

SPEZIFIKATIONEN

Diploma
in Wines & Spirits

AUSBILDUNGSZIELE

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

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

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

ZIELSETZUNGEN DER AUSBILDUNG

Nach Beendigung der Ausbildung ist der Kandidat in der Lage

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

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

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

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

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

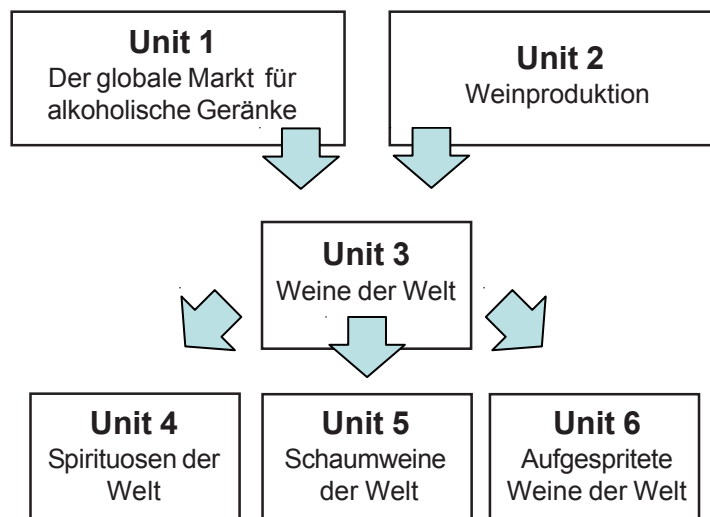
seine Fähigkeit, sachkundige Entscheidungen basierend auf dem Verständnis des globalen Marktes für alkoholische Getränke zu treffen, zu demonstrieren.

Informationen in einer professionellen Form aufzubereiten.

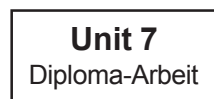
QUALIFIKATIONSSTRUKTUR

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

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



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



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

WEINAKADEMIKER

Die Units teilen sich in folgende Elemente auf:

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

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

Element Eins Produktionsmethoden

Element Zwei Typen und Stile von aufgespriteten Weinen

Unit 7 **Diploma-Arbeit**

Element Eins Konzeptvorschlag

Element Zwei Abgabe und mündliche Präsentation der Arbeit vor
einem Prüfungskuratorium

ERFORDERLICHER LERNAUFWAND

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

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

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

UNIT 1 - DER GLOBALE MARKT FÜR ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Kreditpunkte: 12 Punkte

Seminarinhalte:

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

Lernziele:

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

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

Beurteilung:

1. Eine schriftliche theoretische Prüfung
2. Eine Seminararbeit

ELEMENT 1

Dynamik des globalen Marktes für alkoholische Getränke

PRODUKTION

Globaler Überblick

globale Produktionszahlen, Marktanteile der alkoholischen Getränke, Entwicklungen und Trends

Wein - Weine, Schaumweine, aufgespritzte Weine

Spirituosen - weiß, golden/braun, pre-mixed

Biere - Ales, Lager

Haupterzeugerländer

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

Wein

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

Amerika - USA, Argentinien, Chile

Afrika - Südafrika

Ozeanien - Australien, Neuseeland

Spirituosen

Europa - Frankreich, Spanien, Skandinavien, UK, Osteuropa

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

Asien - Indien, Japan

KONSUM

Globaler Überblick

globale Konsumzahlen und Trends

Wein - Weine, Schaumweine, aufgespritzte Weine

Spirituosen - weiß, golden/braun, pre-mixed

Biere

Erzeugerländer

Einflüsse auf Konsumenten:

historische, kulturelle, wirtschaftliche und politische;
Konsum nach Kategorie

Konsumländer

Einflüsse auf Konsumenten:

historische, kulturelle, wirtschaftliche und politische;
Konsum nach Kategorie

Europa - UK, skandinavische Länder, Benelux-Länder

Asien - Japan, Südostasien

UNTERNEHMEN

Unternehmen

Arten von Unternehmen

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

Markeneigentum von Unternehmen

ELEMENT 2

Der nationale Markt für Wein und Spirituosen

DYNAMIK DES NATIONALEN MARKTES

Konsum

Daten über den lokalen Konsum und Trends

Marktanteil: Produkte nach Typen, Stile, Marken, Preis

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

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

Durchschnittlicher Verbrauch

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

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

Biere - Stile

Andere alkoholische Getränke, die am nationalen Markt Bedeutung haben

Struktur der Branche

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

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

Ort des Verkaufs - Weinhandel: Supermärkte, unabhängige Spezialisten, Genossenschaften, Versandhandel, Internet, Auktionshäuser, Monopole
Gastronomie: Hotels, Restaurants, Bars, Cafés (HoReCa)

Lieferkette und Kosten

Erzeugung, Verpackung, Einkauf, Verteilung, Qualitätskontrolle

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

Soziale und rechtliche Aspekte

Soziale - Gesundheitsrisiken und Benefits, professionelle Verantwortung, Branchenverantwortung

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

Handel - Internationale Handelsabkommen, Handelsblöcke

ELEMENT 3

Marketing (Vermarktung) von Wein und Spirituosen

GlobALES MARKETING

Globale Konsumenten

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

Auswirkungen auf das globale Marketing

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

MARKETING INNERHALB DES GLOBALEN MARKTES

Der Konsument

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

Kaufverhalten

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

Die Einflüsse des Einkaufsortes auf die Kaufent- scheidungen

Einzelhandelsstrategie, Zielmärkte, Unternehmensprofile,
Verkaufsförderung

UNIT 2 - WEINPRODUKTION

Kreditpunkte: 6 Punkte

Seminarinhalte:

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

Lernziele:

Demonstration von detailliertem Wissen über die Weinproduktion durch

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

Beurteilung:

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

ELEMENT 1

Weinbau

STANDORTFAKTOREN

Klima und Wetter

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

Mesoklima: Auswirkungen der Lage, Hangneigung, Wasserflächen, Vegetation

Mikroklima: Auswirkungen von canopy management

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

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

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

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

Boden und Topografie

Bodenbeschaffenheit: Ton, Schluff, Lehm, Sand, Schotter

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

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

Wasser/Luftzusammenhänge: Wasserspeicherkapazität, Drainage, Bodenverdichtung

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

Topografie: Auswirkungen der Hangneigung und Lage auf das Rebwachstum

DER REBSTOCK

Auspflanzung

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

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

Lebenszyklus des Rebstockes: Auswirkungen auf Ertrag und Qualität

Rebsortenauswahl und Vermehrung

Auswahl: Hybridreben (inklusive Kreuzungen), Massenselektion, Klonenselektion

Vermehrung: Rebschnitt, Pfropfen, Rebschule

Rebspezies und -sorten

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

Rebsorten: Charakteristika und Weinstile produziert durch die verschiedenen Rebsorten

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

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

Kreuzungen: Müller-Thurgau, Ruby Cabernet, Pinotage

Hybridreben: Seyval blanc, Rondo, Vidal

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

WEINGARTENMANAGEMENT

Lagenauswahl

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

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

Auspflanzung eines Weingartens

Weingartenanlage: Abstand, Ausrichtung

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

Vorbereitung des Grundstücks und Auspflanzung:

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

Canopy Management

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

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

Gründe für den Rebschnitt: Ertragsregulierung, Qualität und Kosten

Methoden des Rebschnitts: händisch, maschinell

Boden- und Wassermanagement

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

Unkrautkontrolle: Kultivierung, Bodenbegrünung, Herbizide, Mulchen

Bewässerung: Methoden (Überflutung, Sprinkler, Tropfbewässerung)

Vorbeugung und Behandlung von Schädlingen und Krankheiten

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

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

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

TRAUBEN

Die Traube

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

Basiskomponenten: Zucker, Säuren, Polyphenole, Geschmackskomponenten

Der Reifeprozess

Fruchtansatz, Veraison, Reife, Überreife

ELEMENT 2

Vinifikation

WEINLESE UND TRAUBENVERARBEITUNG

Weinlese, Transport und Traubenannahme

Weinlese: Festlegen des Lesezeitpunkts, manuelle und maschinelle Weinlese

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

Traubenverarbeitung

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

Quetschen der Trauben: Ausstattung, Ziele, Vorteile und Nachteile

Pressen: Arten von Pressen, Qualitätsfaktoren

Mostbehandlung

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

Anreicherung: Gesetzgebung, Chaptalisierung, Mostkonzentration, Cryoextraktion

Andere Behandlungen: Entsäuerung, Ansäuerung, Zugabe von Tannin

Sauerstoff: reduktiv vs. oxidativ, Hyperoxidation, Ascorbinsäure

GÄRUNG

Gärung

Gärungstheorie: Anforderungen, Produkte und Nebenprodukte

Überwachung: Temperatur, Dichte

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

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

Auswahl der Hefe

Gärung mit Wildhefen: Vorteile und Nachteile

Gärung mit Kulturhefen (Reinzuchtheften): Eigenschaften von ausgewählten Hefekulturen

Schwefeldioxid

Verschiedene Vorbereitungen: Schwefelanpassung, Schwefeldioxid, Kaliummetabisulfit, Schwefeltabletten

Eigenschaften: antiseptisch, Antioxidant

Phenolextraktion

Maischung: Ziele, Methode

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

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

Malolaktische Säureumwandlung (malolaktische Gärung)

Definition: Auswirkungen

Kontrolle: Vorbeugen, Fördern, Überwachen

ELEMENT 3

Reifung, Behandlung und Verpackung

ARBEITEN NACH DER GÄRUNG

Holzeinsatz

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

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

Klärung

Absetzen: Abstich, Abpumpen

Zentrifugieren: Richtlinien

Vorteile und Nachteile

Filtration: Schichtenfiltration, Kieselgurfiltration, Membranfiltration

Schönung: Definition, Eigenschaften und Auswirkungen von Schönungsmitteln

Stabilisierung

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

Mikrobiologische Probleme: Fehlgärung, Milchsäurestich, Essigsäurebakterien

Nachgärung in der Flasche, Sorbinsäure

Reifung

Behälter: Eiche, Beton, Edelstahl, Polyester, Flasche

Bedingungen: Temperatur, Oxidation, Mikrooxidation

Verschnitt

Ziele: Stil, Qualität, Preis, Volumen

VERPACKUNG

Materialien und Verschlüsse

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

Verschlüsse: Naturkork, synthetischer Kork, Schraubverschluss, andere

Abfüllung

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

Analysen vor der Abfüllung: Freies SO₂, Gesamt SO₂, Weinsteinstabilität, flüchtige Säure, Alkohol, Zucker, Gesamtsäure, pH-Wert, Sorbinsäure, Eiweißstabilität, Spurenelemente

Abfüllsysteme: Ausstattung, sterile Kaltabfüllung, Heißabfüllung

UNIT 3 - WEINE DER WELT

Kreditpunkte: 30 Punkte

Seminarinhalte:

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

Lernziele:

Demonstration von detailliertem Wissen über die Weine der Welt durch

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

Beurteilung:

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

ALLE ELEMENTE

Weine der Welt

EINFLUSSFAKTOREN - PRODUKTION

Lage

typisches Klima, Topografie und generelle Einflüsse auf die Region

Mikroklima

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

Böden

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

Traubensorten

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

Weinbau

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

Vinifizierung

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

Reifung, Lagerung und Abfüllung

Lagerungs- und Reifemöglichkeiten
Verschnitttechniken
Endfertigung und Abfüllmöglichkeiten

Jahrgangsvariationen

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

STRUKTUREN

Einflüsse

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

Handelsstrukturen

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

Legale Strukturen

Weingesetz
Klassifizierungssysteme

MÄRKTE

Märkte

Lokale und globale Märkte
Einflüsse auf das Marketing und die Verkaufsentscheidungen

ELEMENT 1

Weine aus Nord- und Westeuropa

LÄNDER, REGIONEN, GEBIETE, KOMMUNEN UND WEINGÄRTEN

Frankreich - allgemein

Vin de Pays des Vignobles de France

Frankreich - Bordeaux

Bordeaux - allgemein, Entre-Deux-Mers

Côtes de Bordeaux - Bourg, Blaye, Premières Côtes

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

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

Frankreich - Südwestfrankreich

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

Vin de Pays - Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Vin de Pays du Gers

Frankreich - Burgund

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

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

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

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

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

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

Beaujolais - Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais Crus

Frankreich - Elsass

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

Frankreich - Loire

Loire - Vin de Pays de Val de Loire, Rosé de Loire

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

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

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

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

Deutschland

allgemeine Produktion - Rhein, Mosel, Liebfrauenmilch

Ahr

Mittelrhein

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

Nahe - Schloss Böckelheim

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

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

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

Hessische Bergstraße

Franken

Württemberg

Baden - Kaiserstuhl-Tuniberg

Saale-Unstrut

Sachsen

ELEMENT 2

Weine aus Mittel-/Zentral- und Südosteuropa sowie Südeuropa

LÄNDER, REGIONEN, DISTRIKTE, KOMMUNEN UND WEINGÄRTEN

Schweiz

Wallis
Waadt
Genf
Tessin

Österreich

Niederösterreich
Wien
Burgenland
Steiermark

Ungarn

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

Rumänien

weinproduzierende Regionen - Târnave, Moldau, Dealu Mare,
Murfatlar

Bulgarien

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

Griechenland

Thrakien - regionale Weine

Makedonien - Naoussa, Goumenissa, regionale Weine

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

Peloponnes - Nemea, Patras

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

Zypern

Frankreich - Rhône Tal

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

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

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

Vin de Pays - Ardèche, Drôme, Vaucluse, Collines Rhodaniennes, Principauté d'Orange, Bouches-du-Rhône

Frankreich - Südfrankreich

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

Vin de Pays - d'Oc, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales, Côtes Catalanes

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

Korsika - Vin de Corse, Vin de Pays de l'Île de Beauté

Italien - Nordwestitalien

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

Lombardei - Oltrepò Pavese, Valtellina, Terre di Franciacorta

Italien - Nordostitalien

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

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

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

Italien - Mittel-/Zentralitalien

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

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

Marche - Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi

Umbrien - Sagrantino di Montefalco, Orvieto

Latium - Frascati

Abruzzen - Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo

Italien - Süditalien und die Inseln

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

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

Basilikata - Aglianico del Vulture

Kalabrien - Cirò

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

Sardinien - Cannonau di Sardegna, Vermentino di Gallura

Spanien - Nordwestspanien

Galicien - Rías Baixas

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

Spanien - Nordostspanien

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

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

Spanien - Mittel-/Zentral- und Südspanien

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

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

Portugal

Nordportugal - Vinho Verde, Douro

Mittel-/Zentralportugal - Dão, Bairrada, Ribatejo, Ribatejano

Südportugal - Palmela, Alentejo, Alentejano, Terras do Sado

ELEMENT 3

Weine aus Afrika, Ozeanien und Asien

LÄNDER, REGIONEN, DISTRIKTE

Südafrika

Überregional - Western Cape

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

Region Breed River Valley - Robertson, Worcester

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

Nordafrika

Algerien

Marokko

Tunesien

Australien

Überregional - South Eastern Australia, Big Rivers Zone

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

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

Tasmanien

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

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

Neuseeland

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

Südliche Insel - Nelson, Marlborough, Canterbury, Central Otago

Asien

China

Japan

Indien

Östlicher Mittelmeerraum

Türkei

Libanon

Israel

ELEMENT 4

Weine aus Amerika

LÄNDER, REGIONEN, DISTRIKTE, KOMMUNEN UND WEINGÄRTEN

USA - Kalifornien

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

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

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

Central Valley - San Joaquin (Lodi)

Sierra Foothills - Amador

Südkalifornien

USA - andere weinproduzierende Staaten

Oregon - Willamette Valley, Umpqua Valley, Rogue Valley

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

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

Kanada

Ontario - Niagara Peninsula

British Columbia - Okanagan Valley

Chile

Coquimbo - Elqui Valley, Limarí Valley

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

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

Südliche Region - Bío-Bío Valley, Itata Valley

Argentinien

Salta

La Rioja (Famatina)

San Juan

Mendoza

Río Negro

Andere Länder

Mexiko - Baja California

Uruguay

Brasilien

UNIT 4 - SPIRITUOSEN DER WELT

Kreditpunkte: 6 Punkte

Seminarinhalte:

1. Produktionsmethoden
2. Spirituosentypen- und stile

Lernziele:

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

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

Beurteilung:

Eine schriftliche Verkostungsprüfung über 3 Spirituosen und eine Theoriefrage.

ELEMENT 1

Produktionsmethoden

WICHTIGE PRODUKTIONSSCHRITTE

Destillation

Grundsätze der Destillation

Identifikation der wesentlichen Arten von Destillationsanlagen sowie der produzierten Spirituosen

Benennung der Teile von Destillationsanlagen sowie deren Rolle im Destillationsprozess

Vor- und Nachteile der verschiedenen Arten von Destillationsanlagen

Einfluss auf den Charakter der produzierten Spirituosen

Rohmaterialien

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

Pflanzen: Zuckerrohr, Zuckerrüben, Kartoffeln

Getreide: Gerste, Weizen, Mais, Reis, Roggen

Produktionsprozesse

Vorbereitung von „wash“

Destillationsapparat: Prozessvariationen für jeden Typ

Reifemöglichkeiten

Aromastoffe

Fertigstellung

Kostenkalkulation

allgemeine Kostenstellen

Kostenschlüssel für Spirituosenkategorien: preisgünstig,

mittelpreisig, premium, super premium

ELEMENT 2

Spirituosentypen- und stile

EINFLUSSFAKTOREN - PRODUKTION

Lage

typisches Klima, generelle Einflüsse auf die produzierenden Regionen und Subregionen

klimatische Einflüsse auf die Produktion von Rohmaterialien

klimatische Einflüsse auf die Reifung des Produktes

Rohmaterialien

Identifikation der verwendeten Typen und Sorten von Rohmaterialien

Eigenschaften und Mängel der festgelegten Typen und Sorten

Regionen und Subregionen der Produktion

Spirituosenproduktion

Vorbereitung der Basis für die Destillation

Verfügbare Optionen bei der Produktion von bestimmten Spirituosen

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

Destillationsprozess sowie verfügbare Möglichkeiten

Produkttypen- und arten sowie Variationen in den verwendeten

Produktionsmethoden

Legale Anforderungen bezüglich bestimmter Spirituosen

Reifung, Verschnitt und Fertigstellung

Lager- und Reifemöglichkeiten

Produktarten und -stile sowie Varianten der verwendeten

Reifemöglichkeiten

legale Anforderungen für bestimmte Spirituosentypen und -stile

Verschnittmöglichkeiten

Fertigstellung und Abfüllmöglichkeiten

Produktionsvariationen

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

STRUKTUREN

Einflüsse

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

Handelsstrukturen

Einflussreiche Unternehmen, Gruppen, Genossenschaften

Legale Strukturen

Rechtlicher Rahmen der Spirituosenproduktion
Klassifizierungssysteme

MÄRKTE

Märkte

lokale und globale Märkte
Einflüsse auf das Marketing und die Verkaufsentscheidungen

SPIRITUOSENKATEGORIEN

Brandies

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

Whiskies

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

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

Irish Whiskey

American (US) Whiskey - Bourbon, Tennessee, Rye

andere Länder - Kanada, Japan, Indien

Rum

Stile - weiß, golden, dunkel; leicht, schwer

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

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

Wodka

Stile - international, neutral, skandinavisch, osteuropäisch

Ausgangsprodukte - Getreide, Kartoffel, andere Ausgangsmaterialien

aromatisierter Wodka - modern, traditionell

Tequila

Tequila - Silver, Gold, Reposado, Anjeo

Mezcal

aromatisierte Spirituosen

Gin - Dutch (Genever), London Dry, Plymouth

aromatisierter Anis - Absinth, Pastis, Ouzo

andere - Aquavit, Magenbitter

Fruchtspirituosen

Kernobst - Apfelbrandy, Calvados, Williams Birne

Beeren - Himbeeren, Erdbeeren

Steinobst - Kirsch, Slivovitz, Mirabellen

UNIT 5 - SCHAUMWEINE DER WELT

Kreditpunkte: 3 Punkte

Seminarinhalte:

1. Produktionsmethoden
2. Schaumweintypen- und stile

Lernziele:

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

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

Beurteilung:

Eine schriftliche Verkostungsprüfung über 3 Schaumweine und eine Theoriefrage.

ELEMENT 1

Produktionsmethoden

EINFLUSSFAKTOREN - PRODUKTION

Lage

typisches Klima, Topografie und generelle Einflüsse auf die Region

Mikroklima

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

Böden

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

Traubensorten

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

Weinbau

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

Vinifizierung von Grundweinen

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

Reifung und Verschnitt von Grundweinen

Lagerungs- und Reifemöglichkeiten
Verschnitttechniken
Weinstile
Ausbau und Abfüllmöglichkeiten

Methoden, um in Wein Kohlensäure zu erhalten

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

Reifung und Fertigstellung

Lagerungs- und Reifemöglichkeiten
Stilmöglichkeiten
Ausbau und Abfüllmöglichkeiten

Jahrgangsvariationen

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

STRUKTUREN

Einflüsse

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

Handelsstrukturen

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

Legale Strukturen

Weingesetz
Klassifizierungssysteme

MÄRKTE

Märkte

lokale und globale Märkte
Einflüsse auf das Marketing und die Verkaufsentscheidungen

ELEMENT 2

Schaumweintypen und -stile

LÄNDER, REGIONEN, GEBIETE, KOMMUNEN UND WEINGÄRTEN

Frankreich

Frankreich - generelle Schaumweinproduktion

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

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

Loire - Saumur, Vouvray

Rhône - Clairette de Die

Deutschland

Deutschland - generelle Schaumweinproduktion

Sekt - Riesling Sekt, andere deutsche Sekte

Spanien

Cava

Italien

Franciacorta

Asti

Prosecco

Lambrusco

Österreich

Schaumweinproduktion generell, Sekt, Frizzante

Spezialitäten - Schilcher, Muskat

Neue Welt

preisgünstige, mittelpreisige und premium Schaumweinproduktion

Australien - Yarra Valley, Tasmanien, rote Schaumweine

Neuseeland - Marlborough

USA - Sonoma Valley

Südafrika - Cap Classique

Südamerika - Chile, Argentinien

UNIT 6 - AUFGESPRITETE WEINE DER WELT

Kreditpunkte: 3 Punkte

Seminarinhalte:

1. Produktionsmethoden
2. Typen und Stile von aufgespriteten Weinen

Lernziele:

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

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

Beurteilung:

Eine schriftliche Verkostungsprüfung über 3 aufgespritete Weine und eine Theoriefrage.

ELEMENT 1

Produktionsmethoden

EINFLUSSFAKTOREN - PRODUKTION

Lage

typisches Klima, Topografie und generelle Einflüsse auf die Region

Mikroklima

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

Böden

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

Traubensorten

Eigenschaften bestimmter Traubensorten
Erträge, kommerzielle Aspekte bestimmter Traubensorten

Weinbau

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

Vinifizierung

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

Aufgespritete Weine

Portmethode
Sherrymethode

Reifung und Fertigstellung

Lagerungs- und Reifemöglichkeiten
Verschnittmöglichkeiten
Ausbau und Abfüllmöglichkeiten

Jahrgangsvariationen

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

STRUKTUREN

Einflüsse

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

Handelstrukturen

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

Legale Strukturen

Weingesetz

MÄRKTE

Märkte

lokale und globale Märkte
Einflüsse auf das Marketing und die Verkaufsentscheidungen

ELEMENT 2

Typen und Stile von aufgespritzten Weinen

LÄNDER, REGIONEN, GEBIETE, KOMMUNEN UND WEINGÄRTEN

Portugal

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

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

Spanien

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

Montilla-Moriles

Moscatel de Valencia

Frankreich

Vin Doux Naturel

Rhône Tal - Rasteau, Muscat de Beauges de Venise

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

restliches Europa

Griechenland - Mavrodaphne von Patras, Muscat von Sámos

Zypern - Commandaria, aufgespritzte zyprische Weine

Neue Welt

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

Kalifornien

Südafrika

UNIT 7 - DIPLOMA-ARBEIT

Elemente:

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

Lernziele:

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

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

Beurteilung:

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

UNIT 7

Diploma-Arbeit

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

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

ELEMENT 1

Einreichung des Diploma-Arbeitsthemas

KONZEPTVORSCHLÄGE

Auswahl des Themas

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

Inhaltsübersicht

Die erstellte Übersicht muss

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

Einhaltung der Termine

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

Die Einreichung des Themas muss mit dem dafür vorgesehenen Antragsformular erfolgen (www.weinakademie.at).

ELEMENT 2

Präsentation der Diploma-Arbeit

ABGABE DER ARBEIT

Präsentation

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

Weiters ist die fertige Arbeit vor einem Prüfungsgremium zu präsentieren.

Inhalt

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

Wirtschaftliches Verständnis

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

Einhaltung der Termine

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

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

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

DEGUSTATIONSCHECKLISTE FÜR WEINE

Kategorien	Beispiele zur Weinbeschreibung
<p>Klarheit Farbtiefe Weißwein Rotwein Roséwein Farbton Weißwein Rotwein Roséwein Sonstiges</p> <p>Reintönigkeit Intensität Entwicklungsstadium Geruchskomponenten Andere Eindrücke</p> <p>Süßegrad Säure Tannin</p> <p>Alkohol Körper Geschmacksintensität Geschmackskomponenten Abgang Andere Eindrücke</p> <p>Qualität Gründe für Qualität Trinkreife/Reifungspotential</p> <p>Marktposition Alter (in Jahren) Herkunft Rebsorte Preis</p>	<p>Optischer Eindruck strahlend klar - klar - transparent - matt - trüb</p> <p>wässrig - blass - mittel - intensiv blass - mittel - intensiv blass - mittel - intensiv - undurchsichtig</p> <p>grüngelb - zitronengelb - strohgelb - goldgelb - bernstein - braun hellrot - purpur - rubin - ziegelrot - braunrot blassrosa - hellrosa - orange - zwiefelfarbig Rand vs Kern, Schlieren, CO₂, ...</p> <p>Geruch sauber - unsauber verhalten - zart/dezent - mittel - ausgeprägt jugendlich - erste Reifennoten - gereift - überreif - müde - oxidativ fruchtig - blumig - würzig - pflanzlich - andere Komplexität, ...</p> <p>Geschmack trocken - halbtrocken - halbsüß - süß - üppig süß schal - mild - rassig - spitz - aggressiv Quantität: wenig - mittel - kräftig; Qualität: weich - abgerundet - gerbstoffreich - adstringierend (z.B. reif/weich vs. unreif/grün, grobkörnig vs. feinkörnig) leicht - mittel - kraftvoll - brandig dünn - schlank - mittelgewichtig - kraftvoll zart/dezent - mittel - ausgeprägt siehe Geruchskomponenten kurz - mittel - lang Textur, Balance, Komplexität, ...</p> <p>Folgerungen fehlerhaft - schwach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich Balance, Konzentration, Komplexität, Länge, ... braucht noch Zeit (wie lange?) - jetzt zu trinken, hat aber noch Potential (wie lange?) - am Höhepunkt/bald trinken - abbauend - abgebaut billig - mittelpreisig - hochpreisig - premium</p>

Geruchs- und Geschmackskomponenten

fruchtig/blumig:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

würzig/pflanzlich:

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

krautig: Gras, Spargel, blättrig, Pyrazine

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

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

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

scharf: schwarzer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

andere:

Autohysaromen: Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Bodensatz

Milchprodukte: Butter, Käse, Sahne, Joghurt

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

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

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

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

DEGUSTATIONSCHECKLISTE FÜR SCHAUMWEINE

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

Geruchs- und Geschmackskomponenten

fruchtig/blumig:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

würzig/pflanzlich:

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

krautig: Gras, Spargel, blättrig, Pyrazine

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

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

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

scharf: schwarzer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

andere:

Autolysearomen: Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Bodensatz

Milchprodukte: Butter, Käse, Sahne, Joghurt

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

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

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

DEGUSTATIONSCHECKLISTE FÜR AUFGESPRITETE WEINE

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

DEGUSTATIONSCHECKLISTE FÜR SPIRITUOSEN

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

Geruchs- und Geschmackskomponenten

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

Zitrusfrucht: Orange, Mandarine, Grapefruit, Zitrone, Limone

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

Steinobst: Aprikose, Pfirsich

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

dunkle Frucht: Brombeere, schwarze Kirsche, schwarze Johannisbeere

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

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

blumig

Blüte: Holunderblüte, Orangenblüte

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

würzig

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

scharf: schwarzer/weißer Pfeffer, Kreuzkümmel

pflanzlich

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

frisch: Spargel, Paprikaschote, Pilze

kräutlich: Gras, Heu, Eukalyptus, blättrig, nasse Blätter, Nadelbaum

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

andere

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

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

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

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

animalisch: ledrig, fleischig, Bratensauce, Hefeextrakt

chemisch: dropsig, Terpentin, Farbe, Nagellack

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

Prüfungsvorschriften

1. Berechtigung

1.1. Großbritannien

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

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

1.2. Ausland

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

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

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

2. Format

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

2.1. Beurteilung der Units

Unit 1 - Der globale Markt für alkoholische Getränke

(12 Kreditpunkte)

Die Beurteilung dieser Unit erfolgt über:

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

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

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

Unit 2 - Weinproduktion (6 Kreditpunkte)

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

Unit 3 - Weine der Welt (30 Kreditpunkte)

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

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

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

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

Unit 4 - Spirituosen der Welt (6 Kreditpunkte)

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

Unit 5 - Schaumweine der Welt (3 Kreditpunkte)

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

Unit 6 - Aufgespritete Weine der Welt (3 Kreditpunkt)

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

Unit 7 - Diploma-Arbeit

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

3. Zeitplanung

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

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

4. Benotung

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

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

Die Note setzt sich aus allen Teilen einer Unit zusammen.

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

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

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

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

Eine Aufzeichnung der Leistung wird für jede einzelne Einheit ausgegeben.

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

5. Abgabe der Seminararbeit

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

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

6.1. Bestanden

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

6.2. Mit gutem Erfolg bestanden

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

6.3. **Mit Auszeichnung bestanden**

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

7. **Gültigkeitsdauer der bestandenen Units**

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

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

8. **Wiederholungsprüfungen**

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

9. **Prüfungsverhalten**

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

10. Anmeldungen/Stornierung

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

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

11. Besondere Anforderungen

Prüfungskandidaten mit speziellen Bedürfnissen, die schriftlich belegt werden müssen, müssen zum Zeitpunkt der Registrierung oder ZWEI KALENDERMONATE vor ihrem Prüfungstermin (je nachdem was früher ist) mit der Weinakademie Österreich Kontakt aufnehmen.

12. Rückfragen betreffend der Prüfung

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

13. Reglements des WSET

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

14. Ehrenkodex der Weinakademiker

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

Ehrenkodex der Weinakademiker

1. Der Titel „Weinakademiker“ kann vom Kuratorium der Weinakademie Österreich an erfolgreiche Absolventen des Diploma in Wines and Spirits auf Antrag des Leiters der Weinakademie Österreich für die Dauer ihrer Mitgliedschaft im Club der Weinakademiker verliehen werden. Die Entscheidung darüber obliegt dabei allein dem Kuratorium. Das Kuratorium kann die Qualifikationsvoraussetzungen für die Verleihung des Titels ändern bzw. Zusatzqualifikationen verlangen. Das Kuratorium kann auch einen Diploma Fachbeirat mit der Prüfung bzw. Entscheidung über die Verleihung betrauen.
2. Weinakademiker verpflichten sich das Kulturgut Wein zu achten und im Umgang mit Wein - ob beruflich oder privat - den höchsten ethischen Ansprüchen zu folgen. Sie unterstützen die Weinakademie in ihrer Mission der Vermittlung von Wissen über Wein.
3. Weinakademiker verpflichten sich, ihr Weinwissen permanent weiterzuentwickeln und zu aktualisieren. Sie sind ferner angehalten, den ihnen verliehenen Titel insbesondere in Weinkreisen zu führen und für die Reputation des Titels einzutreten. Jedwede Schädigung oder missbräuchliche Verwendung des Titels ist dem Leiter der Weinakademie bzw. dem Präsidenten des Clubs der Weinakademiker unverzüglich bekanntzugeben.
4. Mit der Unterzeichnung dieses Ehrenkodex treten Weinakademiker gleichzeitig dem Club der Weinakademiker bei und verpflichten sich die Statuten des Clubs zu befolgen, sich am Clubgeschehen nach Möglichkeit zu beteiligen und den jährlichen Mitgliedsbeitrag (Stand Herbst 2010: 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.