für die reibungslose Zusammenarbeit zusammengefasst:

- **Selbstverantwortung:** Jede/r TeilnehmerIn trägt Eigenverantwortung für seine/ihre Kursunterlagen, zeitgerechte Anmeldungen, fristgerechte Zahlungen, Organisation der Unterlagen für versäumte Seminartage, etc.
- **Pünktlichkeit und Sicherheit:** Im Sinne der Teilnehmer sind wir sehr auf präzise Planung und störungsfreien Ablauf bedacht. Wir beginnen die Seminare pünktlich! Nach dem Start eines Vortrages kann man erst wieder in der Pause zum Seminar dazustoßen.
- **Mitarbeit und Fokus:** Um den möglichst besten Nutzen aus den Seminaren zu ziehen, wollen wir alle Störfaktoren ausschalten. Wir möchten Sie daher anhalten Ihre Smartphones während der Vorträge nicht zu nutzen, das Telefonieren im Seminarraum während der Vorträge ist nicht gestattet.
- **Kollegiale Umgangsformen:** Nur gemeinsam können wir ein perfektes Ergebnis erzielen. Dazu gehört natürlich auch der Respekt vor KollegInnen, den LektorInnen und dem Team der Weinakademie. Wenn Sie das Seminar aus wichtigen Gründen früher verlassen müssen, bitte informieren Sie uns bzw. den/die LektorIn.
- **Wine in Moderation** ist unser Leitmotiv. An manchen Seminartagen wird sehr intensiv verkostet und das Spucken (auch von sehr guten Weinen) eine sensorische Notwendigkeit. Ein übermäßiger Weinkonsum wirkt sich nicht nur auf Ihre Gesundheit und Fahrtüchtigkeit negativ aus, sondern auch auf Ihren Lernerfolg.

Kursunterlagen

Im Rahmen des Weinakademiker Diploma erhalten Sie für alle Module (mit Ausnahme des Moduls 5: Diploma-Arbeit) umfassende Skripten. Zum Teil werden im Rahmen der Vorträge von den Lektoren weitere zusätzliche Handouts zur Verfügung gestellt. Für ein Bestehen der Prüfungen ist es nicht nur notwendig diese Unterlagen gut zu lernen, sondern Sie müssen insbesondere in der Lage sein Zusammenhänge herzustellen und das erworbene Wissen anzuwenden. Im Rahmen der Ausbildung ist es weiters unumgänglich über aktuelle Entwicklungen und Trends in den jeweiligen Themenbereichen gut informiert zu sein.

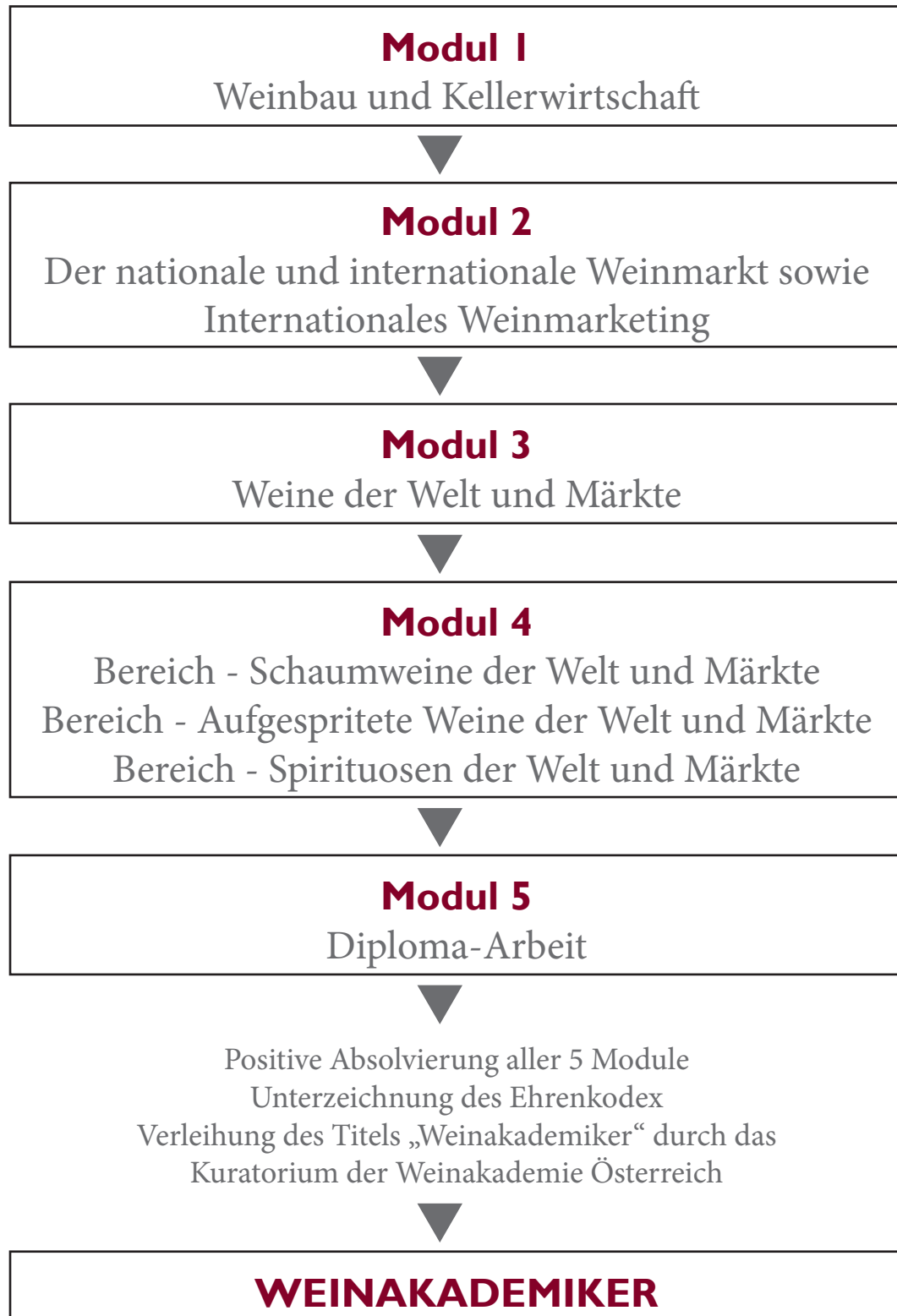
Für das Modul 5: Diploma-Arbeit werden keine Unterlagen zur Verfügung gestellt, da die zu verwendende Literatur, etc. vom gewählten Thema abhängt.

Für eine weitere Vertiefung in den einzelnen Themengebieten stellt das Internet die wichtigste Informationsquelle dar. Es existieren auch eine Vielzahl von einschlägigen Fachzeitschriften und -büchern, die ebenfalls wichtige Aspekte und Informationen enthalten können. Aufgrund einer sehr schnell sich verändernden Wein- und Spirituosenwelt ist die Aktualität und Bedeutung einzelner Quellen immer auch zu überprüfen. Aus diesem Grund verzichten wir hier bewusst auf die Nennung spezifischer weiterführender Literatur.

Struktur des Weinakademiker Diploma

Qualifikationsstruktur

Das Weinakademiker Diploma ist in 5 Module unterteilt:



Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft

(20 Kreditpunkte)

Weinbau

Kellerwirtschaft

Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing

(keine gesonderten Kreditpunkte)

Der nationale Markt für Weine und Spirituosen (Österreich, Deutschland, Schweiz)

Der internationale Weinmarkt

Internationales Weinmarketing

Modul 3: Weine der Welt und Märkte

(15 Kreditpunkte für die Verkostung, 25 Kreditpunkte für die Theorie)

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 und Östlicher Mittelmeerraum

Ozeanien

Australien

Neuseeland

Afrika

Südafrika

Asien

China

Japan

Indien

Östlicher Mittelmeerraum

Türkei

Libanon

Israel

Modul 4: Schaumweine, Aufgespritete Weine und Spirituosen der Welt und Märkte

(10 Kreditpunkte pro Bereich)

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

(10 Kreditpunkte)

Konzeptvorschlag

Abgabe der Diploma-Arbeit

Mündliche Präsentation der Diploma-Arbeit vor einem Prüfungsgremium

Inhalte der Ausbildung

Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft

Seminarinhalte:

1. Weinbau
2. Kellerwirtschaft

Lernziele:

1. Detaillierte Kenntnisse über sämtliche Aspekte des Weinbaus.
2. Detaillierte Kenntnisse über sämtliche Aspekte der Kellerwirtschaft (Vinifizierung, Reifung/Ausbau, Abfüllung, Verpackung)
3. Fähigkeit der Identifikation von verfügbaren Optionen in jeder Phase der Weinproduktion (vom Weinberg über Keller bis zum Verkauf).
4. Detaillierte Kenntnisse wie einzelne Prozesse/Optionen den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert von Weinen beeinflussen.

Beurteilung:

3 offene Fragen und ein Multiple-Choice Test bestehend aus 40 Fragen.

Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing

Seminarinhalte:

1. Der jeweilige nationale Markt für Weine und Spirituosen (Österreich, Deutschland, Schweiz)
2. Der internationale Weinmarkt
3. Internationales Weinmarketing

Lernziele:

1. Detaillierte Kenntnisse über den jeweiligen nationalen Weinmarkt (Österreich, Deutschland oder Schweiz), über Faktoren, welche auf den nationalen und internationalen Weinmarkt Einfluss nehmen sowie über aktuelle Entwicklungen und Trends.
2. Detaillierte Kenntnisse über bedeutende Unternehmen im Wein- und Spirituosenbereich und deren Einfluss am globalen Markt.

Beurteilung:

Der Themenbereich ist ein Teil der Modul 3 Theorieprüfung und kann auch bei den Bereichsprüfungen im Modul 4 eine Teilfrage darstellen.

Modul 3: Weine der Welt und Märkte

Seminarinhalte:

1. Europa (Nord- und Westeuropa, Mittel-, Südost-, Osteuropa und GUS-Staaten, Südeuropa)
2. Amerika (Nord-, Mittel- und Südamerika)
3. Ozeanien, Afrika, Asien und Östlicher Mittelmeerraum

Lernziele:

1. Detaillierte Kenntnisse über die oben angeführten Weinbauländer der Welt und ihre Weinbauregionen im Speziellen sowie die Weinstile und deren Charakteristika, die in diesen Ländern/Regionen produziert werden.
2. Detaillierte Kenntnisse über die Schlüsselfaktoren, welche sich auf die Produktion von Weinen dieser Länder und Regionen auswirken und wie diese Faktoren den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert dieser Weine am Weinmarkt beeinflussen.
3. Detailliertes Verständnis der Handelsstrukturen und gesetzlichen Rahmenbedingungen dieser Weinbauländer und generell der nationalen und globalen Weinmärkte.
4. Kenntnisse über aktuelle Entwicklungen und Trends in der Weinwelt.
5. Fundierte Verkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten sowie die Fähigkeit internationale Weine professionell zu analysieren und evaluieren.

Beurteilung:

Eine Blindverkostungsprüfung bestehend aus 12 Weinen und eine Theorieprüfung bestehend aus 5 Fragen.

Modul 4:

Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte

Bereich - Aufgespritzte Weine der Welt und Märkte

Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte

Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte

Seminarinhalte:

1. Produktionsmethoden
2. Schaumweintypen und -stile

Lernziele:

1. Detaillierte Kenntnisse über die wichtigsten Schaumwein produzierenden Regionen und Gebiete der Welt sowie die Schaumweinstile und deren Charakteristika, die in diesen Regionen/Gebieten produziert werden.
2. Detaillierte Kenntnisse über die Schlüsselfaktoren, welche Einfluss auf die Produktion von Schaumweinen haben bzw. wie diese Faktoren den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert dieser Schaumweine am Weinmarkt beeinflussen.
3. Detailliertes Verständnis der Handelsstrukturen und gesetzlichen Rahmenbedingungen der wichtigsten Schaumwein produzierenden Länder und generell der nationalen und globalen Schaumweinemärkte.
4. Detaillierte Kenntnisse über die lokale Produktion und den nationalen Markt für Schaumweine (Österreich, Deutschland, Schweiz).
5. Kenntnisse über aktuelle Entwicklungen und Trends im Bereich der Schaumweine.
6. Fundierte Verkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten sowie die Fähigkeit Schaumweine professionell zu analysieren und evaluieren.

Beurteilung:

Eine Blindverkostungsprüfung bestehend aus 3 Schaumweinen und eine mehrteilige Theoriefrage.

Bereich - Aufgespritete Weine der Welt und Märkte

Seminarinhalte:

1. Produktionsmethoden
2. Typen und Stile von Aufgespriteten Weinen

Lernziele:

1. Detaillierte Kenntnisse über die wichtigsten Regionen und Gebiete der Welt, die Aufgespritete Weine produzieren sowie die Aufgespriteten Weinstile und deren Charakteristika, die in diesen Regionen/Gebieten produziert werden.
2. Detaillierte Kenntnisse über die Schlüsselfaktoren, welche Einfluss auf die Produktion von Aufgespriteten Weinen haben bzw. wie diese Faktoren den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert dieser Aufgespriteten Weine am Weinmarkt beeinflussen.
3. Detailliertes Verständnis der Handelsstrukturen und gesetzlichen Rahmenbedingungen der wichtigsten Länder, die Aufgespritete Weine produzieren und generell der nationalen und globalen Märkte für Aufgespritete Weine.
4. Detaillierte Kenntnisse über den nationalen Markt für Aufgespritete Weine (Österreich, Deutschland, Schweiz).
5. Kenntnisse über aktuelle Entwicklungen und Trends im Bereich der Aufgespriteten Weine.
6. Fundierte Verkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten sowie die Fähigkeit Aufgespritete Weine professionell zu analysieren und evaluieren.

Beurteilung:

Eine Blindverkostungsprüfung bestehend aus 3 Aufgespriteten Weinen und eine mehrteilige Theoriefrage.

Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte

Seminarinhalte:

1. Produktionsmethoden
2. Spirituosentypen und -stile

Lernziele:

1. Detaillierte Kenntnisse über die wichtigsten Kategorien von Spirituosen und wo sie produziert werden sowie die wichtigsten Spirituosenstile und deren Charakteristika.
2. Detaillierte Kenntnisse über die Schlüsselfaktoren, welche Einfluss auf die Produktion von Spirituosen haben bzw. wie diese Faktoren den Stil, die Qualität sowie den kommerziellen Wert dieser Spirituosen am Spirituosenmarkt beeinflussen.
3. Detailliertes Verständnis der Handelsstrukturen und gesetzlichen Rahmenbedingungen der wichtigsten Spirituosen produzierenden Länder und generell der nationalen und globalen Spirituosenmärkte.
4. Detaillierte Kenntnisse über die lokale Produktion und den nationalen Markt für Spirituosen (Österreich, Deutschland, Schweiz).
5. Kenntnisse über aktuelle Entwicklungen und Trends im Bereich der Spirituosen.
6. Fundierte Verkostungs- und Bewertungsfähigkeiten sowie die Fähigkeit Spirituosen professionell zu analysieren und evaluieren.

Beurteilung:

Eine Blindverkostungsprüfung bestehend aus 3 Spirituosen und eine mehrteilige Theoriefrage.

Modul 5: Diploma-Arbeit

Bereiche:

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

Lernziele:

1. Fähigkeiten ein geeignetes Thema für eine umfassende Projektarbeit innerhalb der vorgegebenen Kriterien auszuwählen und entsprechend zur Approbierung einzureichen.
2. Fähigkeiten das approbierte Thema gründlich und umfassend zu planen und zu recherchieren sowie die Projektarbeit in einer professionellen Form zu präsentieren.

Beurteilung:

Eine Arbeit bestehend aus 4.000 - 5.000 Wörtern und eine 2-seitige Zusammenfassung sowie eine mündliche Präsentation (Kolloquium) der Diploma-Arbeit vor einem Prüfungsgremium.

Prüfungen im Rahmen des Weinakademiker Diploma

Im Rahmen der Diploma-Prüfungen kommen unterschiedliche Prüfungsformate zur Anwendung:

Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft	3 offene Fragen und ein Multiple-Choice Test bestehend aus 40 Fragen
Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing	Themenbereich ist ein Teil der Modul 3 Theorieprüfung und kann auch bei den Bereichsprüfungen im Modul 4 eine Teilfrage darstellen
Modul 3: Weine der Welt und Märkte	Blindverkostungsprüfung bestehend aus 12 Weinen und eine Theorieprüfung bestehend aus 5 Fragen
Modul 4: Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte	Blindverkostungsprüfung bestehend aus 3 Schaumweinen und eine mehrteilige Theoriefrage
Bereich - Aufgespritzte Weine der Welt und Märkte	Blindverkostungsprüfung bestehend aus 3 Aufgespritzten Weinen und eine mehrteilige Theoriefrage
Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte	Blindverkostungsprüfung bestehend aus 3 Spirituosen und eine mehrteilige Theoriefrage
Modul 5: Diploma-Arbeit	Diploma-Arbeit und eine 2-seitige Zusammenfassung sowie mündliche Präsentation (Kolloquium)

Das Format und die Dauer der Diploma-Prüfungen variieren in den einzelnen Modulen. Da Diploma-Prüfungen sehr anspruchsvoll sind, ist bei den Prüfungen ein gutes Zeitmanagement wichtig. Bei jeder Frage gibt es eine maximal zu erreichende Punkteanzahl. Um eine Prüfung positiv zu bestehen, müssen mind. 55 % der zu erreichenden Punkte erzielt werden. Bei der Beantwortung von Prüfungsfragen geht es nicht darum, all Ihr Wissen zum jeweiligen Thema niederzuschreiben, sondern den Kern der Frage zu treffen. Wenn Ihre Antwort noch so umfassend ist, Sie jedoch die Frage oder nicht alle Teile einer Frage beantworten, wird es schwierig sein die jeweilige Prüfung zu bestehen.

Es wird jedoch auch nicht von Ihnen erwartet, dass Sie angesichts der limitierten Prüfungszeit alle relevanten Fakten und Informationen wiedergeben können. Beschränken Sie sich bei der Beantwortung von Fragen auf die wesentlichsten Punkte, versuchen Sie jedoch dennoch jede Frage so detailliert wie möglich zu beantworten.

Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft

Dauer: 120 Minuten

Die Prüfung besteht aus 3 offenen Fragen und einem Multiple-Choice Test bestehend aus 40 Fragen. In Bezug auf die offenen Fragen vergessen Sie auch nicht darauf etwas Zeit für die Struktur/Planung und für das abschließende Durchlesen Ihrer Antworten einzuplanen. Um die Prüfung positiv zu bestehen, müssen mind. 55 % der zu erreichenden Punkte über alle Teilfragen erzielt werden.

Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing

Dieses Modul wird nicht über eine eigens benotete Prüfung abgeprüft. Im Rahmen der Modul 3-Theorieprüfung ist eine verpflichtende Frage in Bezug auf den jeweiligen nationalen Weinmarkt (Österreich, Deutschland oder Schweiz) zu beantworten und fließt in die Gesamtnote dieser ein. Weiters können Themen aus diesem Modul auch eine Teilfrage im Rahmen der Bereichsprüfungen des Moduls 4 darstellen.

Modul 3: Weine der Welt und Märkte

Die Beurteilung erfolgt über:

Blindverkostungsprüfung

Dauer: 180 Minuten mit einer kurzen Pause dazwischen

Die Verkostungsprüfung besteht aus zwei Prüfungsteilen mit einer kurzen Pause dazwischen. Jeder Prüfungsteil dauert 90 Minuten. Pro Prüfungsteil ist jeweils für 6 Weine eine detaillierte schriftliche Analyse gemäß der „Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Wein“ vorzulegen sowie Folgerungen daraus in Bezug auf die verkosteten Weine abzuleiten und entsprechend zu begründen. Die zu verkostenden Weinflights können jeweils nur aus Weiß-, Rot-, Rosé- und Süßweinen oder einem Mix bestehen. Um die Prüfung positiv zu bestehen, müssen mind. 55 % der zu erreichenden Punkte über die gesamte Verkostungsprüfung erzielt werden.

Schriftliche Theorieprüfung

Dauer: 180 Minuten

Im Rahmen der Theorieprüfung müssen 5 Fragen, 1 Frage zum nationalen Weinmarkt (Österreich, Deutschland oder Schweiz) sowie 4 weitere Fragen zu den Weinen der Welt beantwortet werden.

Wie Sie sich die Prüfungszeit einteilen, liegt ganz bei Ihnen. Vergessen Sie im Rahmen der Prüfung auch nicht darauf etwas Zeit für die Struktur/Planung und für das abschließende Durchlesen Ihrer Antworten einzuplanen. Um die Prüfung positiv zu bestehen, müssen mind. 55 % der zu erreichenden Punkte über die gesamte Theorieprüfung erzielt werden.

Die Modul 3-Prüfung muss in der Gesamtheit abgelegt werden. Der/Die StudentIn erhält jedoch eine Beurteilung für die Verkostungsprüfung und eine Beurteilung für die Theorieprüfung. Für das Bestehen dieses Moduls muss jeder der beiden Teile für sich positiv absolviert werden. Sobald einer der beiden Teile positiv absolviert wurde, muss jeweils nur der verbleibende Teil wiederholt werden.

Modul 4:

Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte

Dauer: 75 Minuten

Bereich - Aufgespritete Weine der Welt und Märkte

Dauer: 75 Minuten

Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte

Dauer: 75 Minuten

Für das Modul 4 gibt es keine Gesamtnote. Je Bereich ist jeweils eine Prüfung bestehend aus einer Blindverkostung von 3 Produkten und 1 Theoriefrage zu bestehen. In Bezug auf die zu verkostenden Produkte ist eine detaillierte schriftliche Analyse gemäß der „Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Wein“ vorzulegen sowie Folgerungen daraus in Bezug auf die verkosteten Schaumweine/Aufgespriteten Weine/Spirituosen abzuleiten und entsprechend zu begründen. Die zu beantwortende Theoriefrage setzt sich aus mehreren Teilfragen zusammen.

Da der Verkostungs- und Theorieteil jeweils gleich gewichtet sind, empfiehlt es sich die Prüfungszeit ungefähr gleich aufzuteilen. Vergessen Sie im Rahmen der Prüfung auch nicht darauf etwas Zeit für die Struktur/Planung und für das abschließende Durchlesen Ihrer Antworten einzuplanen.

Im Rahmen dieser Bereichsprüfungen werden beide Teile zusammengezählt und sie müssen über beide Teile insgesamt mind. 55 % der zu erreichenden Punkte erzielen, um eine positive Beurteilung für den jeweiligen Bereich zu erhalten. Sollten Sie demnach z.B. beim Theorieteil des Bereichs - Schaumweine der Welt sehr gut abschneiden und die Verkostungsprüfung nicht so gut ausfallen, so kann es trotzdem sein, dass Sie ein positives Gesamtergebnis für diesen Bereich erhalten.

Modul 5: Diploma-Arbeit

Zu einem von Ihnen gewählten Thema ist eine Diploma-Arbeit zu verfassen. Der Umfang Ihrer Arbeit soll mindestens 4.000 bis maximal 5.000 Wörter betragen. Weiters ist eine 2-seitige Zusammenfassung zu erstellen. Die fertige Diploma-Arbeit kann eingereicht werden, wenn die Module 1-4 positiv absolviert wurden. Den Abschluss der Ausbildung bildet die mündliche Präsentation (Kolloquium) dieser Arbeit vor einem Prüfungsgremium.

Theorieprüfungen

Die Theorieprüfungen im Rahmen des Weinakademiker Diplomas sind besonders anspruchsvoll. Die Gründe liegen zum einen in dem zum Teil großen Stoffumfang, zum anderen in der Tatsache, dass bei der Beantwortung nicht immer nur faktisches Wissen, sondern auch kritisches und analytisches Denken gefragt ist.

Fragetypen

Im Rahmen der Theorieprüfungen im Weinakademiker Diploma können verschiedene Fragetypen zur Anwendung kommen.

Die Bandbreite reicht von Fragen, wo es darum geht, so viele relevante Fakten wie möglich zu nennen bis hin zu kritischen bzw. analytischen Fragestellungen, bei denen es darum geht auf Basis der vorhandenen Informationen auch das WIE und WARUM zu erläutern.

Wichtig im Rahmen der Prüfungen ist es, immer genau die jeweilige Fragestellung zu beantworten und nicht „alles was ich über das Thema weiß“. Bei der Erstellung von Prüfungsfragen wird darauf geachtet, dass diese klar, präzise und eindeutig sind. Lesen Sie sich daher immer jede Fragestellung genau durch und unterstreichen Sie bei Bedarf Schlüsselwörter. Damit können Sie sicherstellen, dass sich Ihre Antwort auf die konkrete Fragestellung bezieht, Sie alle Aspekte, die gefragt sind, behandeln und nicht von der eigentlichen Fragestellung abweichen. Wenn Sie z.B. gefragt sind über die verschiedenen Schaumweinproduktionsmethoden zu schreiben, so werden Sie wichtige Punkte verlieren, wenn Sie lediglich über die Traditionelle Methode allein schreiben. Oder, wenn Sie gefragt sind z.B. über rote Vin Doux Naturels zu schreiben, so werden Sie für Informationen über auf Muscat basierende Vin Doux Naturels keine Punkte erhalten.

Planung der Antwort

Bei allen Fragestellungen empfiehlt sich eine gewissen Planung, bevor Sie mit dem Verfassen der Antwort beginnen. Eine Grobplanung wird Ihnen helfen Ihrer Antwort eine gewisse Struktur zu geben und auf die wesentlichen Aspekte nicht zu vergessen.

Abhängig von der jeweiligen Fragestellung kann es ausreichen, so viele relevante Fakten wie möglich in einfachen Sätzen niederzuschreiben, während bei kritischen bzw. analytischen Fragestellungen eine detailliertere Planung notwendig sein wird, um eine gut strukturierte Antwort verfassen zu können.

Verfassen der Antwort

Natürlich ist man bei der Beurteilung bestrebt, in einer Antwort relevante Aspekte zu finden und Punkte dafür zu vergeben. Punkte können aber nur vergeben werden, wenn auch faktisches Wissen vorhanden ist. Dennoch ist die Benotung nicht immer leicht, vor allem dann, wenn Antworten unstrukturiert und unklar formuliert sind.

Bei der Beantwortung von Fragen geht es nicht darum einem bestimmten literarischen Stil zu folgen. Es geht vielmehr darum, dass Sie demonstrieren, dass Sie ein Thema verstanden haben und auf die konkrete Fragestellung auch eingehen können. Antworten Sie in einfachen Sätzen. Formulieren Sie Ihre Argumente klar und vermeiden Sie komplizierte und ausschweifende Aussagen, die eventuell verwirren.

Um das Weinakademiker Diploma positiv absolvieren zu können, müssen Sie grundsätzlich gutes Deutsch beherrschen. Wenn Deutsch nicht Ihre Muttersprache ist, so kann es durchaus passieren, dass Ihre Antworten Rechtschreibfehler, grammatikalische Fehler, etc. enthalten. Es werden hierfür keine Punkte abgezogen, sofern klar ist, was Sie damit aussagen wollen. Prüfungsantworten können nach vorheriger Abklärung auch in Englisch verfasst werden.

Verkostungsprüfungen

Der Bereich der Wein- und Spirituosendegustation hat im Weinakademiker Diploma einen hohen Stellenwert. Die professionelle Verkostung von Weinen und Spirituosen bedarf einer umfassenden Verkostungserfahrung. Im Rahmen des Weinakademiker Diploma geht es demnach darum professionelle Wein-/Spirituosenverkostungs- und Wein-/Spirituosenbewertungsfähigkeiten zu entwickeln. Die Verkostung erfolgt - als Blindverkostung - gemäß der „Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Wein“ bzw. der „Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Spirituosen“ zwecks einem systematisierten, logisch strukturierten Zugang zur Wein-/Spirituosenverkostung.

Folgende Punkte sind in Bezug auf die Verkostungsprüfungen wichtig:

- 1. Beschreiben Sie die Weine und Spirituosen gemäß der „Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Wein“ bzw. „Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Spirituosen“**
Jeder Verkoster reagiert unterschiedlich sensibel auf die verschiedenen Komponenten (z.B. Süßegrad, Säure und Tannin) im Wein/in der Spirituose. Es wird jedoch vorausgesetzt, dass Sie mit zunehmender praktischer Verkostungserfahrung und Training in der Lage sind Ihre Eindrücke an jene von Verkostungsexperten anzugleichen. Das bedeutet, dass Sie in der Lage sein sollten die Komponenten eines/r Weines/Spirituose gemäß der „Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste“ im Verhältnis zu anderen Weinen und Spirituosen zu evaluieren.
- 2. Weiters müssen Sie in der Lage sein auf Basis Ihrer Weinbeschreibungen Folgerungen in Bezug auf u.a. Qualität, Trinkreife/Reifungspotenzial, Herkunft, Rebsorte/n, Alter, Stil innerhalb der Kategorie und/oder Produktionsmethode abzuleiten und dies entsprechend auch zu begründen.**
- 3. Weiters müssen Sie in der Lage sein auf Basis Ihrer Spirituosenbeschreibungen Folgerungen in Bezug auf u.a. Qualität, Herkunft, Rohstoff, Stil innerhalb der Kategorie und/oder Produktionsmethode abzuleiten und dies entsprechend auch zu begründen.**

Für den Erfolg bei den Verkostungsprüfungen ist es unumgänglich eine Vielzahl an Weinen und Spirituosen zu verkosten und gemäß der „Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Wein“ bzw. „Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Spirituosen“ zu beschreiben und zu evaluieren.

Im Rahmen der Verkostungsprüfungen werden die zur Verkostung stehenden Weine/Spirituosen in der Form von Flights zu verkosten sein. Die jeweiligen Flights können eine Gemeinsamkeit aufweisen. Ist dies der Fall, so kann es diesbezüglich einen Hinweis darauf geben (z.B. „Die Weine 1 – 6 haben eine Gemeinsamkeit in Bezug auf die Rebsorte“ oder „Die Weine 1 – 3 haben eine Gemeinsamkeit in Bezug auf das Herkunftsland“ oder auch spezifischer „Die Weine 1 – 3 kommen alle aus Italien“). Es kann auch der Fall sein, dass es keinen Hinweis auf die Gemeinsamkeit gibt. Dann können Sie gefragt sein die Gemeinsamkeit des jeweiligen Weinflights zu identifizieren unter Angabe einer Begründung, warum Sie zur jeweiligen Schlussfolgerung gekommen sind.

„Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Wein“ und Leitfaden zur Anwendung

WEINAKADEMIKER DIPLOMA DEGUSTATIONSCHECKLISTE WEIN

Lesen Sie sich in Bezug auf die Verwendung dieser Degustationscheckliste den entsprechenden Abschnitt im Studienführer durch!

Kategorien	Beispielhafte Aufzählung zur Weinbeschreibung:
Klarheit Farbtiefe Farbton weiß: rosé: rot: Andere Eindrücke	Optischer Eindruck klar - transparent - matt - trüb blass - mittel - intensiv grüngelb - zitronengelb - strohgelb - goldgelb - bernstein - braun blassrosa - pink - lachsfarben - orange - zwiebelschalenfarben purpur - rubinrot - granatrot - ziegelrot - gelbbraun (tawny) - braun Rand vs. Kern, Schlieren, Depot, CO ₂ , Perlage/Mousseux, etc.
Reintönigkeit Intensität Entwicklungsstadium Geruchskomponenten Andere Eindrücke	Geruch sauber - unsauber gering - dezent - mittel - ausgeprägt - aufdringlich jugendlich - erste Reifenoten - gereift - überreif - müde - oxidativ spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen (<i>siehe Rückseite</i>) Einfachheit vs. Komplexität/Vielschichtigkeit, Entwicklung im Glas, etc.
Süßegrad für Schaumweine: Säure Tannin Alkohol Körper Geschmacksintensität Geschmackskomponenten Abgang Andere Eindrücke	Geschmack trocken - halbtrocken - halbsüß - süß - üppig süß brut nature - extra brut - brut - extra trocken - trocken - halbtrocken - mild niedrig - mild - mittel - markant - rassig - spitz - aggressiv wenig - dezent - mittel - fest - gerbstoffreich - adstringierend leicht - mittel - kraftvoll - brandig (Angabe zusätzlich in % vol.) dünn - schlank - mittelmäßig - kraftvoll gering - dezent - mittel - ausgeprägt - aufdringlich spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen (<i>siehe Rückseite</i>) kurz - mittel - lang Textur, Balance, Komplexität, CO ₂ , Mousseux, Gesamteindruck, etc.
Qualität Gründe für Qualität	Folgerungen (mit Begründung) fehlerhaft - einfach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich Balance/Harmonie/Struktur, Intensität/ Konzentration, Länge, Komplexität, Mousseux, Rebsortentypizität, Stiltypizität, Reifungspotenzial
Trinkreife/Reifungspotenzial	zu jung, braucht noch Zeit - kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial - am Höhepunkt, jetzt trinken: nicht für Reifung oder weitere Lagerung geeignet - abbauend - überaltert
Gründe für Beurteilung	Farbtiefe, Konzentration, Säure, Tannin, Entwicklungsstadium der Geruchs- und Geschmackskomponenten, Depot (vorhanden?)
Herkunftsland und/oder -region, Rebsorte/n, Alter des Weines/ Jahrgang, Stil innerhalb der Kategorie, Produktionsmethode, etc.	Identifikation (mit Begründung) <i>Je nach Fragestellung zu identifizieren und zu begründen.</i>

Beispielhafte Darstellung der Geruchs- und Geschmacks- komponenten:

Primäraromen: Aromen der Trauben inkl. der alkoholischen Gärung		
Schlüsselfragen:	Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
<p>Sind die Aromen neutral <i>oder</i> aromatisch? einfach <i>oder</i> komplex? verwaschen <i>oder</i> klar? frisch <i>oder</i> gekocht/gebacken? unreif <i>oder</i> reif <i>oder</i> überreif?</p>	floral	Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte, Rose, Veilchen
	grüne Frucht	Apfel, Stachelbeere, Birne, Quitte, Traube
	Zitrusfrucht	Grapefruit, Zitrone, Limone, Orangenschale, Zitronenschale
	Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine
	tropische Frucht	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
	rote Frucht	rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume
	dunkle Frucht	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
	getrocknete Frucht	Feige, Dörripflaume, Rosine, marmeladig, gebackene Früchte, Kompott, Dosenfrüchte
	krautig	grüne Paprikaschote (Paprika), Gras, Tomatenblatt, Spargel, schwarzes Johannisbeerblatt
	Kräuter	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
scharfes Gewürz	Pfeffer (schwarz/weiß), Lakritze, Wacholder, Ingwer	
andere	Feuerstein, nasser Stein, nasse Wolle, Gummi, Honig	
Sekundäraromen: Aromen des Produktionsprozesses nach der alkoholischen Gärung		
Schlüsselfragen:	Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
<p>Sind die Aromen von(der)/m Hefe, biologischen Säureabbau <i>und/oder</i> Holzfassausbau?</p>	Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt
	biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
	Holzfassausbau	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, Schokolade, Kaffee, harzig
Tertiäraromen: Aromen des Reifungsprozesses		
Schlüsselfragen:	Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
<p>Weisen die Aromen hin auf (bewusste) Oxidation, gereifte Fruchtaromen <i>und/oder</i> Flaschenreife?</p>	bewusste Oxidation	Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell
	gereifte Fruchtaromen (weiß)	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane
	gereifte Fruchtaromen (rot)	Feige, Dörripflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere gekochte Brombeere, gekochte Pflaume
	Flaschenreife (weiß)	Petrol, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, Nuss, Pilz, Heu, Honig
	Flaschenreife (rot)	Leder, Waldboden, erdig, Pilz, Wild, Zedern, Tabak, pflanzlich, nasse Blätter, pikant, animalisch

Die Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste legt einen systematisierten, logisch strukturierten Zugang zur Weinverkostung fest, der eingehalten werden muss, um eine vollständige, detaillierte Produktbeschreibung abzugeben. Sie setzt sich aus einem beschreibenden Teil und einem analysierenden Teil zusammen. Die Degustationscheckliste enthält weiters eine Klassifikation in primäre, sekundäre und tertiäre Komponenten sowie eine Auflistung der wichtigsten Geruchs- und Geschmackskomponenten.

Im **beschreibenden Teil** der Degustationscheckliste geht es um eine objektive Beschreibung des im Glas befindlichen Produkts in Bezug auf Optischer Eindruck, Geruch und Geschmack. Hierbei geht es darum die folgenden beiden Fähigkeiten zu demonstrieren:

1. Korrekte Bewertung der einzelnen Komponenten des Produkts
2. Beschreibung in der Form, dass es für eine dritte Person nachvollziehbar ist, wie sich das jeweilige Produkt präsentiert.

Im zweiten Teil, dem **analysierenden Teil**, geht es darum, Folgerungen basierend auf den Informationen im beschreibenden Teil ableiten zu können und dies auch immer zu begründen. Die wichtigsten Fähigkeiten in Bezug auf das Ableiten von Folgerungen sind:

- Präsentation einer gut begründeten Qualitätsbeurteilung
- Bewertung des Trink- und Reifungspotenzials inkl. Begründung
- Identifizierung der Produkte inkl. Begründung: Im Rahmen der Verkostungsprüfung kann nach Aspekten wie z.B. Herkunftsland und/oder -region, Rebsorte/n, Alter des Weines/Jahrgang, Stil innerhalb der Kategorie, Produktionsmethode gefragt werden. Sie müssen Ihre Wahl auch immer begründen!

Anwendung der „Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Wein“

Die Degustationscheckliste besteht aus 2 Spalten, die linke Spalte mit den einzelnen Kategorien (sie bilden den Rahmen für eine systematische Bewertung) und die rechte Spalte mit einigen Beispielen zur Beschreibung der jeweiligen Kategorie. Weiters enthält die Degustationscheckliste eine beispielhafte Auflistung der wichtigsten Geruchs- und Geschmackskomponenten.

Bedenken Sie, dass in jeder Kategorie lediglich mögliche Beispiele für die Ausprägung innerhalb der Kategorie genannt sind. Suchen und finden Sie die präziseste Beschreibung jeder Kategorie und verwenden Sie dabei durchaus auch ihre eigene Weinterminologie. Wichtig und entscheidend ist, dass Sie Ihre Eindrücke klar, nachvollziehbar und analytisch kommunizieren. Vermeiden Sie poetische oder zu farbenreiche Beschreibungen und weit hergeholte Analogien, bleiben Sie sachlich und analytisch.

Es ist auch durchaus ausreichend sich an den Termini in der Checkliste zu orientieren. Bei manchen Kategorien wie z.B. dem Süßegrad wird es notwendig sein primär die aufgelisteten Termini zu verwenden. Aber auch dort sind andere Beschreibungen wie „feinherb“, „lieblich“ oder „demi-sec“ durchaus möglich, wenn Sie weitläufig gebräuchlich und auch allgemein verständlich sind.

Ihre Verkostungsnotizen sind am besten in der Form von ganzen Sätzen zu verfassen. Halten Sie die Sätze kurz und einfach. Der Aufbau kann immer derselbe sein. Das Schreiben in ganzen Sätzen im Vergleich zu reinen Aufzählungen kostet nicht mehr Zeit und macht Ihre Verkostungsnotizen verständlicher.

Optischer Eindruck

- Wenn Sie einen Wein nicht als „klar“ beschreiben, nennen Sie auch Ihre Vermutung warum der Wein nicht klar ist (z.B. unfiltriert, Depot/gereifter Wein, etc).
- Verwenden Sie die Beschreibung der **Farbtiefe** immer gemeinsam mit dem Farbton (z.B. blasses strohgelb)
- Bezüglich des **Farbtons** ist es wichtig diesen immer genau zu spezifizieren (z.B. zitronengelb und nicht gelb oder rubinrot und nicht rot).
- Vergleichen Sie immer auch den Farbton im Kern mit dem am Rand und falls relevant kommentieren Sie ihn auch (z.B. jugendlich oder gereift).
- Beschreiben Sie immer auch die Viskosität eines Weines, falls vorhanden auch CO₂ oder das Depot.
- Bei Schaumweinen ist immer auch die Perlage/das Mousseux zu beschreiben.

Geruch

- Prinzipiell ist immer die **Reintönigkeit** eines Weines (sauber vs. unsauber) anzusprechen. Grundsätzlich ist jedoch davon auszugehen, dass alle gezeigten Produkte im Rahmen der Verkostungsprüfung vorverkostet und somit fehlerfrei und sauber sind. Falls Sie in einem Wein z.B. Flüchtigkeit, Reduktion, Brettanomyces oder Oxidation wahrnehmen, ist das natürlich anzusprechen und im Gesamtkontext zu bewerten.
- Auch die **Intensität** eines Weines ist immer anzusprechen.
- Das **Entwicklungsstadium** beschreibt das Reifestadium eines Weines in seinem Lebenszyklus. So kann ein einfacher Wein, der für den raschen Konsum bestimmt ist, nur primäre aber ausgezehrte und verwaschene Fruchtaromen zeigen (keine tertiären) und trotzdem schon müde und überreif sein. Ein großer Rotwein kann auch schon tertiäre Aromakomponenten aufweisen und trotzdem noch lebendig und fast jugendlich wirken.

- **Geruchskomponenten**

Die Aromen lassen sich in folgende 3 Hauptaromagruppen einteilen:

- Primäraromen
- Sekundäraromen
- Tertiäraromen

Versuchen Sie zunächst die Aromen, die Sie in einem Wein erkennen in eine der oben angeführten Hauptaromagruppen einzuteilen (Beachten Sie, dass nicht in jedem Wein Aromen jeder Aromagruppe vorkommen müssen!). In einem nächsten Schritt beschreiben Sie jeweils genau die Aromen in jeder Hauptaromagruppe, die Sie identifiziert haben. Es hilft sehr oft bei der Definierung eines Aromas, wenn man zuerst genereller denkt (z.B. Frucht, Gewürz oder Pflanze) danach erst spezifisch (z.B. welche Frucht?, welches Gewürz?). **Bitte zu beachten:** Die wahrgenommenen Primäraromen, Sekundäraromen und Tertiäraromen sind immer genau zu spezifizieren (z.B. Erdbeere nicht nur rote Frucht).

Zu den **Primäraromen** zählen Aromen der Trauben (also Aromen, die hauptsächlich von den Beeren kommen wie z.B. fruchtige, florale und krautige Aroma- und Geschmackskomponenten) und Aromen der alkoholischen Gärung (z.B. Aromen nach Banane bei Rotweinen, die mittels Kohlensäuremischung hergestellt wurden).

Zu den **Sekundäraromen** zählen Aromen des Produktionsprozesses nach der alkoholischen Gärung. Hierbei kann es sich um Aromen handeln, die vom Holzfassausbau (z.B. Vanille, Toast) kommen. Es zählen aber auch nussige, buttrige Aromen vom biologischen Säureabbau oder hefige, cremige, Biskuit-Aromen dazu, die typischerweise von einer Hefesatzlagerung herrühren können.

Tertiäraromen haben ihren Ursprung im Reifungsprozess im Fass oder in der Flasche. Der Reifungsprozess kann oxidativ (z.B. lange Reifung im Eichenfass) erfolgen, wodurch Aromen von Kaffee, Toffee, Karamell und Schokolade entstehen oder auch reduktiv (lange Flaschenreifung), was sich in Aromen wie Pilze, Gemüse und erdigen Noten ausdrückt. In beiden Fällen verändern sich durch den Reifungsprozess die Primäraromen allen voran die Fruchtaromen. Diese verlieren an Frische und können einen getrockneten oder gekochten Charakter aufweisen. In diesem Zusammenhang ist jedoch zu beachten, dass Aromen nach getrockneten und/oder gekochten Früchten auch in jugendlichen Weinen, die aus getrockneten Trauben oder Trauben aus heißen Klimata hergestellt wurden, vorkommen können.

Bei der Beschreibung der Geruchskomponenten eines Weines stellen Sie sicher, dass Sie alle wichtigen Aromakomponenten, die auf das jeweilige Produkt zutreffen, anführen und teilen Sie die Aromen weiters in sinnvolle Gruppen. Es kann auch wichtig sein zu definieren, ob sich die Frucht eher frisch (Hinweis auf z.B. kühle Wachstumsbedingungen) oder marmeladig/tropisch (Hinweis auf z.B. heiße Wachstumsbedingungen) präsentiert.

Bei Weinen, die sich sehr einfach im Stil präsentieren, ist es nicht zweckdienlich unzählige Aromakomponenten anzuführen. In so einem Fall macht es mehr Sinn die Einfachheit eines Weines zu verdeutlichen, gefolgt von einer generellen Einschätzung des Charakters des Weines (z.B. der Wein präsentiert sich neutral, wirkt marmeladig und parfümiert, etc.) sowie natürlich der Nennung von spezifischen Aromen (z.B. Zitrone, Grapefruit, Birne, etc.) anstatt einer Auflistung von Aromakomponenten ohne aufzuzeigen wie sich diese darstellen (z.B. klar oder verwaschen, frisch oder gekocht/gebacken, etc.).

Bei komplexen Weinen ist es wichtig die Vielschichtigkeit des jeweiligen Weines auszudrücken. Wenn z.B. ein sehr komplexer, barriquegereifter Chardonnay zur Verkostung steht und dieser mit den Worten „Mango, roter Apfel, Ananas, Pfirsich, Rosine“ beschrieben wird, so wäre dies keine präzise und vollständige Beschreibung des Weines, da u.a. keine Aromen in Bezug auf den Holzfassausbau erwähnt wurden.

- **Andere Eindrücke**

Es ist sehr wichtig und aufschlussreich die Entwicklung eines Weines im Glas über längere Zeit zu verfolgen. Sollte sich ein Wein auch nach ca. 10 - 20 Minuten im Glas kaum entwickeln und unverändert eindimensional sein, zeugt dies meist von einem einfachen Wein. Entwickeln sich jedoch verschiedene Facetten im Glas und wird der Geruch vielschichtiger, ist dies ein gutes und klares Qualitätsmerkmal.

Geschmack

- Der **Süßegrad** wird durch den wahrgenommenen Restzuckergehalt im Wein bestimmt. Die wichtigsten Termini sind „trocken“, „halbtrocken“, „halbsüß“, „süß“ und „üppig süß“, wobei auch andere Termini (z.B. feinherb, lieblich) verwendet werden können. Eine zusätzliche Angabe/Schätzung des Restzuckers in g/l ist durchaus möglich und hilfreich.

In Bezug auf Schaumweine ist der Süßegrad entsprechend den gesetzlichen Bezeichnungen (z.B. brut, halbtrocken, etc.) anzugeben, wobei auch die französischen/englischen/italienischen Termini (z.B. sec, dry oder secco) akzeptiert werden.

- Bei der Beschreibung der **Säure** achten Sie darauf, dass Sie sowohl die quantitative Ausprägung ansprechen als auch die qualitative Komponente im Gesamtkontext wie z.B. harmonisch, balanciert oder dominant, unbalanciert.
- In Bezug auf Weiß- und Roséweine ist es grundsätzlich nicht notwendig **Tannine** anzusprechen. Falls Tannin bei Weißweinen mit Schalenmischung (kann zu einer wachsartigen Bitterkeit führen) oder mit intensivem Holzeinfluss (kann zu leichter Adstringenz im Wein führen) sowie bei kräftigen Roséweinstilen wahrgenommen wird, muss dies aber natürlich auch angesprochen werden.

Bei Rotweinen ist der Tanningehalt immer anzusprechen. Missinterpretationen in Bezug auf den Tanningehalt sind möglich, da sich die Tannine unterschiedlich präsentieren können: unreife Tannine zeigen sich oft sehr adstringent, während reife Tannine für mehr strukturelle Fülle sorgen. In Bezug auf das Tannin bei Rotweinen ist immer auch die Tanninqualität anzusprechen: Unreife Tannine sind adstringent, bitter und können „grün“ schmecken, während reife Tannine für mehr Fülle und Körper sorgen.

- Der **Alkohol** ist oft sehr schwierig richtig einzuschätzen. Manchmal ist es notwendig einen kleinen Schluck zu nehmen, ein wärmendes Gefühl im Abgang deutet dann auf einen höheren Alkoholgehalt hin. Bei der Beschreibung des Alkohols geben Sie auch immer den geschätzten Alkoholgehalt in % vol. an.
- Die Beurteilung des **Körpers** ist bei Weinen, die kraftvoll im Alkohol sind sowie kräftige Tannine und intensive Geschmackskomponenten aufweisen (= „kraftvoller“ Körper) oder bei Weinen, die leicht im Alkohol und hoch in der Säure sind und feingliedrige Geschmackskomponenten aufweisen (= „schlank“ im Körper) relativ einfach. Bei Weinen hingegen, die z.B. süß, hoch in der Säure und leicht im Alkohol sind, ist eine Einschätzung des Körpers oft nicht ganz so einfach. In solchen Fällen soll die Einschätzung darauf basieren, welcher dieser Faktoren am meisten zur Textur eines Weines beiträgt.
- Wie beim Geruch, muss auch im Geschmack immer die **Intensität** eines Produktes angeführt werden.
- Auch im Geschmack sind spezifische **Geschmackskomponenten** zu nennen. Grundsätzlich sollten sich die Aromakomponenten der Nase am Gaumen widerspiegeln. Es ist jedoch durchaus möglich, dass am Gaumen weitere Aromen zum Vorschein kommen. Bei den Geschmackskomponenten ist es nicht ausreichend lediglich auf die Aromakomponenten im Geruch zu verweisen (z.B. Geschmackskomponenten siehe Nase). Diese sind auch im Geschmack immer spezifisch anzuführen.
- Zum **Abgang**: Grundsätzlich kann ein Abgang als „kurz“ beschrieben werden, wenn dieser nur wenige Sekunden anhält. Ein sehr feiner Wein z.B. kann sich im Abgang bis zu einer Minute präsentieren. In diesem Fall würde man den Abgang als „lang“ bezeichnen.
- In der Kategorie **„Andere Eindrücke“** kann bei Wein u.a. auf die folgenden Aspekte Bezug genommen werden: Textur (Kann als das Mundgefühl eines Weines beschrieben werden, erzeugt durch das Zusammenspiel von Viskosität, Säure und Adstringenz (Tannin) eines Weines, Balance und/oder Komplexität). In Bezug auf Schaumweine ist auch immer das Mousseux zu beschreiben, was oft auch einen wichtigen Bestandteil der Textur darstellt. Wenn bei einem Stillwein CO₂ am Gaumen wahrgenommen wird, so ist dies natürlich ebenfalls anzumerken und zu kommentieren. Weiters kann hier auch eine Aussage über den Gesamteindruck des Weines am Gaumen gemacht werden.

Folgerungen bzw. Identifikation (mit Begründung)

Im abschließenden analysierenden Teil kann u.a. nach folgenden Aspekten gefragt werden:

- Qualität
- Trinkreife/Reifungspotenzial
- Herkunftsland und/oder Herkunftsregion
- Rebsorte/n
- Alter des Weines/Jahrgang
- Stil innerhalb der Kategorie (nur in Bezug auf Schaumweine und Aufgespritzte Weine)
- Produktionsmethode
- etc.

Bei all diesen Punkten ist eine Einschätzung/Identifizierung alleine nicht ausreichend, sondern es ist auch immer eine entsprechende Begründung anzuführen!

Es ist ganz wichtig, dass Sie die jeweilige Fragestellung immer genau lesen, damit Sie exakt das beantworten, was von Ihnen verlangt wird. Je mehr Punkte bei einer Frage zu erreichen sind, umso detaillierter sollte Ihre Antwort ausfallen.

Qualität

Für die Beurteilung der Qualität gibt es eine Vielzahl von Kriterien. Zunächst ist der Qualitätslevel im Allgemeinen zu nennen. In einem 2. Schritt ist auch immer eine Begründung anzuführen, warum ein Wein z.B. eher „einfach“ oder eben „außergewöhnlich“ ist. In diesem Zusammenhang können Aspekte wie z.B. Balance/Harmonie/Struktur, Intensität/Konzentration, Länge, Komplexität, Rebsorten- oder Stiltypizität, Reifungspotenzial, Mousseux (bei Schaumweinen), etc. behandelt werden, wobei nicht alle diese Parameter für jeden Wein relevant sein müssen bzw. auch andere wichtige Kriterien in Bezug auf die Qualitätsbeurteilung genannt werden können.

Neben der richtigen Einordnung in die jeweilige Qualitätskategorie (z.B. „gut“) sind die Argumente entscheidend, warum ein Wein z.B. mit „guter Qualität“ einzustufen ist. Das bedeutet, dass Sie einen Großteil der zu vergebenden Punkte nur bei einer ausreichend detaillierten Begründung erhalten werden.

Qualitätsbeurteilung

Ein Wein kann als „gut“ beschrieben werden, wenn Süße, Säure, Tannin und Frucht balanciert und alle Komponenten integriert sind. Der Wein ist fehlerfrei, weist etwas Komplexität und Konzentration auf und ist typisch für eine Rebsorte und/oder Region.

Ein Wein kann als „mittelmäßig“ beschrieben werden, wenn er sich nicht ganz balanciert zeigt, die Frucht eher verwaschen wirkt oder der Charakter keinen genauen Rückschluss auf eine Rebsorte und/oder Region zulässt, er jedoch gut trinkbar ist.

Präsentiert sich ein Wein als sehr einfach und unbalanciert, so kann die Qualität als „einfach“ beschrieben werden. Ist ein Wein fehlerhaft, so ist die Qualität auch dahingehend zu benennen.

Weine von „sehr guter“ Qualität bringen Aspekte wie Rebsortencharakteristik und/oder auch den regionalen Charakter noch klarer zum Ausdruck. Der Wein sollte auch mehr Eleganz, Konzentration, Länge und/oder Komplexität aufweisen.

„Außergewöhnlich“ ist ein Wein, wenn er frei von jeglicher Kritik ist und sich perfekt balanciert, konzentriert und ausdrucksstark mit hoher Komplexität oder Reinheit abhängig vom Stil präsentiert.

Wenn Sie einen Wein als „außergewöhnlich“ beschreiben, müssen Sie ausreichend detaillierte Argumente anführen, die dies untermauern. Wenn Sie einen Wein als „einfach“ einschätzen, dann nennen Sie Argumente, warum dieser nicht in einer der höheren Qualitätskategorien eingestuft werden kann. Bei der Einordnung eines Weines in die Kategorien „mittelmäßig“, „gut“ oder „sehr gut“ nennen Sie immer mehrere positive Argumente, die für die Einordnung in die entsprechende Kategorie stehen und ein oder zwei negative Argumente warum der jeweilige Wein nicht in eine höhere Qualitätskategorie eingestuft werden kann.

Qualitätskriterien

Bei der geforderten Begründung, kann u.a. folgendes beurteilt werden:

Balance/Harmonie/Struktur

Hier kann z.B. auf die Balance/Harmonie/Struktur von Aromen, den strukturellen Komponenten oder des Weines im gesamten eingegangen werden. Es ist nicht ausreichend zu sagen, dass ein Wein „balanciert“, „harmonisch“ oder „strukturiert“ ist, Sie müssen immer auch das WIE und WARUM erläutern und wie sich dies auf die Gesamtqualität eines Weines auswirkt.

Intensität/Konzentration, Länge

Bei der Intensität geht es um die Konzentration von Aromen und den Extrakt. Je konzentrierter und ausdrucksstärker sich ein Wein im Geruch und Geschmack präsentiert, desto höher wird die Qualität sein. Weine mit nur wenigen und verwaschenen Aromen sind meist von weniger hoher Qualität. Bitte beachten Sie jedoch, dass ein hohes Maß an Konzentration einer bestimmten Aromagruppe sich eventuell negativ auf die Balance eines Weines auswirken kann.

Die Intensität steht in engem Zusammenhang mit der Länge, im Abgang und auch am Gaumen (z.B. sind die Aromen mundfüllend). Weine mit einem langen Abgang präsentieren sich meist konzentrierter, während es Weinen mit einem kurzen oder einfachen Finish oft an Intensität mangelt. Achten Sie auch hier immer auf die Balance. Ist der Gesamteindruck harmonisch oder eventuell unbalanciert, weil am Abgang etwa ein Element zu dominant erscheint.

Komplexität, Rebsortentypizität, Stiltypizität

Komplexität kann zum einen durch eine Vielzahl an wahrnehmbaren Fruchtaromen erreicht werden, zum anderen durch eine Kombination aus Primär-, Sekundär- und Tertiäroromen.

Nicht alle qualitativ hochwertigen Weine müssen komplex sein, manchmal kann z.B. die Rebsortentypizität einen Wein großartig machen. Wie bei „Balance/Harmonie/Struktur“ reicht es auch bei der „Komplexität“ nicht aus einen Wein als komplex ohne einer weiteren Begründung zu beschreiben. Auch hier müssen Sie auf das WIE und WARUM eingehen. Insbesondere bei aromatischen Rebsorten (z.B. Riesling, Muscat) kann die Rebsortentypizität ein Qualitätskriterium sein.

Ein qualitativ hochwertiger Wein wird meist auch eine gewisse Typizität in Bezug auf einen bestimmten Stil und/oder auch Charakteristika seiner Herkunft aufweisen.

Reifungspotenzial

Manchmal kann auch das Reifungspotenzial eines Weines von Bedeutung für die Qualität sein. Wenn sich ein Wein mit ausreichend Konzentration, Säure und/oder Tannin präsentiert, sind das auch Parameter für das Reifungspotenzial eines Weines und implizieren, dass es sich hier um einen qualitativ höherwertigen Wein handelt.

Trinkreife/Reifungspotenzial

Trinkreife und Reifungspotenzial eines Weines ist zunächst zu nennen und dann zu begründen. Die Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste beinhaltet einige Faktoren, die Sie für Ihre Begründung heranziehen können wie z.B. Farbtiefe, Konzentration, Säure, Tannin, Entwicklungsstadium der Geruchs- und Geschmackskomponenten, etwaiges Depot.

Wenn es um die Trinkreife eines Weines geht, sollten Sie sich zu Beginn die Frage stellen, ob ein Wein überhaupt von einer Reifung profitieren würde. Ist ein Wein z.B. eher von Frucht dominiert, niedrig in der Säure und/oder weist ein Rotwein nur wenig Tannin auf, dann kann dieser meist in die Kategorie „am Höhepunkt, jetzt trinken: nicht für Reifung oder weitere Lagerung geeignet“ eingeordnet werden.

Wenn ein Wein seine Frische verloren oder Aromen entwickelt hat, die unangenehm erscheinen und diese Komponenten störend sind, dann wäre er als „überaltert“ zu beurteilen.

Präsentiert sich ein Wein mit einer sehr straffen Struktur in Bezug auf Säure und/oder Tannin und zeichnet er sich durch eine hohe Aromenkonzentration aus, dann könnte dieser Wein von einer gewissen Reifung durchaus profitieren. In diesem Fall ist es wichtig zu argumentieren, wie sich der Wein durch eine weitere Reifung in der Flasche weiterentwickeln wird.

Grundsätzlich wird mit zunehmender Flaschenreife die Primärfruchtigkeit eines Weines abnehmen und pikante, erdige, würzige Noten werden stärker zum Vorschein kommen. Tannine werden weicher werden. Der Alkoholgehalt wird sich nicht verändern, der Säuregehalt und Zuckerlevel werden etwas abgeschwächt werden (wobei Süßweine mit zunehmender Reife nur sehr langsam beginnen trockener zu schmecken).

Abhängig von dieser Analyse ist dann eine jeweilige Einschätzung zu treffen, ob ein Wein als „kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial“ oder als „zu jung, braucht noch Zeit“ einzustufen ist. Ein Wein kann als „kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial“ eingestuft werden, wenn er zwar trinkbar ist, aber sich in der Flasche durchaus noch weiterentwickeln und interessanter werden würde. Als „zu jung, braucht noch Zeit“ würde ein Wein klassifiziert werden, wenn er sich in einigen Jahren, um vieles besser präsentieren würde. Präsentiert sich ein Wein bereits am Höhepunkt, so wäre dieser als „am Höhepunkt, jetzt trinken: nicht für Reifung oder weitere Lagerung geeignet“ zu beschreiben. Hat ein Wein seinen Höhepunkt bereits überschritten, so ist dieser als „abbauend“ einzustufen. Als „überaltert“ kann ein Wein klassifiziert werden, wenn Sie der Meinung sind, dass dieser nicht nur den Höhenpunkt bereits überschritten, sondern sich in der Vergangenheit auch um vieles besser präsentiert hat.

In Bezug auf die Kategorie „zu jung, braucht noch Zeit“, „kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial“, „am Höhepunkt, jetzt trinken: nicht für Reifung oder weitere Lagerung geeignet“ muss immer auch eine Zeitspanne angegeben und dies auch begründet werden. Als Beispiel: Wenn Sie einen Wein einschätzen „kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial“ ist es notwendig jene strukturellen Komponenten anzuführen, die für das Reifungspotenzial eines Weines verantwortlich sind und zu beschreiben wie sich diese Komponenten (inkl. Aromakomponenten) über die Zeit verändern werden und warum.

Identifizieren des Herkunftslandes und/oder der Herkunftsregion

Die Identifizierung der Herkunft eines Weines ist neben der Rebsorte und der Qualität eine der wichtigsten Fragestellungen im analysierenden Teil der Verkostungsprüfung. Dabei kann nach dem Herkunftsland gefragt werden wie z.B. Frankreich oder USA oder nach einer Herkunftsregion (immer innerhalb eines Landes) wie z.B. Bordeaux oder Kalifornien oder auch - eher seltener - nach einem Gebiet innerhalb einer Herkunftsregion wie z.B. Médoc oder Napa Valley. Wenn die Fragestellung nach der Herkunft „so genau wie möglich“ lautet, dann ist eventuell eine noch kleinere Einheit zu nennen wie z.B. Margaux oder Carneros.

Um die Herkunft eines Weines identifizieren zu können, bedarf es neben Wissen und Erfahrung natürlich auch etwas an Glück. Auch wenn Sie z.B. richtig erkennen, dass es sich um einen aromatischen Weißwein aus einem kühlen Qualitätsweinbaugebiet der Alten Welt handelt, gibt es dennoch viele Herkunftsoptionen. Neben der Identifizierung der Herkunft ist auch immer eine Begründung gefordert. Trotz einer falschen Einschätzung des/r Herkunftslandes und/oder -region können Sie beim Begründungsteil dennoch Punkte erhalten, wenn Sie schlüssige Argumenten anführen können, warum es dieses Land oder diese Region Ihrer Meinung nach sein könnte.

Wenn es darum geht eine Herkunft zu identifizieren, so sollen Ihnen die folgenden Überlegungen eine Hilfestellung bieten:

- Scheint es, dass der Wein eher von einer wärmeren Region (reifere Fruchtaromen, vollerer Körper, kraftvoller im Alkohol, niedriger in der Säure, reifere Tannine) oder eher einer kühleren Region (frischere Fruchtaromen, schlanker Körper, höher in der Säure und eventuell adstringierendere Tannine) kommt?
- Präsentiert sich der Wein eher im Stil der Alten oder Neuen Welt? Es gibt Rebsorten wie z.B. Chardonnay, wo die Unterschiede nur sehr gering ausfallen. Bei wiederum anderen Rebsorten wie z.B. Pinot Noir können sich die Unterschiede deutlicher zeigen. Pinot Noir aus der Neuen Welt ist meist fruchtiger mit einem klar definierten Fruchtcharakter und weniger markanten Elementen wie Säure und Tannin, während Pinot Noir aus der Alten Welt meist pikanter im Charakter und die strukturgebenden Komponenten (Säure und Tannin) stärker ausgeprägt sind. Natürlich kann diese Aussage nicht als allgemeingültig verstanden werden, da es auch in der Neuen Welt Produzenten gibt, die pikante, strukturierte Weine im Alte Welt-Stil erzeugen und umgekehrt.

Wenn Sie gefragt werden ein/e Herkunftsland und/oder -region für einen Wein oder Weinflight zu identifizieren und dies zu begründen, diskutieren Sie detailliert die (gemeinsamen) Charakteristika dieses/r Weine/s und warum diese für das/die jeweils gewählte Herkunftsland und/oder -region sprechen. Relevant in diesem Zusammenhang kann u.a. sein: wie sich die strukturellen Komponenten (z.B. Säure, Alkohol) präsentieren, spezifische Geruchs- und Geschmackskomponenten, Hinweise auf Produktionstechniken (z.B. Einsatz von Holz, oxidativer Ausbau), Hinweise in Bezug auf das Klima (warm oder kühl oder dazwischen). Bei Weinflights diskutieren Sie weiters für jeden der Weine, wo es Unterschiede gibt, die Charakteristika, die ihn innerhalb des Flights einzigartig machen, jedoch typisch für ein/e bestimmte/s Land/Region sind.

Identifizieren der Rebsorte/n

Ist eine Rebsorte/n zu identifizieren, stellen Sie sich zunächst die folgende Frage: Kann ein typischer Rebsortencharakter festgestellt werden? In Bezug auf Weißweine kann es vielleicht hilfreich sein die Rebsorten in aromatische (z.B. Muscat, Riesling, Sauvignon Blanc, Viognier) und eher neutralere (z.B. Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Garganega, Trebbiano) Rebsorten einzuteilen. Innerhalb dieser Einteilung können dann Aromakomponenten (fruchtig/floral oder pflanzlich, etc.), Süßegrad und Säuregehalt und der Einsatz von Holz weitere Hinweise liefern. In Bezug auf Rotweine kann es Sinn machen, diese in dickschalige (ergeben farbintensive Weine; z.B. Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Malbec, Carmenère) und dünnschalige (ergeben weniger farbintensive Weine; z.B. Pinot Noir, Nebbiolo, Sangiovese, Grenache) einzuteilen. Auch hier können Aromen (fruchtig, pflanzlich, würzig oder pikant, etc.) sowie der Tannin-, Alkohol- und Säuregehalt und auch die Textur der Tannine weitere Hinweise liefern.

Wenn Sie zusätzlich bei einem Wein oder Weinflight nach einer Begründung für eine Rebsorte gefragt werden, diskutieren Sie detailliert die (gemeinsamen) Charakteristika und warum diese für die jeweilige/n Rebsorte/n stehen. Relevant in diesem Zusammenhang kann auch hier u.a. sein: strukturelle Komponenten, spezifische Geruchs- und Geschmackskomponenten, Hinweise auf Produktionstechniken, Hinweise in Bezug auf das Klima.

Alter des Weines/Jahrgang

Wenn das Alter in Jahren gefragt ist, geben Sie dieses auch in Jahren und nicht den Jahrgang an. Bei der Verkostungsprüfung wird grundsätzlich eine Antwort innerhalb einer gewissen Bandbreite akzeptiert. Seien Sie dennoch präzise. Ihre Entscheidung wie alt ein Wein ist, sollte auf der Grundlage der folgenden beiden Punkte basieren:

1. Gesamtzustand eines Weines (Farbentwicklung, Vorhandensein von Tertiäraromen, Anzeichen der Reifung vom z.B. Holzfass);
2. Basierend auf dem Stil und der Qualität des Weines, wie lange benötigt er um diesen Gesamtzustand zu erreichen.

Ein Cabernet Sauvignon von Premiumqualität aus Coonawarra kann sich nach 10 Jahren noch immer purpur in der Farbe und intensiv fruchtig zeigen, während ein Barolo von ähnlicher Qualität bereits nach 5 Jahren nicht mehr so intensiv fruchtig und bräunlicher in der Farbe sein wird.

Alternativ kann auch gefragt sein einfach den Jahrgang zu benennen.

Stil innerhalb der Kategorie

Im Rahmen der Verkostungsprüfungen für Schaumweine und Aufgespritete Weine kann nach dem jeweiligen Weinstil innerhalb der Kategorie gefragt werden. Sie sollten in der Lage sein sowohl die Kategorie als auch den Stil des entsprechenden Weines zu identifizieren und dies auch zu begründen:

In Bezug auf Schaumweine handelt es sich z.B. bei „Champagner“ oder „Cava“ um solche Kategorien, bei „Vintage“ oder „Non-Vintage“ um Stile innerhalb dieser Kategorien. In Bezug auf Aufgespritete Weine handelt es sich z.B. bei „Sherry“, „Port“, „Madeira“ oder „Vin Doux Naturels“ um Kategorien innerhalb derer es verschiedene Stile gibt: für „Sherry“ z.B. die Stile „Fino“ oder „Amontillado“; für „Port“ z.B. die Stile „Ruby“, „Reserve Ruby“ oder „Tawny“ (mit Altersangabe); für VDN z.B. die Stile „Banyuls“ oder „Maury“; für „Madeira“ wird eine Altersangabe oder eine äquivalente Bezeichnung (z.B. 10-Year-Old oder Old Reserve/Reserve Velha) erwartet.

Produktionsmethode

Im Rahmen der Verkostungsprüfungen kann weiters nach der Produktionsmethode gefragt werden. Auch hier ist immer eine Begründung anzuführen (z.B. „Welche Aspekte in Ihrer Verkostungsnotiz führen zu dieser Schlussfolgerung?“).

Dies kann bei Weißwein z.B. das Ausgangsmaterial (getrocknete vs. gefrorene Trauben), Vinifikationsstil (reduktiv vs. oxidativ) oder Ausbaustil (Stahltank vs. Holz) bzw. bei Rotwein z.B. das Gärungsverfahren (Maischegärung vs. Kurzzeiterhitzung) oder Ausbaustil (Barrique vs. Eichenholzchips) sein.

Bei Schaumwein geht es primär darum, ob ein Wein mittels traditioneller Methode oder Tankgärungsverfahren hergestellt wurde. Z.B. könnten Sie bei einem einfachen Prosecco anführen, dass das Fehlen von brotigen/Biskuit-Aromen, die typisch für Autolyse sind, eher auf die Herstellung mittels Tankgärungsverfahren hinweisen.

Bei Aufgespritzten Weinen geht es vor allem darum wie ein Wein ausgebaut wurde. Z.B. könnten Sie in Bezug auf einen trockenen Amontillado anführen, dass die hefigen, pikanten Aromen auf eine Reifung unter Florhefe, jedoch die bernsteine Farbe des Weines und die Tertiäraromen auf einen anschließenden oxidativen Ausbau hinweisen.

Beispiele für gute Wein-Verkostungsnotizen

2013 Chardonnay Russian River Valley, Kalifornien/USA

Beschreibender Teil: 40 Punkte

Optischer Eindruck:

Der Wein ist strahlend klar und von intensivem goldgelb. Er weist eine hohe Viskosität, und eine deutliche Schlierenbildung auf.

Geruch:

Der Wein ist sauber, von ausgeprägter Intensität und weist Primäraromen von tropischen Früchten (Banane, Ananas, Papaya, Aprikose, Maracuja, Zuckermelone) sowie auch deutlich spürbare Sekundäraromen vom Holzfassausbau bzw. biologischen Säureabbau wie Röstaromen, süße Holznoten, kalter Rauch, zerlassene Butter, Joghurt, Scotch sowie Tertiäraromen (Karamell, Haselnuss, getrocknete Aprikose, Honig) auf. Der Wein weist deutliche Reifenoten auf und zeigt eine gewisse Vielschichtigkeit und Komplexität.

Geschmack:

Der Wein ist trocken, mit stützender mittlerer Säure, kraftvollem wärmenden Alkohol (rund 14 % vol.) und fülligem kraftvollen Körper. Er zeigt eine ausgeprägte Intensität und weist tropische Fruchtaromen nach überreifer Banane, Papaya, Maracuja, Melone, weiters wiederum deutlich röstige mit Süße hinterlegte Holzaromen, Joghurt (BSA) sowie Reifenoten nach Karamell und Honig auf. Er wirkt am Gaumen etwas weitmaschig und der Abgang ist mittellang.

Analysierender Teil: 60 Punkte

Detaillierte Qualitätsbeurteilung (20 Punkte):

Gute Qualität. Der Wein zeigt eine recht gute Balance, allerdings wirkt der Alkohol etwas wärmend und die Aromen vom Holzfassausbau sind vordergründig. Der mittellange Abgang passt sehr gut zum Weinstil, überzeugend ist die hohe Intensität der Fruchtaromen, die stark in die exotische Richtung gehen (z.B. Ananas, Papaya, Maracuja). Durch den Einsatz von französischem und amerikanischem (Süße) Holz, dem Joghurt- und Butter-Charakter vom biologischen Säureabbau und den bereits spürbaren Reifenoten gewinnt der Wein an Komplexität, die im Ansatz vorhanden ist. Für eine bessere Qualität fehlt etwas der Druck im Abgang, die Säure wirkt etwas aufgesetzt obwohl Buttertöne vom biologischen Säureabbau vorhanden sind.

Folgerungen: (40 Punkte)

Identifizieren Sie die Rebsorte:

Chardonnay

Identifizieren Sie die Herkunft so genau wie möglich:

USA, Kalifornien, Russian River Valley AVA

Begründung für Rebsorte und Herkunft:

Für Chardonnay spricht: Die intensive goldgelbe Farbe deutet auf einen hohen Reifegrad der Trauben und zusammen mit den sehr exotischen Fruchtaromen deutet alles auf Chardonnay hin. Untermauert wird dies durch den deutlich spürbaren hohen Einsatz von Holz, typisch für Burgundersorten, insbesondere für Chardonnay sowie der hohe Alkohol von rund 14 % vol. Die Säure ist mittel aber stützend, was ebenfalls ein Hinweis für Chardonnay ist, sowie die Butternoten, die auf biologischen Säureabbau hinweisen, welcher auch typisch für Chardonnay ist. Der füllige kraftvolle Körper und der vollmundige Stil ist typisch für einen Chardonnay (aus Kalifornien) untermauert vom „gemacht“ wirkenden Eindruck am Gaumen.

Für USA, Kalifornien, Russian River Valley AVA spricht: Der vollmundige Körper, der hohe Alkohol und die intensiven exotischen Fruchtaromen deuten auf ein warmes Klima hin. Die mittlere aber doch stützende Säure ist ein Hinweis auf kühle Einflüsse, wodurch die USA in Betracht gezogen werden kann. Die sehr intensive Holznote von Röstaromen, die auch mit Süße hinterlegt ist, deutet auf die Verwendung von neuem französischem und amerikanischem Holz hin, die USA und insbesondere Kalifornien ist typisch dafür. Die doch gute Qualität des Weines spricht für eine spezifischere Herkunft. Die mittlere stützende Säure neben den Butternoten vom biologischen Säureabbau spricht für eine Herkunft mit durchaus kühlenden Einflüssen wie z.B. Sonoma AVA und Russian River Valley AVA. Russian River Valley AVA ist eher wahrscheinlich, da der Wein intensive Fruchtaromen bei gleichzeitig stützender Säure aufweist.

2018 Rosado, DO Navarra/Spanien

Beschreibender Teil: (40 Punkte)

Optischer Eindruck:

Der Wein ist klar, intensiv pinkfarben und weist eine deutliche Schlierenbildung auf.

Geruch:

Der Wein ist sauber, ausgeprägt fruchtig mit Aromen von süßen, reifen Früchten nach Himbeere und roter Johannisbeere; weiters Erdbeerkaugummi. Der Wein ist einfach, unkompliziert und sehr jugendlich.

Geschmack:

Der Wein ist trocken mit leicht spürbarem Restzucker (rund 6 g/l), mit mittlerer Säurestruktur, weichen Tanninen, kraftvollem Alkohol (rund 14 % vol.), mittelkräftigem Körper mit cremiger Textur und mittlerer Geschmacksintensität. Der Wein ist auch am Gaumen sehr primärfruchtig geprägt mit Aromen von reifen roten Beeren (Himbeere, rote Johannisbeere) und Erdbeerkaugummi, wirkt am Gaumen jedoch etwas unreifer als in der Nase, mit zarten Bitternoten und leicht grasigen Anklängen. Der Abgang ist kurz und der Alkohol wirkt wärmend nach.

Analysierender Teil: 60 Punkte

Detaillierte Qualitätsbeurteilung: (40 Punkte)

Einfache Qualität. Es handelt sich hierbei um einen einfachen und jugendlichen Rosé. Der Wein zeigt eine intensive Farbe für einen Rosé, die wahrscheinlich durch Saftabzug entstanden ist. Er ist geprägt von der Primärfruchtigkeit und dem hohen Alkoholgehalt bei gleichzeitig weichen Tanninen. Der Abgang ist kurz, es fehlt an Tiefe, Struktur und Komplexität. Der Wein lebt von seiner Frucht und Frische.

Trinkreife/Reifungspotenzial (20 Punkte)

Jetzt zu trinken, kein Reifungspotential, jedoch lagerfähig für weitere 2 Jahre. Die deutlich ausgeprägte Fruchtigkeit ist das Hauptmerkmal dieses Weines. Es fehlt an Komplexität und Struktur für eine etwaige Reifung. Der Wein lebt von seiner Jugendlichkeit und soll auch so getrunken werden. Mit der Zeit wird er an Frucht verlieren und der dominante Alkohol wird als einziges Merkmal übrig bleiben, wodurch der Wein keine Trinkfreude mehr bieten wird.

2012 Rioja Reserva, Rioja/Spanien

Beschreibender Teil: 40 Punkte

Optischer Eindruck:

Der Wein ist klar und von intensivem rubinrot mit schmalen Wasserrand und tiefdunklem Kern sowie deutlicher Schlierenbildung.

Geruch:

Der Wein ist sauber, von ausgeprägter Intensität, mit konzentrierten Fruchtaromen von reifen dunklen Früchten (schwarze Kirsche, schwarze Pflaume), Rosinen, Dörripflaumen und dunklem Hollunder-Sirup sowie weiters feinen Vanille- und Röstaromen vom Holzfassausbau. Er weist erste Reifenoten auf, worauf Aromen wie gekochte Pflaumen, Tabak, Zedern und Rumtopf hinweisen. Der Wein ist hochkomplex.

Geschmack:

Der Wein ist trocken, mit gut stützender mittlerer Säure und gerbstoffreich, wobei die Tannine noch jugendlich wirken und feinkörnig sind. Der Alkohol ist kraftvoll (rund 14,5 % vol.) und integriert; der Körper ist kräftig, extraktreich und mundfüllend. Der Wein zeigt eine ausgeprägte Geschmacksintensität und ist sehr konzentriert mit Aromen von Holunderbeeren, Dörrobst, Rosinen, Rumtopf, weiters Aromen (Vanille, Röstaromen) vom Holzfassausbau sowie rauchige und erdige Noten. Der Abgang ist sehr lang von konzentrierten Aromen getragen und gestützt vom kräftigen Tannin.

Analysierender Teil: 60 Punkte

Detaillierte Qualitätsbeurteilung: (40 Punkte)

Außergewöhnliche Qualität. Der Wein ist vollmundig, kraftvoll, sehr konzentriert und weist eine komplexe und intensive Aromenstruktur auf. Gestützt wird der Wein durch die Säure und den hohen jedoch sehr gut eingebundenen Alkohol. Der Wein ist gerbstoffreich, die noch jugendlichen Tannine sind sehr feinkörnig. Der sehr lange von konzentrierter Frucht begleitete Abgang unterstreicht ebenfalls die ausgezeichnete Qualität, weiters auch die ausgeprägte Intensität der einzelnen Komponenten wie Frucht, Tannin als auch die Reifearomen. Der Wein zeigt Komplexität in den einzelnen Komponenten und der sehr gut integrierte Holzeinfluss zeichnet ihn ebenfalls aus. Im Rahmen des Verkostungsflights ist dieser Wein aufgrund der bereits beschriebenen Vielschichtigkeit in all seinen Ausprägungen der qualitativ hochwertigste. Da der Wein auch bereits erste Tertiäraromen aufweist, ist eine gewisse Flaschenreife vor dem in Verkehr bringen wahrscheinlich. Aus diesem Grund schließe ich auf einen Rioja Reserva von ausgezeichneter Qualität.

Trinkreife/Reifungspotenzial: (20 Punkte)

Der Wein steht im ersten Drittel seiner Trinkreife. Er kann jetzt bereits getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial. Die intensiven Fruchtaromen nach u. a. Hollunderbeeren und Dörrobst sind sehr gut eingebettet in einen sehr dichten und vollen Körper. Die stützende mittlere Säure passt perfekt in den Wein, ebenso der hohe, aber integrierte Alkohol von rund 14,5 % vol.

Die Tannine sind jugendlich und brauchen noch etwas Zeit um perfekt balanciert zu und somit auf dem Höhepunkt zu sein. Die hohe Qualität der feinkörnigen Tannine unterstreicht dies. Alles das, spricht für eine weiteres Reifungspotenzial von rund 5 Jahren, wobei dieser Wein darüber hinaus mind. weitere 10 Jahre Trinkvergnügen bereiten wird.

2010 Tokaji Aszú 5 puttonyos, Tokaj/Ungarn

Beschreibender Teil: 40 Punkte

Optischer Eindruck:

Der Wein ist strahlend klar und hat ein funkelndes, sattes goldgelb mit ausgeprägter Schlierenbildung.

Geruch:

Der Wein ist sauber, von ausgeprägter Intensität mit Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen. Diese reichen von weißen Blüten, Nelken, Akazie, Eibisch, Pfirsich, Zitronenschale, Blätter, Kräuterwürze, muskierend, Orangenmarmelade, Honig über Röstaromen und Vanille bis hin zu getrockneten Aprikosen, Karamell und Muskatnuss. Der Wein weist erste Reifenoten auf und präsentiert sich hochkonzentriert und komplex.

Geschmack:

Der Wein ist süß (mit einem Restzuckergehalt von mind. 120 g/l), mit ausgeprägter, reifer, saftiger Säure, die Struktur und Trinkfluss bringt. Der Alkohol ist mit rund 11,5 % vol. im mittleren Bereich. Der Wein zeigt eine enorme Dichte, einen fülligen Körper und eine ausgeprägte Geschmacksintensität, mit Aromen von weißen Blüten, Nelken, Eibisch, Pfirsich, Zitronenschale, kräutrig/würzig, muskierend, Orangenmarmelade, Honig, Röstaromen, Vanille, getrocknete Aprikosen und Karamell. Der Wein ist sehr balanciert, mit einem extrem langen von Frucht, Süße und Säure getragenen Abgang.

Analysierender Teil: 60 Punkte

Produktionsmethode: (45 Punkte)

Bei diesem Wein wird ein trockener Grundwein mit Botrytistrauben versetzt. Dafür spricht die sehr hohe reife und saftige Säure sowie der mittlere Alkoholgehalt von rund 11,5 % vol. zusammen mit der klaren Botrytisnote nach Honig und Orangenmarmelade. Für den Grundwein werden die Trauben reif geerntet und rasch unter Temperaturkontrolle zu einem trockenen Wein vergoren. Dieser wird dann gelagert (Edelstahltanks) bis die Botrytistrauben geerntet werden können. Die Lese der Botrytistrauben findet zum geeigneten Zeitpunkt statt, meist ab September. Diese erfolgt sorgfältig und selektiv, um nur die gesunden Botrytistrauben zu erhalten. Die Botrytistrauben werden in Behälter gesammelt, zu einer Paste gemahlen und dem Grundwein beigemischt. Die Süße/Konzentration des Weines spricht für einen Tokaji Aszú 5 puttonyos, für den aufgrund des Restzuckers von mind. 120 g/l in der Menge von 5 puttonyos zu je 27 l pro 136 l Grundwein zugesetzt werden. Dann erfolgt eine Mazeration von 24 – 36 h.

Danach wird die Maische schonend gepresst und es erfolgt eine Reifung von mind. 3 Jahren, davon für diesen Wein mind. 2 Jahre in kleinen Holzfässern (gemäß Vorschrift), was der Vanille-Ton und die Röstaromen in diesem Wein untermauern, der Rest in der Flasche.

Identifizieren Sie die dominierende Rebsorte (inkl. Begründung): (15 Punkte)

Die ausgeprägte, reife, saftige Säure sowie der Alkoholgehalt von rund 11,5 % vol., beides typisch für einen Tokaji Aszú, sprechen für Furmint als Hauptbestandteil dieses Weines. Die Aromen von Honig und Orangenmarmelade weisen auf Botrytis hin, worauf Furmint anfällig ist. Die muskierenden und Blüten-Aromen deuten auf einen Anteil von Muscat hin, die kräuterwürzigen und duftigen Eibisch-Noten auf Hárslevelű, untermauert durch den Alkoholgehalt von rund 11,5 % vol. Auch diese beiden Rebsorten sind anfällig für Botrytis und ebenso typisch für den ungarischen Tokajer.

„Weinakademiker Diploma-Degustationscheckliste Spirituosen“ und Leitfaden zur Anwendung

Die Weinakademiker Degustationscheckliste legt weiters auch einen systematisierten, logisch strukturierten Zugang zur Spirituosenverkostung fest, der eingehalten werden muss, um eine vollständige, detaillierte Produktbeschreibung abzugeben. Sie setzt sich wie bei Wein aus einem beschreibenden Teil und einem analysierenden Teil zusammen. Die Degustationscheckliste enthält weiters eine Auflistung der wichtigsten Geruchs- und Geschmackskomponenten.

Im **beschreibenden Teil** der Degustationscheckliste geht es um eine objektive Beschreibung des im Glas befindlichen Produkts in Bezug auf Optischer Eindruck, Geruch und Geschmack. Hierbei geht es darum die folgenden beiden Fähigkeiten zu demonstrieren:

1. Korrekte Bewertung der einzelnen Komponenten des Produkts
2. Beschreibung in der Form, dass es für eine dritte Person nachvollziehbar ist, wie sich das jeweilige Produkt präsentiert.

Im zweiten Teil, dem **analysierenden Teil**, geht es darum, Folgerungen basierend auf den Informationen im beschreibenden Teil ableiten zu können und dies auch immer zu begründen. Die wichtigsten Fähigkeiten in Bezug auf das Ableiten von Folgerungen sind:

- Präsentation einer gut begründeten Qualitätsbeurteilung
- Identifizierung der Produkte inkl. Begründung: Im Rahmen der Verkostungsprüfung kann nach Aspekten wie z.B. Herkunftsland und/oder -region, Rohstoff, Stil innerhalb der Kategorie, Produktionsmethode gefragt werden. Sie müssen Ihre Wahl auch immer begründen.

WEINAKADEMIKER DIPLOMA DEGUSTATIONSCHECKLISTE SPIRITUOSEN

Lesen Sie sich in Bezug auf die Verwendung dieser Degustationscheckliste den entsprechenden Abschnitt im Studienführer durch!

Kategorien	Beispielhafte Aufzählung zur Spirituosenbeschreibung:
<p>Klarheit Farbtiefe Farbton</p> <p>Andere Eindrücke</p> <p>Reintönigkeit Intensität Reifung Geruchskomponenten Andere Eindrücke</p> <p>Süßegrad Alkohol Körper Geschmacksintensität Geschmackskomponenten Abgang</p> <p>Andere Eindrücke</p> <p>Qualität Gründe für Qualität</p> <p>Herkunftsland und/oder -region, Rohstoff, Stil innerhalb der Kategorie, Produktionsmethode, etc.</p>	<p>Optischer Eindruck klar - trüb wasserweiß - blass - mittel - intensiv farblos - zitronengelb - goldgelb - bernstein - mahagoni - braun pink - rot - orange - gelb - grün - blau - purpur - braun - schwarz</p> <p>Trübung (Louche-Effekt bei Zugabe von Wasser?), etc.</p> <p>Geruch sauber - unsauber neutral - dezent - mittel - ausgeprägt ungereift - etwas gereift - gereift - sehr gereift (rancio) spezifische Geruchskomponenten (<i>siehe Rückseite</i>) Einfachheit vs. Komplexität/Vielschichtigkeit, etc.</p> <p>Geschmack trocken - nicht trocken - süß weich - integriert/harmonisch - wärmend - scharf schlank - mittel - kraftvoll neutral - dezent - mittel - ausgeprägt spezifische Geschmackskomponenten (<i>siehe Rückseite</i>) kurz - mittel - lang einfach - etwas komplex - sehr komplex Tannin, Textur, Balance, Komplexität, Einfluss der Zugabe von Wasser, Gesamteindruck, etc.</p> <p>Folgerungen (mit Begründung) fehlerhaft - einfach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich Balance/Harmonie/Struktur, Intensität/ Konzentration, Länge, Komplexität, Typizität</p> <p>Identifikation (mit Begründung) <i>Je nach Fragestellung zu identifizieren und zu begründen.</i></p>

Beispielhafte Darstellung der Geruchs- und Geschmacks- komponenten:

fruchtig/floral (Ester)

Zitrusfrucht: Orange, Blutorange, Mandarine, Grapefruit, Zitrone, Limette

Obstgarten: Apfel (grün bis rot), Stachelbeere, Birne, Williams-Birne, Aprikose, Pfirsich, Pflaume, Quitte, rote Kirsche, schwarze Kirsche, Amarena-Kirsche

Beeren: Erdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere, schwarze Johannisbeere, Brombeere, Traube

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

getrocknete Frucht: Feige, Dörripflaume, Rosine, Sultanine, Zitruschale, Fruchtkuchen

Blume: Holunderblüte, Orangenblüte, Rose, Veilchen, Lavendel, Flieder, getrocknete Blumen

vegetal

Getreide: Getreideschale, Hafer-(flocken), Gerste, Roggen, Leinsamen, Malz, Mehl

frisches Gemüse: Agave, Paprikaschote, Pilz, Spargel

krautig: Gras, Heu, Eukalyptus, Johannisbeerblatt, nasse Blätter, Nadelbaum, Fichtenaroma

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

Kerne: Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Mandel, Kokosnuss, Cashewnuss

Eiche/Süße/Gewürz

Eiche: Toast, Kaffee, dunkle Schokolade, Zedern, Holzkohle, würzig, Sherry, Sägemehl

Süße: Mais, Vanille, Butterscotch, Karamell, gebrannter Zucker, Toffee, Melasse

Gewürz: Anis, Fenchel, Lakritze, Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom schwarzer/weißer Pfeffer, Kreuzkümmel, Kümmelsamen, Koriandersamen, Dillsamen, Menthol

andere

Torf (phenolisch): Torf, medizinisch, geräucherter Fisch, erdig, rauchig, Sectang, medizinisch

maritim: Sectang, See gras, Meeresbrise, salzig

animalisch: ledrig, fleischig, Bratensaft, Hefeextrakt

rancio: Fruchtkuchen, kandierte Früchte, Pilz, Waldboden, Politur

chemisch: dropsig, Terpentin, Farbe, Lack

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

Anwendung der „Weinakademiker Diploma-Degustations-Checkliste Spirituosen“

Die Degustationscheckliste für Spirituosen besteht wie bei Wein aus 2 Spalten, die linke Spalte mit den einzelnen Kategorien (sie bilden den Rahmen für eine systematische Bewertung) und die rechte Spalte mit einigen Beispielen zur Beschreibung der jeweiligen Kategorie. Weiters enthält die Degustationscheckliste eine beispielhafte Auflistung der wichtigsten Geruchs- und Geschmackskomponenten.

In jeder Kategorie sind mögliche Beispiele für die Ausprägung innerhalb der Kategorie genannt. Es ist durchaus ausreichend sich an die Termini in der Checkliste zu orientieren, sie können aber auch ihre eigene Spirituosenterminologie verwenden. Wichtig und entscheidend ist die präziseste Beschreibung jeder Kategorie und, dass Sie Ihre Eindrücke klar, nachvollziehbar und analytisch kommunizieren. Vermeiden Sie poetische oder zu farbenreiche Beschreibungen und weit hergeholte Analogien, bleiben Sie sachlich und analytisch.

Ihre Verkostungsnotizen sind am besten in der Form von ganzen Sätzen zu verfassen. Halten Sie die Sätze kurz und einfach. Der Aufbau kann immer derselbe sein. Das Schreiben in ganzen Sätzen im Vergleich zu reinen Aufzählungen kostet nicht mehr Zeit und macht Ihre Verkostungsnotizen verständlicher.

Generell erfordern die Verkostung und Beurteilung von Spirituosen eine etwas andere, langsamere und vorsichtigere Herangehensweise als die Verkostung von Weinen. Hat man sich aber erst einmal damit auseinandergesetzt, ist sie klar strukturiert und einfach umsetzbar.

Der erhöhte Alkoholgehalt – insbesondere bei Spirituosen mit über 30 % vol. – kann zu schnellerer Ermüdung des Geruch-/Geschmackssinns und damit der Beurteilungsfähigkeit führen. Da Alkohol auch einen anästhetischen Effekt haben kann (bei sehr hohen Alkoholgehalten (z.B. Fassstärken mit mehr als 50 % vol.)), ist auch der Gaumen sehr schnell anfällig für Ermüdungserscheinungen. Training hilft hier bzw. ist auch ein sorgfältiges Ausspülen des Mundes nach dem Verkosten zu empfehlen.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass für eine vollständige Verkostungsnotiz wie bei Wein auch bei den Spirituosen jede Kategorie entsprechend beschrieben werden muss. Weiters folgend einige weitere Anmerkungen zur Herangehensweise an die Verkostung von Spirituosen:

Optischer Eindruck

Durch leichtes Drehen des Glases (nicht Schwenken!) sehen Sie die Schlieren der Spirituose an der Glaswand herablaufen. Hier gilt: Je viskoser sie laufen, desto ölig und weicher kann sich die Spirituose später im Geschmack präsentieren.

Ein Indiz in Bezug auf Alkoholgehalte ist an der oberen Linie der Flüssigkeit an der Glaswand zu erkennen: Je kleiner die entstehenden Bläschen in dieser Linie, desto höher wird der Alkoholgehalt der Spirituosen einzustufen sein.

Beschreiben Sie bei Bedarf auch „Andere Eindrücke“ wie z.B. eine etwaige Trübung bei der Zugabe von Wasser (Louche-Effekt).

Geruch

Bei der Beurteilung des Geruchs von Spirituosen gibt es eine wichtige Regel: Riechen Sie an der Spirituose, versuchen Sie aber nicht diese – insbesondere bei sehr aromaleichten Spirituosen – zu inhalieren. Dies ermüdet ihre Nase noch schneller.

Für die Beurteilung des Geruchs führt man das Glas zuerst ohne Schwenken dicht an die Nase heran, ohne dabei aber mit der Nase in das Glas einzutauchen, sondern bleiben Sie etwas über dem Glasrand.

Durch das Drehen des Glases werden nun zwei Effekte ausgelöst: Der Alkohol wird an der Spitze des Glases konzentriert und damit wird die alkoholische Seite betont. Dabei entsteht, je nach Alkoholgehalt und Reinheit der Spirituose, beim Einatmen ein brennendes Gefühl in der Nase. Gleichzeitig nimmt der Alkohol einige der Aromen mit an die Spitze des Glases und diese verstärken sich.

Bei gereiften Spirituosen kann man nun auch eine etwaige Holzfassreifung identifizieren und zugleich werden die unterschiedlichen Fassaromen erkennbar. Nach dem Drehen ist die Aromatik der Hölzer deutlicher und auch eventuelle Finishings (z.B. beim Whisky – Sherry, Port, Madeira) können festgestellt werden. Auch lässt sich an der Intensität erkennen, ob ein Fass erstmalig oder bereits mehrfach verwendet worden ist: Je stärker die Aromatik des Fasses, desto höher ist die Wahrscheinlichkeit einer Erstbefüllung.

Vanille, Karamell oder Toast z.B. sind typische Aromen des Holzeinflusses. Trockenfrüchte können ein Indiz für Ex-Sherry- oder Ex-Portfassreifung sein.

Geschmack

Für die Beurteilung des Geschmacks nehmen Sie einen kleinen Schluck, legen Sie ihn auf die Zunge und lassen Sie ihn anschließend im Mund kreisen. Achten Sie dabei darauf, wie hoch der Alkoholgehalt der Spirituose ist: Je höher der Alkoholgehalt, desto höher die Wahrscheinlichkeit eines brennenden, betäubenden Effekts. Haben Sie nach der ersten Probe ein brennendes Gefühl im Mund, nehmen Sie direkt einen zweiten Schluck. Erst jetzt kann man die wahre Vielfalt der Spirituose erkennen.

In Bezug auf Spirituosen ist der Süßegrad ein Indikator dafür, wie viel Zucker eine Spirituose beinhaltet. Es gibt jedoch auch einige Aromastoffe (z.B. Lakritze), die süß schmecken. Spirituosen enthalten nach der ersten Destillation keinen Zucker. Zucker wird entweder zugegeben oder spaltet sich während der Fassreifung auf.

Der Großteil der Spirituosen kann deshalb als „trocken“ beschrieben werden. Es gibt jedoch einige wenige Spirituosen, die als „nicht trocken“ eingestuft werden können (z.B. einige Rums oder Bourbons). Gewissen Spirituosen kann etwas Zucker zugegeben werden. Dieser wird häufig nicht wahrgenommen und dient eher dazu die Spirituose am Gaumen etwas abzumildern. Es gibt jedoch durchaus Spirituosen (z.B. Pastis) mit deutlich spürbarer Süße. Diese sind dann als „süß“ zu beschreiben.

In Bezug auf den Alkohol geht es bei den Spirituosen nicht darum eine Quantifizierung vorzunehmen, sondern ob sich der Alkohol als „weich“, „integriert/harmonisch“, „wärmend“ oder „scharf“ präsentiert. Ethanol verleiht Gewicht oder auch eine gewisse Öligkeit und trägt somit zu mehr Körper bei. Junge Spirituosen und jene mit vielen Verunreinigungen (congeners) können „scharf“ sein. Bei den meisten Spirituosen kann der Alkohol jedoch als „wärmend“ beschrieben werden, nämlich dann, wenn dieser ein wärmendes jedoch nicht unangenehmes Gefühl am Gaumen hinterlässt. Einige Spirituosen weisen nur einen geringen Gehalt an Verunreinigungen auf oder diese wurden durch eine gewisse Periode der Reifung entfernt. Der Alkohol kann hier als „integriert/harmonisch“ beschrieben werden. Sehr gereifte oder sehr reine Spirituosen können einen Alkohol aufweisen, der als „weich“ zu beschreiben ist.

Die Aufteilung der Aromen auf Zunge und Gaumen ist klassisch. Die Süße wird zuerst am vorderen Rand der Zunge wahrgenommen. Bittere Noten finden sich dagegen am Ende, kurz bevor die Spirituose die Mundhöhle verlässt. Säuerliche Noten (z.B. Zitrusnoten) findet man überwiegend an den Seiten der Zunge, ebenso wie maritime Aromen (z.B. bei Whisky).

Fruchtige oder florale Aromen verteilen sich im gesamten Mundraum. Es kann weiters sinnvoll sein anzuführen, wie sich der Charakter der Spirituose durch die Zugabe von Wasser verändert.

In Bezug auf den Abgang spüren Sie der Spirituose nach: Wie lange ist sie präsent? Wo ist sie präsent (eher im Mund, auf der Zunge oder im Hals)? Wie präsentiert sie sich (z.B. angenehm mild, weich oder doch stark und würzig; wirkt die Spirituose eher einfach oder komplex)?

Folgerungen bzw. Identifikation (mit Begründung)

Im abschließenden analysierenden Teil kann u.a. nach folgenden Aspekten gefragt werden:

- Qualität
- Herkunftsland und/oder Herkunftsregion
- Rohstoff
- Stil innerhalb der Kategorie
- Produktionsmethode
- etc.

Bei all diesen Punkten ist eine Einschätzung/Identifizierung alleine nicht ausreichend, sondern es ist auch immer eine entsprechende Begründung anzuführen!

Es ist ganz wichtig, dass Sie die jeweilige Fragestellung immer genau lesen, damit Sie exakt das beantworten, was von Ihnen verlangt wird. Je mehr Punkte bei einer Frage zu erreichen sind, umso detaillierter sollte Ihre Antwort ausfallen.

Qualität

Für Spirituosen gilt wie für Wein, zunächst ist der Qualitätslevel im Allgemeinen zu nennen, in einem 2. Schritt ist auch immer eine Begründung anzuführen warum eine Spirituose z.B. „einfach“ oder eben „außergewöhnlich“ ist.

Qualitätsbeurteilung

Die Schlüsselfrage in Bezug auf die Qualitätsbeurteilung bei Spirituosen ist: Handelt es sich hierbei um ein typisches Beispiel seiner Art? Präsentiert sich die Spirituose balanciert und frei von Fehlern und weist sie Charakteristika auf, die klar verdeutlichen, dass es sich hierbei um einen Stil der jeweiligen Kategorie handelt, wäre sie als „gut“ zu beschreiben. Fehlen diese Charakteristika oder wirkt die Spirituose unbalanciert, so kann diese als „mittelmäßig“ oder sogar „einfach“ beschrieben werden, abhängig davon wie unbalanciert sie erscheint bzw. wie wenig typisch sie ist. Spirituosen mit guter Balance, zusätzlicher Komplexität und Typizität (vor allem im Abgang) können als „sehr gut“ beschrieben werden. Befinden sich diese Komponenten auf einem noch höheren Niveau, so wäre eine Spirituose „außergewöhnlich“.

Qualitätskriterien

Bei der geforderten Begründung, kann u.a. folgendes beurteilt werden:

Balance/Harmonie/Struktur

Dominiert eine Aromakomponente (z.B. Torf, Wacholder, Anis) so kann eine Spirituose sehr schnell eindimensional wirken. Scharfer Alkohol oder zu viel an Süße, Bitterkeit oder Adstringenz können ebenfalls dazu führen, dass eine Spirituose unharmonisch wirkt. Anders als bei Wein muss jedoch auch die Verwendung der jeweiligen Spirituose in Betracht gezogen werden. Scharfer Alkohol bei Spirituosen, die unverdünnt getrunken werden sollen, spricht eher für eine einfachere Qualität.

Länge/Komplexität

Ein balancierter, harmonischer Abgang mit anhaltenden komplexen Aromakomponenten spricht für ein Produkt von hoher Qualität. Einfachere Spirituosen zeichnen sich oft durch nur ein oder zwei eher eindimensionalen Aromakomponenten aus, die sich sehr schnell wieder verflüchtigen. Weiters können sie noch dazu unattraktiv und unbalanciert erscheinen.

Die besten Spirituosen zeichnen sich grundsätzlich durch eine komplexe Aromenvielfalt aus basierend auf der Verwendung von qualitativ hochwertigen Rohstoffen und durch den Destillations- und Reifungsprozess, etc. Es gibt jedoch durchaus Spirituosen (z.B. nicht aromatisierter Vodka), die bewusst so gemacht sind und sich nur kurz und einfach im Abgang präsentieren. In Bezug auf die Einschätzung der Qualität sollte man bei solchen Produkten auch die Typizität heranziehen.

Identifizieren des Herkunftslandes und/oder der Herkunftsregion

In einem ersten Schritt versuchen Sie die Spirituose in eine der Spirituosenkategorien einzuordnen und überlegen Sie sich in welchen Ländern/Regionen eine solche Art von Spirituosen hergestellt wird. Dann versuchen Sie den Spirituosenstil zu bestimmen und welche Charakteristika für die jeweilige Herkunft stehen (z.B. Kombination aus Geruchs- und Geschmackskomponenten, Hinweise auf Reifung). Um die Herkunft einer Spirituose identifizieren zu können, bedarf es neben Wissen und Erfahrung natürlich auch etwas an Glück. Je nach Fragestellung kann neben der Identifikation auch eine Begründung verlangt sein.

Identifizieren des Rohstoffs

In diesem Zusammenhang ist es entscheidend, dass Sie sich die Schlüsselaromen von verschiedenen Spirituosen sowohl von ungereiften als auch gereiften Vertretern einprägen (Spirituosen basieren auf verschiedenen Rohstoffen wie Trauben, Getreide, Agave, Zuckerrohr, etc.).

In einem weiteren Schritt sollten Sie Serien bestehend aus ungereiften und Serien bestehend aus gereiften Spirituosen verkosten, um zu verstehen, wie sich das Profil einer Spirituose durch Reifung verändert. Sie sollten weiters sowohl Flights von Spirituosen vom selben Rohstoff als auch Flights von Spirituosen basierend auf unterschiedlichen Rohstoffen verkosten. Je nach Fragestellung kann neben der Identifikation auch eine Begründung verlangt sein.

Stil innerhalb der Kategorie

Auf Basis Ihrer Verkostungsnotiz, ordnen Sie in einem ersten Schritt die jeweilige Spirituose in eine der Spirituosenkategorien (z.B. „Weinbrand“, „Whisky“, „Wodka“, „Gin“, „Tequila“, „Rum“) ein und identifizieren Sie anschließend den Stil innerhalb der jeweiligen Kategorie: z.B. „Cognac“ bei „Weinbrand“, „Single Malt Whisky“ oder „Bourbon“ bei „Whisky“, „Golden Rum“ oder „Dark Rum“ bei „Rum“, „London Gin“ bei „Gin“. Ist eine Begründung verlangt, argumentieren Sie auf Basis der strukturellen Komponenten und der Geruchs- und Geschmackskomponenten der jeweiligen Spirituose und führen Sie an, warum das jeweilige Profil für den gewählten Stil steht.

Bei Cognac, Armagnac und Tequila verwenden Sie auch die Etikettenbezeichnungen in Bezug auf die Reifung (z.B. „VS“, „VSOP“, „XO“ bei Cognac und Armagnac, „reposado“, „añejo“ bei Tequila).

Produktionsmethode

In diesem Abschnitt kann nach verschiedenen Aspekten des Produktionsprozesses einer Spirituose gefragt werden (von der Vergärung des Rohstoffs über die Destillation bis hin zur Reifung). Je nach Fragestellung gilt es dann die entsprechenden Details anzuführen und zu begründen.

Anmerkungen zu einigen Spirituosenkategorien

Vodka

Die Intensität eines Vodka ist für die Nase und den Gaumen um rund 1000-fach geringer als die einer klassisch gereiften Spirituose. Daher tendieren viele dazu, bei der Beurteilung des Geruchs eines Vodka die Nase stärker in das Glas zu führen und tiefer einzusatmen (inhalieren). Dies ermüdet die Nase sehr schnell und man verliert die Fähigkeit differenzierte Aromen zu erkennen. Hier empfiehlt es sich, langsam und gleichmäßig zu atmen (Mund dabei leicht geöffnet).

Die eigentliche Beurteilung eines Vodka (oder einer ungereiften, klaren Spirituose ohne Aromatisierung) erfolgt über den Gaumen und die Zunge. Hier entfalten sich die Aromen, wenn man das Destillat einen Moment in der Mundhöhle behält.

Whisk(e)y

Je nach Herstellungsart (und Herkunft) ergeben sich beim Whisk(e)y verschiedene Grundaromen. Hier eine vereinfachte Übersicht:

Single Malt Scotch Whisky:	Gerstenmalz, Sherry oder andere Vorbehandlungsnoten (Weine, Rum, Cognac, etc.), Holz (trocken, adstringierend), fruchtig (frische Beerenfrüchte, heimisches Obst), florale und grasige Noten
Irish Whiskey:	Getreide (div.), florale und grün/grasige Noten, weniger fruchtig, mit Zitrusnoten
Bourbon Whiskey:	Maisaroma, Roggen- oder Weizenbrot, Würzigkeit, Vanille, Karamell
Tennessee Whiskey:	Maisaroma, Vanille, Karamell, sehr weich
Rye Whiskey:	Roggenaroma (Brot, Körner), Sauerteigbrot, Süße (am Anfang), Würzigkeit/Peffrigkeit (am Ende)

Rum/Rhum/Ron

Rhum Agricole:	grüne, unreife Aromen von tropischen Früchten (Banane, Ananas, etc.), grasige Noten; bei Reifung oftmals ergänzt durch die entsprechenden Holznoten
Rum (Melasse):	von Süße bis Würzigkeit eine breite Bandbreite möglich; oftmals Noten von Tabak, bei starkem Melassecharakter auch Kaffee- und Kakaonoten, Holzfassnoten

Weinbrände

Cognac:	Aromen von Aprikosen, Pflaumen, Rosinen, etc. ergänzt durch Noten der Fassreifung und teilweise sehr würzigem Abgang; insgesamt sehr breit gefächertes Aromenspektrum
Armagnac:	traditionell verschlossener in der Nase, oftmals holzlastiger und kräftiger, trockener im Abgang

Beispiele für gute Spirituosen-Verkostungsnotizen

nicht aromatisierter Vodka

Optischer Eindruck:

Die Spirituose ist klar, wasserweiß und farblos.

Geruch:

Die Spirituose ist sauber, von der Intensität her neutral mit einfachen Aromakomponenten von Getreide, Mehl und Zitrus. Die Spirituose ist ungerieft.

Geschmack:

Die Spirituose ist trocken, mit integriertem/harmonischem Alkohol, schlankem Körper und neutraler Geschmacksintensität. Einfache Aromakomponenten nach Getreide und Zitrus. Weiche Textur und einen kurzen, einfachen Abgang.

Qualitätsbeurteilung:

Gute Qualität. Der Alkohol ist gut integriert und die Textur ist im Gesamten weich. Obwohl sich die Aromakomponenten eher neutral präsentieren, was typisch für diesen Spirituosenstil ist, zeigt diese Spirituose dennoch etwas Charakter vom Rohstoff (Getreide), was für gute Qualität spricht, jedoch mangelt es etwas für eine bessere Beurteilung.

VSOP Cognac

Optischer Eindruck:

Die Spirituose ist klar und von blassem goldgelb.

Geruch:

Die Spirituose ist sauber, von mittlerer Intensität mit floralen Noten und Aromen von getrockneten Früchten (Rosinen, Sultaninen, Zitruschalen) und würzigen Eichenholzaromen (Vanille, Toast). Sie weist somit eine gewisse Komplexität auf. Die Spirituose ist gereift.

Geschmack:

Die Spirituose ist nicht trocken, mit integriertem/harmonischem Alkohol, mittlerem Körper und mittlerer Geschmacksintensität. Florale Noten und Aromen von getrockneten Früchten und Eichenholzaromen. Weiche Textur und einen mittleren Abgang mit etwas Komplexität und von Süße getragen.

Qualitätsbeurteilung:

Sehr gute Qualität. Feine Balance zwischen den delikatsten und komplexen Aromen vom Rohstoff (Trauben) und den Aromen von der Eichenfassreifung. Es fehlt jedoch etwas an Tiefe und Konzentration. Die Aromen sind gut integriert, der Alkohol ist ebenfalls integriert/ harmonisch mit einem guten Mundgefühl. Dies wird unterstützt von der spürbaren Süße, die im Abgang jedoch zu aufdringlich wirkt. Dies und aufgrund der mangelnden Tiefe und Konzentration nicht außergewöhnlich.

sehr gereifter Rum

Optischer Eindruck:

Die Spirituose ist klar und von intensivem bernstein.

Geruch:

Die Spirituose ist sauber, von ausgeprägter Intensität mit Aromen von tropischen Früchten (reife Bananen, Melone, Mango), getrockneten Feigen, Eichenholzaromen (Vanille, Zimt) und rancio-Aromen (Karamell, Toffee, schwarzer Melassesirup). Sie präsentiert sich somit sehr vielschichtig und komplex. Die Spirituose ist sehr gereift.

Geschmack:

Die Spirituose ist nicht trocken, mit integriertem/harmonischem Alkohol, kraftvollem Körper und ausgeprägter und komplexer Geschmacksintensität. Aromen von tropischen Früchten, Eichenholzaromen und rancio-Noten (Karamell, Toffee, pikant). Feine, weiche Textur und einen langen, sehr komplexen Abgang.

Qualitätsbeurteilung:

Außergewöhnliche Qualität. Die fruchtigen Esteraromen kombiniert mit den pikanten Aromen der langen Reifung resultieren in eine Spirituose mit sehr tiefgründigen und komplexen Aromen von der Nase über den Geschmack bis hin zum Abgang. Sehr gute Balance zwischen Süße und den dezent bitteren pikanten Charakteristika. Dies in Kombination mit dem integrierten/harmonischen Alkohol verleiht dieser Spirituose eine zusätzliche Struktur, die die komplexen Aromen unterstützt.

Modul 5: Diploma-Arbeit

Den Abschluss des Weinakademiker Diploma stellt eine Diploma-Arbeit zu einem selbst gewählten Thema im Bereich Weine und/oder Spirituosen dar. Die Diploma-Arbeit kann in Deutsch oder Englisch verfasst werden.

Bevor Sie mit dem Verfassen Ihrer Diploma-Arbeit beginnen können, ist ein Konzeptvorschlag einzureichen, der genehmigt werden muss. Dieser kann eingereicht werden, wenn Folgendes positiv abgeschlossen ist:

- Modul 1 Prüfung
- Modul 3 Theorieprüfung

Das zeigt, dass Sie die Prinzipien der Weinproduktion verstanden haben und über das notwendige Wissen zu den Weinen und Weinbauländern der Welt verfügen.

Themenwahl

Bei der Diploma-Arbeit wählen Sie Ihr Thema selbst. Das gewählte Thema muss einen Bezug zum Wein- und/oder Spirituosenbereich haben. Idealerweise wählen Sie ein Thema, wo Sie Ihr Fachwissen in einem bestimmten Bereich weiter vertiefen können oder ein Thema, welches in Ihrem beruflichen Umfeld relevant ist.

Der Umfang Ihrer Arbeit muss mindestens 4.000, maximal 5.000 Wörter betragen. Nicht zur Wortanzahl mitgezählt werden:

- Inhaltsverzeichnis
- Tabellen-/Abbildungsverzeichnis
- Überschriften
- Tabellen, Diagramme, etc.
- Fußnoten
- Danksagung
- Literaturverzeichnis
- Anhang

Das Modul 5: Diploma-Arbeit ist vergleichbar mit einer „Mini-Dissertation“, einer strukturierten, durchargumentierten Projektarbeit über ein nicht zu umfangreiches Thema. Die Wahl eines Themas ist nicht immer einfach. Wie bei jedem Projekt 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 einer bestimmten 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 aufzuzeigen. 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 Serviceleistungen oder Produkten unterbreiten.
- Wählen Sie etwas, das sich nicht zu sehr mit einem der anderen Diploma-Arbeitsthemen deckt. Wenn es zu große Ähnlichkeiten gibt, wird der Themenvorschlag bereits im Rahmen der Einreichung abgelehnt werden.
- Wählen Sie ein Thema mit einer Problemlösungskomponente bzw. über das Sie diskutieren können. Ein Thema, bei dem Sie nur Fakten zusammentragen und aufzählen, wird nicht genehmigt werden.

Bevor Sie sich auf ein Thema festlegen, studieren Sie die bereits genehmigten Diploma-Arbeitsthemen auf der Homepage der Weinakademie Österreich. Themen, die bereits von anderen StudentInnen gewählt wurden, sind eventuell auf eine bestimmte Zeit gesperrt. (<https://www.weinakademie.at/diplomaarbeitsthemen.php>)

Themeneinreichung

Bevor Sie sich für ein Thema entscheiden, sollten Sie sich in die jeweilige Thematik eingelezen und bereits erste Recherchen durchgeführt haben.

Das gewählte Thema müssen Sie bei der Weinakademie Österreich zunächst einreichen und genehmigen lassen (vorzugsweise per E-Mail), bevor Sie mit dem Verfassen der Diploma-Arbeit beginnen können. Die von der Weinakademie Österreich vorgegebenen Fristen für die Einreichung eines Diploma-Arbeitsthemas sind einzuhalten.

Die Themeneinreichung muss weiters mit dem dafür vorgesehenen Antragsformular erfolgen. (https://www.weinakademie.at/pdf/Modul5_Antragsformular.pdf;
Musterkonzept Themeneinreichung:
<https://www.weinakademie.at/pdf/WAKMusterkonzept.pdf>)

Dies enthält folgende Punkte:

- Titel
- Zielsetzung der Arbeit
- Gliederung
- vorgeschlagene Quellen

Die Approbierung des Themas hat zum Zweck, dass es geeignet ist und den Kriterien für das Verfassen einer Diploma-Arbeit entspricht.

Das Thema wird genehmigt (per E-Mail) oder wenn nicht ausreichend zur Überarbeitung zurückgegeben. In diesem Fall können Sie es überarbeitet noch einmal einreichen. Entspricht das von Ihnen gewählte Thema nicht den Kriterien des Moduls 5, so kann dieses auch abgelehnt werden. In diesem Fall muss ein neues Thema gewählt und zur Genehmigung eingereicht werden.

Verfassen der Diploma-Arbeit

Nachdem Ihr Thema genehmigt worden ist, können Sie mit dem Schreiben 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 Informationsquellen wie möglich (z.B. Internet, Fachzeitschriften/Magazine, Interviews).

- Halten Sie immer Ausschau nach möglichem Informationsmaterial.
- Wann auch immer Sie etwas lesen oder notieren, halten Sie immer alle bibliographischen Details fest. Diese Informationen benötigen Sie für das Zitieren und auch für die Erstellung des Literaturverzeichnisses. Ein Notizbuch kann dafür sehr nützlich sein.
- Konzentrieren Sie sich beim Lesen auf das Thema, sobald Sie sich einen generellen Überblick verschafft haben.
- Bevor Sie mit dem Schreiben Ihrer Diploma-Arbeit beginnen, machen Sie sich einen genauen Plan. Beginnen Sie mit dem Schreiben sobald wie möglich auch wenn Sie Ihre Recherchen noch nicht abgeschlossen haben. Es gibt keine Vorschrift, die besagt, dass Sie zuerst die Recherchen abgeschlossen haben müssen, und dann in wenigen Wochen alles niederschreiben müssen.
- Verwenden Sie lieber kurze als lange Sätze. Gehen Sie sorgsam mit der Interpunktion um. Denken Sie daran, dass es mehr gibt als Beistrich und Punkt. Schreiben Sie objektiv und bleiben Sie sachlich sowie unpersönlich.
- Wenn Sie einen ersten Entwurf fertiggestellt haben, legen Sie Ihre Arbeit für einige Tage beiseite, um diese dann erneut zu lesen. Nur so werden Sie in der Lage sein, Ihre Arbeit einer kritischen Betrachtung zu unterziehen.
- Abschließend sollte die Diploma-Arbeit auch nochmals Korrektur gelesen werden. Bringen Sie Ihre Diploma-Arbeit auch in eine entsprechende Form.

Struktur der Diploma-Arbeit

Die Diploma-Arbeit muss eine angemessene Struktur aufweisen und der Inhalt eine entsprechende fachliche Kompetenz demonstrieren. Weiters ist die Diploma-Arbeit in einem professionellen Format zu präsentieren.

Einleitung

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

Hauptteil

- In jedem Abschnitt sollte eine wichtige Frage beantwortet werden.
- Verwenden Sie Überschriften und andere Unterteilungen, um den Leser durch Ihre Arbeit zu führen.
- Entwickeln Sie ihre Argumente Schritt für Schritt.
- Jeder Absatz sollte für sich gelesen, einen Sinn ergeben.

Schlussfolgerung

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

Ihre Diploma-Arbeit MUSS weiters folgendes beinhalten:

- Deckblatt (Mindestanforderungen: Titel der Arbeit, Name des Verfassers, Studentenummer, Wortanzahl, Datum der Einreichung)
- Inhaltsverzeichnis
- Literaturverzeichnis (Sämtliche Informationsquellen einschließlich Interviews oder Expertengespräche, die Sie für Ihre Diploma-Arbeit herangezogen haben, sind anzuführen.)

Weiters KANN Ihre Arbeit folgendes beinhalten:

- Tabellen-/Abbildungsverzeichnis
- Danksagung
- Anhang (Unterlagen z.B. Abschriften von Interviews, auf die Sie in Ihrer Arbeit Bezug genommen haben; Fotos oder anderes voluminöseres Material zur Illustration)

Rechtschreibung und entsprechendes Layout

Das Verfassen einer professionellen Arbeit ist auch noch von anderen Punkten als dem Inhalt abhängig. Deshalb wird im Rahmen des Verfassens der Diploma-Arbeit auch die Präsentation (Rechtschreibung, Grammatik, Lesbarkeit, Literaturverzeichnis und Fußnoten) sowie Struktur/Stil (Zusammenhang, Flair, Lesefluss und Verwendung von Beispielen) in die Beurteilung miteinbezogen.

Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang die folgenden Punkte:

- Ihr Deutsch/Englisch sollte gut genug sein, um den Inhalt Ihrer Arbeit verständlich darzustellen. Arbeiten mit Rechtschreib- und Grammatikfehlern sowie einer schlampigen Präsentation können zu einem Punkteabzug führen. Für das Verfassen der Diploma-Arbeit steht ausreichend Zeit zur Verfügung, um auch diese Dinge entsprechend zu korrigieren.

Wenn Sie Ihre Arbeit mittels Computer geschrieben haben, können Fehler durch das Verwenden von Rechtschreibprogrammen sehr leicht identifiziert und ausgebessert werden. Im Bedarfsfall lassen Sie Ihre Diploma-Arbeit auch Korrekturlesen. Außerdem kann der Diploma-Arbeit durch das Verwenden von Formatierungsprogrammen ein professionelles Layout verpasst werden.

- Eine ansprechende Präsentation kann erreicht werden durch das Verwenden von unterschiedlichen Schriftgrößen, Fettmode, Aufzählungszeichen, etc. Es bleibt Ihnen überlassen wofür Sie sich entscheiden, es soll sich jedoch durch die gesamte Diploma-Arbeit ziehen.

Zitieren und Literaturverzeichnis

Das Zitieren und auch die Erstellung eines Literaturverzeichnisses sind essentiell im Rahmen des Verfassens der Diploma-Arbeit.

Zitieren

Im Rahmen des Verfassens der Diploma-Arbeit werden Sie eine Vielzahl an Informationsquellen heranziehen. Eine genaue Angabe der Quellen, die es dem Leser ermöglicht nachzuvollziehen, auf welches Material genau Bezug genommen wird, ist das Zeichen einer qualitativ hochwertigen Arbeit. Korrektes Zitieren ist ein Teil des Verfassens der Diploma-Arbeit.

Das Zitieren ist aufgrund der folgenden Punkte wichtig:

- Es zeigt welche Quellen Sie im Rahmen Ihrer Diploma-Arbeit herangezogen haben.
- Es zeigt welche Informationen von Ihnen selbst kommen bzw. welche Informationen Sie aus anderen Quellen entnommen haben. Indem Sie alle in Ihrer Diploma-Arbeit verwendeten Quellen offenlegen, kann das Risiko eines Plagiats ausgeschaltet werden.
- Fußnoten ermöglichen es Ihnen einzelne Fakten, die Sie als Zusatzinformationen für wichtig erachten jedoch den Lesefluss des eigentlichen Textes stören würden, unterzubringen. Bitte beachten Sie jedoch Fußnoten nicht dazu zu benutzen Informationen abzuladen, die keinen Platz mehr im eigentlichen Text haben.

Beim Zitieren ist es wichtig folgendes zu beachten. Zitieren können Sie in der Form von Fußnoten oder direkt im Text unter der Verwendung von Klammern. Entscheiden Sie sich für eines dieser Systeme im Rahmen des Verfassens der Diploma-Arbeit. Grundsätzlich empfiehlt sich jedoch die Zitierweise in der Form von Fußnoten, da diese den Textfluss nicht stören.

Sämtliche fremde Inhalte der Diploma-Arbeit müssen zitiert werden. Wörtliche Wiedergaben im Text sind unter Anführungszeichen zu setzen (z.B. Kommentar oder Aussage eines Experten). Wörtliche Wiedergaben sollen nur einen Bruchteil Ihrer Diploma-Arbeit ausmachen. Die meisten in Ihrer Diploma-Arbeit verwendeten Informationen sollen sinngemäß wiedergegeben werden. Bei sinngemäßen Wiedergaben ist in der Fußnote „vgl.“ oder „siehe“ anzuführen. Tabellen, Diagramme, Karten, etc. müssen ebenfalls betitelt werden. Um Publikationen eines oder mehrerer Autoren innerhalb eines Jahres zu unterscheiden, werden Buchstaben a, b, c, etc. nachgestellt (z.B. Robinson (2015a), S. 132).

Beispiele für die Zitierweise in der Form von Fußnoten:

- Ein Autor:
¹vgl. Robinson, J. (2015), S. 132 ➔ bei einem wörtlichen Zitat würden Sie „vgl.“ weglassen; dies gilt auch für alle folgenden Beispiele
- Mehrere Autoren:
²vgl. Johnson, H., Robinson, J. (2014), S. 50 - 52
- Kein Autor, sondern ein Herausgeber:
³vgl. ÖWM (2017), S. 117
- Kein Autor:
⁴vgl. o.V. (2016), S. 80
- Keine Jahresangabe, keine Seitenangabe:
⁵vgl. Schlumberger (o.J.), o.S.
- Internet:
⁶vgl. Taittinger (2016), Online oder Taittinger (2017), S. 22
- Persönliche Gespräche, Telefonate, E-Mails, etc.:
⁷vgl. Szigeti, P. (2018), persönliches Gespräch
⁸vgl. Szigeti, P. (2018), E-Mail-Kommunikation

Beispiel für die Zitierweise direkt im Text:

... (Robinson, J. (2015), S. 132) ...

Literaturverzeichnis

Weiters muss Ihre Diploma-Arbeit ein Literaturverzeichnis beinhalten. Das Literaturverzeichnis soll am Ende Ihrer Diploma-Arbeit stehen und alle Quellen beinhalten, die Sie im Rahmen der Diploma-Arbeit herangezogen haben. Im Rahmen des Verfassens der Diploma-Arbeit gilt es so viele Quellen wie möglich zu nutzen für ausreichend detaillierte Fakten, Argumente, Beispiele, etc.

Das Literaturverzeichnis sollte wie folgt gestaltet werden:

- Ordnen Sie Ihr Literaturverzeichnis nach Art der verwendeten Quellen (z.B. Bücher, Magazine, Internetseiten) oder nach Thema
- Die Quellen sollen alphabetisch nach dem Familiennamen des Autors sortiert werden und grundsätzlich die folgenden Informationen enthalten:
 - Name des/der Autors/Autoren oder Herausgeber/s
 - Titel des Buches/Artikels, etc.
 - Erscheinungsort und Verlag
 - Erscheinungsdatum
- Bei der Angabe von Websites immer die genaue URL angeben und auch das Datum, an welchem Sie die Information entnommen haben.
- „Kursiv“ kann verwendet werden, um das Literaturverzeichnis leichter lesbar zu machen.

Anbei einige Beispiele zur besseren Darstellung:

Bücher:

Ein Autor

Robinson, J. (2015): The Oxford Companion to Wine, Oxford, Oxford University Press

Mehrere Autoren

Johnson, H., Robinson, J. (2014): Der Weinatlas, München, Gräfe & Unzer Verlag

Kein Autor, sondern ein Herausgeber

ÖWM (Hrsg.) (2017): Dokumentation Österreichischer Wein, Ausgabe September 2017

Artikel in Magazinen/Zeitschriften:

Bertram, J. (2011): Australien - Druckvolles Comeback. In: Wein+Markt, Nr. 3/2011, S. 22 - 26

Websites:

Weinakademie Österreich, URL: <http://www.weinakademie.at>, Stand: 01. September 2018

OIV (2008): Für internationale Wettbewerbe für Wein und Spirituosen weinbaulichen Ursprungs, URL: <http://www.oiv.int>, Stand: 25. August 2008

Persönliche Gespräche, Telefonate, E-Mails, etc.:

Szigeti, P. (2018): Persönliches Gespräch zur Verwendung alternativer Degorgier-Vorrichtungen, Sektkellerei Szigeti, Gespräch am 10. September 2018 in Gols

Einreichen der Diploma-Arbeit

Sie können Ihre Diploma-Arbeit erst einreichen, wenn alle anderen Module positiv abgeschlossen wurden.

In Bezug auf die Abgabe ist folgendes zu beachten:

- Die fertige Diploma-Arbeit muss in ausgedruckter Form per Post sowie per E-Mail spätestens bis zum jeweiligen Abgabetermin bei der Weinakademie Österreich eingelangt sein.
- Die 2-seitige Zusammenfassung ist per E-Mail ebenfalls bis zum jeweiligen Abgabetermin an die Weinakademie Österreich zu übermitteln. Die Zusammenfassung soll folgende Struktur haben: Motivation für die Arbeit, Fragestellung/Zielsetzung, Methodik, Inhalt, Fazit.

Mündliche Präsentation der Diploma-Arbeit

Bei positiver Beurteilung der schriftlichen Diploma-Arbeit ist diese weiters vor einem Prüfungsgremium mündlich zu präsentieren (Kolloquium). Die Dauer des Kolloquiums beträgt ca. 30 Minuten, wobei zuerst die Essenz der Diploma-Arbeit in 15 Minuten zu präsentieren ist. Anschließend werden vom Prüfungspanel Fragen bezugnehmend auf die Diploma-Arbeit gestellt werden. Präsentationsmedien sowie sonstige Referenzen dürfen im Rahmen der mündlichen Präsentation nicht verwendet werden. Nach Absolvierung der mündlichen Präsentation wird die Endnote für das Modul 5 mitgeteilt.

Prüfungsreglement

1. Zulassungsvoraussetzungen

StudentInnen, die Prüfungen im Rahmen des Weinakademiker Diploma ablegen möchten, müssen

- a. das in dem jeweiligen Land, in welchem das Diploma abgelegt wird (Österreich, Deutschland, Schweiz), vorgeschriebene Mindestalter für Alkoholkonsum erreicht haben.
- b. offiziell als StudentIn bei der Weinakademie Österreich registriert sein und
- c. sich zur entsprechenden Prüfung korrekt angemeldet haben, was mit der Übermittlung einer Anmeldebestätigung seitens der Weinakademie Österreich nach dem Anmeldeschluss bestätigt wird.

StudentInnen müssen entsprechend Deutsch beherrschen, um die Ausbildung erfolgreich absolvieren zu können. Prüfungsantworten können nach vorheriger Abklärung auch in Englisch verfasst werden.

2. Format, Prüfungsmodalitäten und Beurteilung

Das Weinakademiker Diploma ist in 5 Module unterteilt:

Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft

Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing

Modul 3: Weine der Welt und Märkte

Modul 4: Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte

Bereich - Aufgespritzte Weine der Welt und Märkte

Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte

Modul 5: Diploma-Arbeit

Um die Ausbildung positiv abzuschließen, müssen sämtliche Prüfungen dieser 5 Module bestanden werden, wobei unterschiedliche Prüfungsmodalitäten zur Anwendung kommen, wie bereits unter dem Punkt „Prüfungen im Rahmen des Weinakademiker Diploma“ dargestellt. Um eine Prüfung positiv abzuschließen, müssen mind. 55 % der zu vergebenden Punkte erreicht werden.

Die erreichte Punkteanzahl wird bekannt gegeben. Die Noten werden weiters wie folgt eingeteilt:

75,0 % und darüber: Mit Auszeichnung bestanden

65 % - 74,9 %: Mit Gutem Erfolg bestanden

55 % - 64,9 %: Bestanden

unter 55 %: Nicht bestanden

Die Note setzt sich jeweils aus allen Teilbereichen eines Moduls zusammen. Nach jeder absolvierten Prüfung erhalten die StudentInnen eine Leistungsaufzeichnung.

Die Wertigkeit der einzelnen Module wird in Kreditpunkten (insgesamt 100 Kreditpunkte) ausgedrückt. Auf Basis dessen wird kalkuliert, ob die Ausbildung mit „Bestanden“, „Mit Gutem Erfolg bestanden“ oder „Mit Auszeichnung bestanden“ abgeschlossen wird:

„Bestanden“

Um das Weinakademiker Diploma zu bestehen, müssen alle 5 Module positiv absolviert werden.

„Mit Gutem Erfolg bestanden“

StudentInnen bestehen das Weinakademiker Diploma mit Gutem Erfolg, wenn Sie mind. 65 Kreditpunkte „Mit Gutem Erfolg bestanden“ und alle anderen Kreditpunkte „Bestanden“ haben.

„Mit Auszeichnung bestanden“

StudentInnen bestehen das Weinakademiker Diploma mit Auszeichnung, wenn Sie mind. 75 Kreditpunkte „Mit Auszeichnung bestanden“ und alle anderen Kreditpunkte „Mit Erfolg bestanden“ oder „Bestanden“ haben.

3. Prüfungstermine, -anmeldung und -stornierung

- a. Die im jeweiligen Studienjahr (beginnend am 01. August eines Jahres, endend am 31. Juli des Folgejahres) verfügbaren Prüfungstermine zu allen Modulen werden halbjährlich auf der Website der Weinakademie Österreich veröffentlicht.
- b. StudentInnen müssen sich für jede Prüfung, die sie ablegen möchten mit dem entsprechenden Anmeldeformular bis zum jeweils geltenden Anmeldeschluss anmelden.
- c. Nach dem Anmeldeschluss für die einzelnen Prüfungen kann keine Anmeldung mehr erfolgen. Nach dem Anmeldeschluss ist weiters eine kostenlose Stornierung/Verschiebung der angemeldeten Prüfung nicht mehr möglich. Bei unvorhergesehenen Ereignissen kontaktieren Sie bitte umgehend die Weinakademie Österreich.

4. Wiederholungsprüfungen

- a. StudentInnen können nicht bestandene Prüfungen zu vorgegebenen Terminen wiederholen. Die Anzahl der Antritte ist auf 3 Versuche beschränkt. Nach dem 3. Versuch kann ein schriftlicher Antrag auf eine kommissionelle Prüfung bei der Weinakademie Österreich eingereicht werden. Wird der eingereichte Antrag genehmigt, so wird für die entsprechende Prüfung ein 4. Versuch gewährt, der schriftlich oder mündlich sein kann.

- b. StudentInnen, die Prüfungen wiederholen, können für die jeweilige Prüfung keine bessere Note als „Bestanden“ und als Diploma-Gesamtnote ebenfalls maximal ein „Bestanden“ erhalten.
- c. StudentInnen, die eine Prüfung positiv absolviert haben, dürfen diese nicht wiederholen um eine bessere Note zu erlangen.

5. Prüfungsverhalten

Die Voraussetzung für einen Prüfungsantritt ist, dass sich die StudentInnen einverstanden erklären, die Prüfungsvorschriften einzuhalten. Bei Verstoß gegen diese Regelungen können die Resultate für ungültig erklärt werden. Prüfungsfragen stehen im Eigentum der Weinakademie Österreich und dürfen weder vervielfältigt noch publiziert werden. Bei groben Verfehlungen behält sich die Weinakademie Österreich das Recht vor StudentInnen von der Ausbildung zu disqualifizieren. Prüfungsantworten gehen in das Eigentum der Weinakademie Österreich über und werden den StudentInnen nicht zurückgegeben.

6. Rückfragen betreffend der Prüfungsergebnisse

Grundsätzlich besteht die Möglichkeit bei negativen Prüfungsergebnissen ein individuelles Feedback gegen eine Gebühr einzuholen. Rückfragen in Bezug auf die Resultate der Prüfungen sind ausschließlich innerhalb von 10 Werktagen ab Versand der Resultate durch die Weinakademie Österreich möglich.

7. Besondere Anforderungen

Spezielle Bedürfnisse, die schriftlich belegt werden müssen, müssen zum Zeitpunkt der Anmeldung zum Weinakademiker Diploma der Weinakademie Österreich mitgeteilt und mittels ärztlichem Attest belegt werden.

8. Ehrenkodex der Weinakademiker und Abschluss des Weinakademiker Diploma

Um das Weinakademiker Diploma abzuschließen, müssen die Module 1 - 5 positiv absolviert werden. Der Titel **Weinakademiker** kann dann durch das Kuratorium der Weinakademie Österreich nach Unterzeichnung des Ehrenkodex an erfolgreiche Absolventen verliehen werden. Anbei der Wortlaut des Ehrenkodex:

Ehrenkodex der Weinakademiker

1. Der Titel „Weinakademiker“ wird vom Kuratorium der Weinakademie Österreich an erfolgreiche AbsolventInnen der Weinakademiker Ausbildung auf Antrag des Leiters der Weinakademie Österreich für die Dauer ihrer Mitgliedschaft im Club der Weinakademiker verliehen. Die Entscheidung über die Titelverleihung obliegt dabei allein dem Kuratorium. Das Kuratorium kann die Qualifikationsvoraussetzungen für die Verleihung des Titels ändern bzw. Zusatzqualifikationen verlangen. Das Kuratorium kann auch einen Diploma Fachbeirat mit der Prüfung bzw. Entscheidung über die Verleihung betrauen.
2. Weinakademiker verpflichten sich das Kulturgut Wein zu achten und im Umgang mit Wein - ob beruflich oder privat - den höchsten ethischen Ansprüchen zu folgen. Sie unterstützen die Weinakademie in ihrer Mission der Vermittlung von Wissen über Wein.
3. Weinakademiker verpflichten sich, ihr Weinwissen permanent weiterzuentwickeln und zu aktualisieren. Sie sind ferner angehalten, den ihnen verliehenen Titel insbesondere in Weinkreisen zu führen und für die Reputation des Titels einzutreten. Jedwede Schädigung oder missbräuchliche Verwendung des Titels ist dem Leiter der Weinakademie bzw. dem Präsidenten des Clubs der Weinakademiker unverzüglich bekanntzugeben.
4. Mit der Unterzeichnung dieses Ehrenkodex treten Weinakademiker gleichzeitig dem Club der Weinakademiker bei und verpflichten sich die Statuten des Clubs zu befolgen, sich am Clubgeschehen nach Möglichkeit zu beteiligen und den jährlichen Mitgliedsbeitrag (Stand Herbst 2022: EUR 75,-) zu bezahlen.

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

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

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