



SEMINARPROGRAMM

2025/2026



Weinakademie Österreich,
Sitz im Seehof Rust



Lehrmittelzimmer der
Weinakademie Österreich

*Lernen Sie
Wein!*

www.weinakademie.at



Dr. Josef Schuller MW
Direktor
Weinakademie Österreich

WINE IN MODERATION - DER GENUSS MIT VERSTAND!!!

Seit Beginn ihrer Schulungstätigkeit in den frühen 1990-er Jahren lehrt die Weinakademie den verantwortungsvollen Weingenuss. Sei es bei Basisseminaren oder Kongressen und Seminaren für Profis - der moderate Weinkonsum ist dabei immer eine zentrale Botschaft.

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

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

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

Viel Spaß beim Wein!



Dr. Josef Schuller MW

Director



SCHENKEN SIE EIN WEINERLEBNIS!

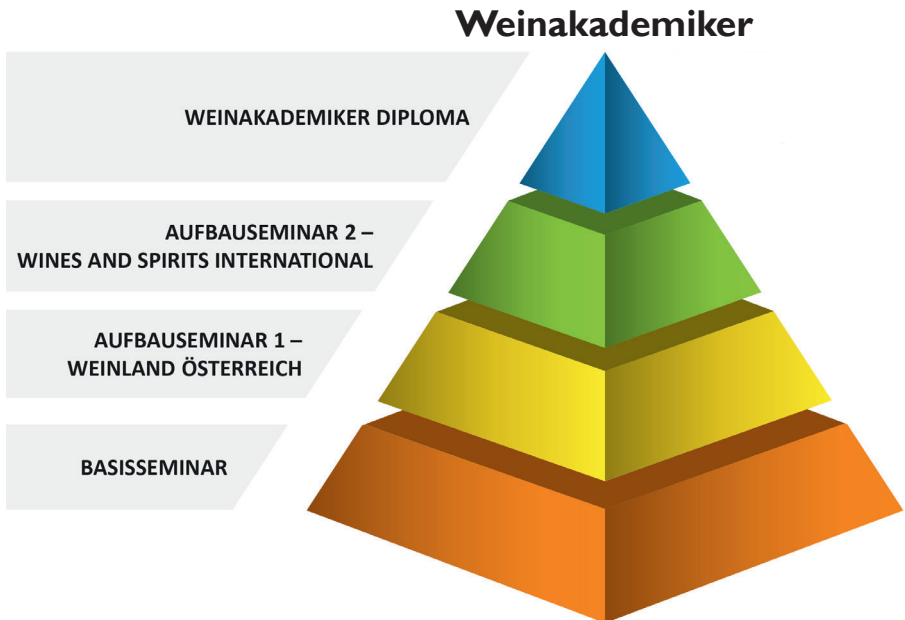
Ob „Weinschnuppertag“, „1x1 des Weinverkostens“, „Österreichisches Weintutorium“ oder ein anderes Seminar aus dem aktuellen Angebot. Seminartermine und Seminarorte sind frei wählbar!

Gutschein zum Selberausdrucken oder Bestellen unter www.weinakademie.at



SEMINARPROGRAMM

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



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

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

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

BASISSEMINAR

Mit fachlich versierten Lektor:innen der Weinakademie Österreich

Wenn Sie sich schon immer näher mit österreichischem Wein beschäftigen wollten, dann sind Sie im BASISSEMINAR genau richtig. Hier erfahren Sie an fünf Abenden oder geblockt an 2 Tagen Wissenswertes zum Thema Österreichischer Wein: Weinsensorik und Weinansprache, das Weinland Österreich und seine Geschichte, Weinbaugebiete und Sortenkunde, Arbeiten im Weingarten, Methoden der Vinifizierung, das österreichische Weingesetz, Tisch- und Trinkkultur sowie Verkostung typisch österreichischer Weine sind Themen der Seminarreihe. Eine theoretische und praktische Abschlussprüfung beschließt das Weinseminar. Bei positiver Absolvierung erhalten Sie ein Zertifikat der Weinakademie Österreich. Kurspreis inkl Seminarunterlagen und Weine!

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

Abendveranstaltungen					EUR 309,- / Wien EUR 359,-
Musterablaufplan					
1. Abend:		Weinsensorik und Weinansprache			
2. Abend:		Weinland Österreich			
3. Abend:		Von der Rebe zum Wein			
4. Abend:		Tisch- und Trinkkultur			
5. Abend:		Basisseminar-Abschlussprüfung			
GRAZ, Steiermarkhof					
23.09.	30.09.	07.10.	14.10.	21.10.2025	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
26.03.	09.04.	16.04.	23.04.	30.04.2026	jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr
KREMS, Weinkompetenzzentrum					
29.09.	06.10.	13.10.	20.10.	03.11.2025	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
25.02.	04.03.	11.03.	18.03.	25.03.2026	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr
RUST, Weinakademie Österreich					
08.09.	15.09.	22.09.	29.09.	13.10.2025	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
24.03.	31.03.	07.04.	14.04.	28.04.2026	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
WIEN I, Palais Coburg					
02.09.	09.09.	16.09.	23.09.	30.09.2025	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
07.10.	14.10.	21.10.	28.10.	04.11.2025	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
03.11.	10.11.	17.11.	24.11.	01.12.2025	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
07.01.	14.01.	21.01.	28.01.	11.02.2026	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr
19.01.	26.01.	09.02.	16.02.	23.02.2026	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
25.02.	04.03.	11.03.	18.03.	25.03.2026	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr
08.04.	15.04.	22.04.	29.04.	06.05.2026	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr
16.04.	23.04.	30.04.	07.05.	21.05.2026	jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr
13.05.	20.05.	27.05.	03.06.	10.06.2026	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr

Blockveranstaltungen

EUR 309,-

geblocktes Basisseminar OHNE weinkulturelles Rahmenprogramm

Inhalte: siehe Musterablaufplan Abendveranstaltung

ALTHOFEN, Bachler's

Sa, 25.10.2025	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 26.10.2025	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 18.04.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 19.04.2026	09:00 - 13:30 Uhr

BREGENZ, Burgrestaurant Gebhardsberg

Fr, 24.10.2025	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 25.10.2025	09:00 - 18:30 Uhr
Sa, 28.03.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 29.03.2026	09:00 - 13:30 Uhr

GÖTTLESBRUNN, Vinarium - Bittermann

Sa, 04.10.2025	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 05.10.2025	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 28.03.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 29.03.2026	09:00 - 13:30 Uhr

INNSBRUCK, WIFI

Fr, 26.09.2025	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa, 27.09.2025	09:00 - 16:30 Uhr
Fr, 14.11.2025	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa, 15.11.2025	09:00 - 16:30 Uhr
Fr, 06.03.2026	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa, 07.03.2026	09:00 - 16:30 Uhr
Fr, 08.05.2026	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa, 09.05.2026	09:00 - 16:30 Uhr

KLOSTERNEUBURG, Stiftsvinothek

Fr, 10.10.2025	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 11.10.2025	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 21.11.2025	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 22.11.2025	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 13.03.2026	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 14.03.2026	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 08.05.2026	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 09.05.2026	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 26.06.2026	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 27.06.2026	09:00 - 18:30 Uhr

LINZ, Hotel Schillerpark

Fr, 24.10.2025	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 25.10.2025	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 17.04.2026	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 18.04.2026	09:00 - 18:30 Uhr

RETZ, Althof

Sa, 15.11.2025	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 16.11.2025	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 21.03.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 22.03.2026	09:00 - 13:30 Uhr

SALZBURG, Gersberg Alm

Sa, 15.11.2025	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 16.11.2025	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 21.03.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 22.03.2026	09:00 - 13:30 Uhr

SÜDSTEIERMARK, Fachschule Silberberg

Sa, 27.09.2025	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 28.09.2025	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 25.10.2025	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 26.10.2025	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 22.11.2025	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 23.11.2025	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 14.03.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 15.03.2026	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 25.04.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 26.04.2026	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 27.06.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 28.06.2026	09:00 - 13:30 Uhr

TATTENDORF, Johanneshof

Fr, 10.10.2025	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 11.10.2025	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 10.04.2026	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 11.04.2026	09:00 - 18:30 Uhr

Österreichisches Weintutorium

EUR 519,-

geblocktes Basisseminar MIT weinkulturellem Rahmenprogramm

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

Musterablaufplan

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

DÜRNSTEIN, Domäne Wachau

Fr, 17.10.2025 - So, 19.10.2025

Fr, 24.04.2026 - So, 26.04.2026

RUST, Weinakademie Österreich

Fr, 26.09.2025 - So, 28.09.2025

Fr, 17.04.2026 - So, 19.04.2026

Fr, 19.06.2026 - So, 21.06.2026

KREMS, Weinkompetenzzentrum

Fr, 07.11.2025 - So, 09.11.2025

Fr, 17.04.2026 - So, 19.04.2026

AUFBAUSEMINAR I - WEINLAND ÖSTERREICH

Mit fachlich versierten Lektor:innen der Weinakademie Österreich

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

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

Die vorherige Absolvierung des Basisseminars wird empfohlen!

Bitte wählen Sie zwischen Abend- und Blockveranstaltung aus!

Abendveranstaltungen					EUR 639,- / Wien EUR 729,-				
GRAZ, Steiermarkhof									
29.09.	06.10.	13.10.	20.10.	03.11.	10.11.	17.11.	24.11.	01.12.2025	
jeweils Mo 18:30 - 21:30 Uhr									
KREMS, Weinkompetenzzentrum									
14.10.	21.10.	04.11.	11.11.	18.11.	25.11.	02.12.	09.12.	16.12.2025	
jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr									
WIEN I, Palais Coburg									
01.10.	08.10.	15.10.	22.10.	29.10.	05.11.	12.11.	19.11.	26.11.2025	
jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr									
12.02.	19.02.	26.02.	05.03.	12.03.	19.03.	26.03.	02.04.	09.04.2026	
jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr									
13.04.	20.04.	27.04.	04.05.	11.05.	18.05.	01.06.	08.06.	15.06.2026	
jeweils Mo 18:30 - 21:30 Uhr									

Blockveranstaltungen

EUR 829,-

geblocktes Aufbauseminar MIT weinkulturellem Rahmenprogramm

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

Musterablaufplan

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

ALTHOFEN, Bachler's

Do, 18.06.2026 - So, 21.06.2026

KREMS, Weinkompetenzzentrum

Do, 16.10.2025 - So, 19.10.2025

Do, 19.03.2026 - So, 22.03.2026

Do, 28.05.2026 - So, 31.05.2026

RUST, Weinakademie Österreich

Do, 06.11.2025 - So, 09.11.2025

Do, 28.05.2026 - So, 31.05.2026

Do, 20.08.2026 - So, 23.08.2026

SÜDSTEIERMARK, Weinlandhof

Do, 16.04.2026 - So, 19.04.2026

TATTENDORF, Johanneshof

Mi, 06.05.2026 - Sa, 09.05.2026

AUFBAUSEMINAR 2 - WINES AND SPIRITS INTERNATIONAL

Mit fachlich versierten Lektor:innen der Weinakademie Österreich

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

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

Die vorherige Absolvierung des Aufbauseminar I - Weinland Österreich wird empfohlen!

Bitte wählen Sie zwischen Abend- und Blockveranstaltung aus!

Abendveranstaltungen				EUR 979,- / Wien EUR 1.119,-				
GRAZ, Steiermarkhof								
02.02.	09.02.	23.02.	02.03.	09.03.	16.03.	23.03.	13.04.	20.04.
27.04.	04.05.	11.05.	18.05.2026		jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr			
KREMS, Weinkompetenzzentrum								
15.01.	29.01.	12.02.	19.02.	26.02.	05.03.	12.03.	26.03.	09.04.
16.04.	23.04.	30.04.	07.05.2026		jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr			
WIEN I, Palais Coburg								
18.09.	25.09.	02.10.	09.10.	16.10.	23.10.	30.10.	06.11.	13.11.
20.11.	27.11.	04.12.	11.12.2025		jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr			
24.02.	03.03.	10.03.	24.03.	31.03.	07.04.	14.04.	21.04.	28.04.
05.05.	12.05.	19.05.	26.05.2026		jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr			

Blockveranstaltungen Österreich Deutschland/Südtirol

EUR 1.299,-
EUR 1.369,-

geblocktes Aufbauseminar MIT weinkulturellem Rahmenprogramm

Wahlweise bieten wir Ihnen das AUFBAUSEMINAR 2 - Wines and Spirits International auch in Form einer Blockveranstaltung an. Abgestimmt auf die Seminarinhalte wird dieses Ausbildungsprogramm durch diverse Degustationen, praxisorientierte Betriebsbesuche und Fachgespräche mit Topwinzer:innen abgerundet. Sie erhalten rechtzeitig die Seminarunterlagen, damit Sie sich auf die Abschlussprüfung am letzten Seminartag vorbereiten können.
Inklusive Mittagessen und Kaffeepausen, ohne Unterkunft.

Musterablauf

1. Block

Freitag,
09:00 - 19:00 Uhr Begrüßung und Verkostungstraining
Frankreich

Samstag,
08:30 - 18:30 Uhr Internationale Weinwirtschaft
Deutschland, Elsass und Italien

Sonntag,
08:30 - 18:00 Uhr Spanien, Portugal
Mittel- und Osteuropa

2. Block

Freitag,
09:00 - 18:30 Uhr Amerika
Australien, Neuseeland und Südafrika

Samstag,
08:30 - 18:00 Uhr Schaumweine der Welt
Aufgespritzte Weine der Welt
Spirituosen der Welt

Sonntag,
09:00 - 14:00 Uhr Aufbauseminar 2 - Wines and Spirits International Abschlussprüfung
abschließendes Weinmenü

KREMS, Weinkompetenzzentrum

1. Block: Fr, 14.11.2025 - So, 16.11.2025

2. Block: Fr, 28.11.2025 - So, 30.11.2025

1. Block: Fr, 05.06.2026 - So, 07.06.2026

2. Block: Fr, 19.06.2026 - So, 21.06.2026

RUST, Weinakademie Österreich

1. Block: Fr, 19.09.2025 - So, 21.09.2025

2. Block: Fr, 03.10.2025 - So, 05.10.2025

1. Block: Fr, 10.04.2026 - So, 12.04.2026

2. Block: Fr, 08.05.2026 - So, 10.05.2026

SÜDTIROL (BRIXEN), Kloster Neustift

1. Block: Mo, 10.11.2025 - Mi, 12.11.2025

2. Block: Mo, 17.11.2025 - Di, 18.11.2025

3. Block: Mo, 24.11.2025 - Di, 25.11.2025

DEUTSCHLAND (RHEINGAU),

Hochschule Geisenheim University

Di, 16.09.2025 - So, 21.09.2025

WEINAKADEMIKER DIPLOMA



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

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

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



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

Neben führenden Weingütern sind auch die Weinmarketinginstitutionen im deutschsprachigen Europa wie der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), die Österreich Wein Marketing (ÖWM), Swiss Wine und Südtirol Wein Partner dieser Ausbildung. Sie bieten großzügige Stipendien für Teilnehmer an und organisieren Verkostungen und Studienreisen in die Weinbaugebiete ihrer Länder. Diese Zusatz-



programme finden im Rahmen der Kursblöcke statt und sind ohne Zusatzkosten für die Teilnehmer. Während beim Weinakademiker Diploma in Österreich die Seminare ausschließlich am Campus der Weinakademie in Rust stattfinden, ist beim Diploma in Geisenheim auch ein Kursblock inklusive Weinbesuchsprogrammen in Österreich eingeplant. Das Diploma in der Schweiz ist sehr international angelegt mit Kursblöcken und Besuchsprogrammen auch in Österreich, Deutschland und Südtirol.



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

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

Eine Ausbildung der Weinakademie Österreich in Kooperation mit



Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



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

Mit der positiven Absolvierung dieser Ausbildung und der Unterzeichnung eines Ehrenkodex wird den Absolvent:innen der Titel **Weinakademiker®** verliehen. Die Weinakademiker:innen sind im dem „Club der Weinakademiker“ organisiert, der durch ein attraktives Weiterbildungsprogramm garantiert, dass die Absolvent:innen ihre erworbenen Kompetenzen ausbauen und ihr Wissen aktualisieren. Der „Club der Weinakademiker“ zählt bereits über 1.000 Mitglieder aus 56 Nationen. Derzeit kommen auch elf Masters of Wine aus den Reihen der Weinakademiker:innen.

Die Ausbildung richtet sich an folgende Zielgruppen:

- Weinhandel
- Gastronomie
- Vinotheken
- Weinservicepersonal
- Weingüter
- Journalist:innen
- Private

Voraussetzungen

Folgende Qualifikationen ermöglichen den direkten Einstieg:

- Weinakademie Österreich AufbauSeminar 2 - Wines and Spirits International Prüfung
- WSET Level 3 Award in Wines Prüfung
- WIFI-Diplomsommelierprüfung
- IHK geprüfte Weinfachberater:innen bzw. Sommelier:innen
- Staatlich geprüfte Sommelier:innen
- oder eine äquivalente internationale Ausbildung

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

Ablauf

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

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

Ausbildungsinhalte

Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft

Aspekte im Bereich Weinbau, Vinifizierung, Weinbehandlung und Abfüllung

Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing

Modul 3: Weine der Welt und Märkte

EUROPA

Nord- und Westeuropa

Frankreich (Bordeaux, Südwestfrankreich, Burgund, Elsass, Loire), Deutschland

Mittel-, Südost-, Osteuropa und GUS-Staaten

Schweiz, Österreich, Ungarn, Bulgarien, Rumänien, Kroatien, Slowenien, Serbien, Bosnien-Herzegowina, Montenegro, Tschechien, Slowakei, Griechenland, Zypern, Russland, Ukraine, Georgien, Moldawien

Südeuropa

Frankreich (Rhône, Südfrankreich), Italien, Spanien, Portugal

AMERIKA

Nord-, Mittel- und Südamerika

USA, Kanada, Mexiko, Argentinien, Chile, Brasilien, Uruguay

OZEANIEN, AFRIKA, ASIEN, ÖSTLICHER MITTELMEERRAUM

Australien, Neuseeland, Südafrika, China, Japan, Indien, Türkei, Libanon, Israel

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

Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte

Produktionsmethoden, Schaumweintypen und -stile

Bereich - Aufgespritzte Weine der Welt und Märkte

Produktionsmethoden, Typen und Stile von aufgespritzten Weinen

Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte

Produktionsmethoden, Spirituosentypen und -stile

Modul 5: Diploma-Arbeit

Abschlussarbeit zu einem selbstgewählten Thema im Bereich Weine und Spirituosen

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

SEMINARTERMINE 2025/26

Seminarbeginn Oktober 2025

KURSNR DSR OKT 25 - Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing

1. Diploma-Block: Do, 16.10. - So, 19.10.2025 sowie
Mo, 24.11. - Di, 25.11.2025

Diplomaprüfung Modul 1: Do, 22.01.2026

KURSNR DSR OKT 25 - Modul 3: Weine der Welt und Märkte

2. Diploma-Block: Do, 22.01. - So, 25.01.2026

3. Diploma-Block: Mi, 18.02. - So, 22.02.2026

4. Diploma-Block: Do, 19.03. - So, 22.03.2026

Diplomaprüfung Modul 3: Do, 11.06.2026

KURSNR DSR OKT 25 - Modul 4:

Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte

Bereich - Aufgespritzte Weine der Welt und Märkte

Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte

5. Diploma-Block: Do, 10.09. - So, 13.09.2026

6. Diploma-Block: Fr, 02.10. - So, 04.10.2026

Diplomaprüfungen Modul 4: Do, 26.11.2026

KURSNR DSR OKT 25 - Modul 5: Diploma-Arbeit

Abschlussarbeit mit ca. 4.000-5.000 Wörtern sowie Präsentation dieser Arbeit

Seminarorte:

Rust: Weinakademie Österreich, Seehof, A-7071 Rust

Teilnahmegebühr: Die Teilnahmegebühr für die **Module 1 und 2** beträgt EUR 1.400,-, für das **Modul 3** EUR 2.310,- sowie für die weiterführenden **Module 4 und 5** EUR 1.770,- (insgesamt EUR 5.480,- brutto). Bei Buchung und Bezahlung der **Module 1-3** für EUR 3.620,- und anschließend der **Module 4-5** für EUR 1.770,- beträgt die Seminargebühr insgesamt EUR 5.390,- brutto. Bei Buchung und Bezahlung des gesamten Seminars **Modul 1-5** beträgt die Seminargebühr EUR 5.300,- brutto (Stand 2025).

Anmeldeschluss: Montag, 15. September 2025

SEMINARTERMINE 2026/27

Seminarbeginn Mai 2026	
KURSNR DSR MAI 26 - Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing	
1. Diploma-Block:	Mi, 20.05. - Sa, 23.05.2026 sowie Mo, 22.06. - Di, 23.06.2026
Diplomaprüfung Modul 1:	Mo, 24.08.2026
KURSNR DSR MAI 26 - Modul 3: Weine der Welt und Märkte	
2. Diploma-Block:	Mo, 24.08. - Do, 27.08.2026
3. Diploma-Block:	Mi, 09.09. - So, 13.09.2026
4. Diploma-Block:	Mi, 07.10. - Sa, 10.10.2026
Diplomaprüfung Modul 3:	Januar 2027
KURSNR DSR MAI 26 - Modul 4: Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte Bereich - Aufgespritzte Weine der Welt und Märkte Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte	
5. Diploma-Block:	Januar 2027
6. Diploma-Block:	Februar 2027
Diplomaprüfungen Modul 4:	März 2027
KURSNR DSR MAI 26 - Modul 5: Diploma-Arbeit	
Abschlussarbeit mit ca. 4.000-5.000 Wörtern sowie Präsentation dieser Arbeit	

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

Teilnahmegebühr: Die Teilnahmegebühr für die **Module 1 und 2** beträgt EUR 1.420,-, für das **Modul 3** EUR 2.390,- sowie für die weiterführenden **Module 4 und 5** EUR 1.810,- (insgesamt EUR 5.620,- brutto). Bei Buchung und Bezahlung der **Module 1-3** für EUR 3.720,- und anschließend der **Module 4-5** für EUR 1.810,- beträgt die Seminargebühr insgesamt EUR 5.530,- brutto. Bei Buchung und Bezahlung des gesamten Seminars **Modul 1-5** beträgt die Seminargebühr EUR 5.440,- brutto (Stand 2025).

Anmeldeschluss: Freitag, 03. April 2026

WINE & MORE

Weinschnuppertag

EUR 189,-

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

Teilnehmer: Weinliebhaber & Einsteiger

KREMS, Weinkompetenzzentrum

Sa, 14.03.2026

RUST, Weinakademie Österreich

Sa, 06.06.2026

Das I x I des Weinverkostens

EUR 89,-

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

Teilnehmer: Weinliebhaber & Einsteiger

GRAZ, Steiermarkhof

Fr, 12.12.2025

Fr, 08.05.2026

KREMS, Weinkompetenzzentrum

Mi, 12.11.2025

Fr, 13.03.2026

LINZ, Hotel Schillerpark

Fr, 17.10.2025

Fr, 24.04.2026

RUST, Weinakademie Österreich

Di, 04.11.2025

WIEN I, Palais Coburg

Fr, 10.10.2025

Di, 18.11.2025

Mo, 23.03.2026

Do, 28.05.2026

SCHENKEN SIE EIN WEINERLEBNIS!

Ob „Weinschnuppertag“, „I x I des Weinverkostens“, „Österreichisches Weintutorium“ oder ein anderes Seminar aus dem aktuellen Angebot. Seminartermine und Seminarorte sind frei wählbar!

Gutschein zum Selberausdrucken oder Bestellen unter www.weinakademie.at



Winzerjahreskurs - Weinbau 2026

EUR 1.349,-

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

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

Inklusive Teilnahmezertifikat und einem Kontingent des selbst produzierten Weißweines.

Kursort: Wein- und Obstbau Kompetenzzentrum Krems, 3500 Krems

Winter: Do, 22.01. - Sa, 24.01.2026

Frühling: Fr, 15.05. - Sa, 16.05.2026

Sommer: Fr, 10.07. - Sa, 11.07.2026

Herbst: Do, 08.10. - Sa, 10.10.2026

Abschluss: Fr, 16.04. - Sa, 17.04.2027

Weitere Informationen unter: info-krems@weinakademie.at

Winzerjahreskurs - Önologie 2025/2026

EUR 1.349,-

Schlüpfen Sie ein Weinjahr lang in die Rolle des Winemakers.

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

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

Kursort: Weinbauschule Burgenland, 7000 Eisenstadt

Herbst: Do, 25.09. - Sa, 27.09.2025

Winter: Do, 20.11. - Sa, 22.11.2025

Frühling: Do, 05.03. - Sa, 07.03.2026

Sommer: Mi, 06.05. - Fr, 08.05.2026

Weitere Informationen unter: info-krems@weinakademie.at

**Die allgemeinen Geschäftsbedingungen der
Weinakademie Österreich finden Sie unter**

<https://www.weinakademie.at/agb.php>



Weinakademie Österreich

Seehof .A 7071 Rust

Tel: +43 (0) 2685/68 53 . Fax: +43 (0) 2685/64 31

E-Mail: info@weinakademie.at

Büro Krems

Undstraße 4 .A 3500 Krems

Tel: +43 (0) 2732/876 12 . Fax: +43 (0) 2732/876 12 4

E-Mail: info-krems@weinakademie.at

www.weinakademie.at

www.facebook.com/weinakademie