



# **SEMINARPROGRAMM**

**2026/2027**



*Lernen Sie  
Wein!*

[www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)



Weinakademie Österreich,  
Sitz im Seehof Rust



Weinakademie Österreich  
Krems, Weinkompetenzzentrum



Dr. Josef Schuller MW  
Direktor  
Weinakademie Österreich

## WINE IN MODERATION - DER GENUSS MIT VERSTAND!!!

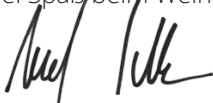
Seit Beginn ihrer Schulungstätigkeit in den frühen 1990-er Jahren lehrt die Weinakademie den verantwortungsvollen Weingenuss. Sei es bei Basisseminaren oder Kongressen und Seminaren für Profis - der moderate Weinkonsum ist dabei immer eine zentrale Botschaft.

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!

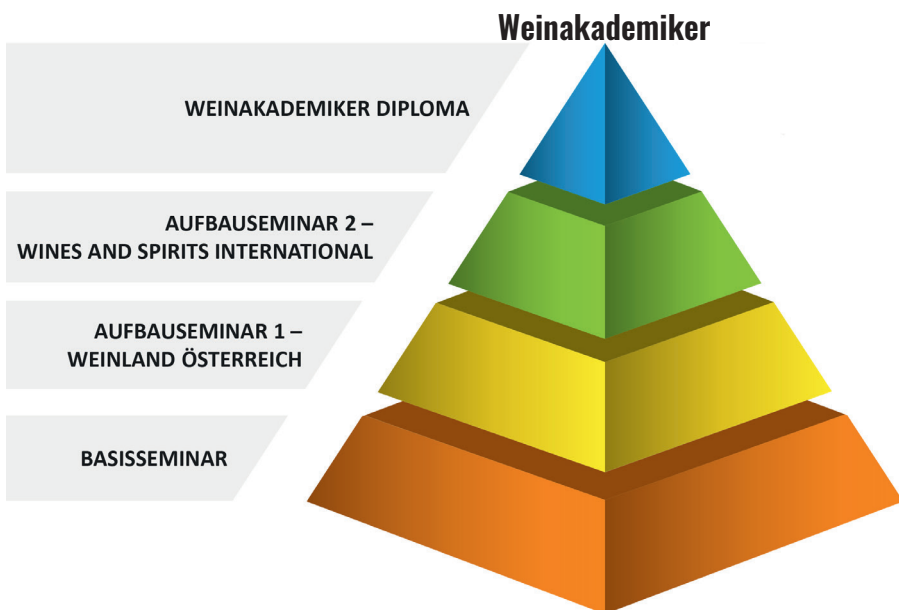
Ob „Weinschnuppertag“, „1x1 des Weinverkostens“, „Österreichisches Weintutorium“ oder ein anderes Seminar aus dem aktuellen Angebot. Seminartermine und Seminarorte sind frei wählbar!

Gutschein zum Selberausdrucken oder Bestellen unter [www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)



# SEMINARPROGRAMM

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



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

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

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

# BASISSEMINAR

## Mit 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 319,- / Wien EUR 369,-
<b>Musterablaufplan</b>					
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					
<b>GRAZ, Steiermarkhof</b>					
06.10.	13.10.	20.10.	03.11.	10.11.2026	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
01.04.	08.04.	15.04.	22.04.	29.04.2027	jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr
<b>KREMS, Weinkompetenzzentrum</b>					
11.11.	18.11.	25.11.	09.12.	16.12.2026	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr
16.02.	23.02.	02.03.	09.03.	16.03.2027	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
<b>RUST, Weinakademie Österreich</b>					
07.09.	14.09.	21.09.	28.09.	12.10.2026	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
30.03.	06.04.	20.04.	27.04.	04.05.2027	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
<b>WIEN 1, Palais Coburg</b>					
01.09.	08.09.	15.09.	22.09.	29.09.2026	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
06.10.	13.10.	20.10.	27.10.	03.11.2026	jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr
02.11.	09.11.	16.11.	23.11.	30.11.2026	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
18.01.	25.01.	08.02.	15.02.	22.02.2027	jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr
24.02.	03.03.	10.03.	17.03.	24.03.2027	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr
15.04.	22.04.	29.04.	13.05.	20.05.2027	jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr
12.05.	19.05.	26.05.	02.06.	09.06.2027	jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr

## Blockveranstaltungen

EUR 319,-

**geblocktes Basisseminar OHNE weinkulturelles Rahmenprogramm****Inhalte:** siehe Musterablaufplan Abendveranstaltung**ALTHOFEN, Bachelor's**

Sa, 07.11.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 08.11.2026	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 24.04.2027	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 25.04.2027	09:00 - 13:30 Uhr

**BREGENZ, Burgrestaurant Gebhardsberg**

Fr, 06.11.2026	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 07.11.2026	09:00 - 18:30 Uhr
Sa, 20.03.2027	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 21.03.2027	09:00 - 13:30 Uhr

**GÖTTLESBRUNN, Vinarium - Bittermann**

Sa, 17.10.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 18.10.2026	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 03.04.2027	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 04.04.2027	09:00 - 13:30 Uhr

**INNSBRUCK, WIFI**

Fr, 25.09.2026	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa, 26.09.2026	09:00 - 16:30 Uhr
Fr, 13.11.2026	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa, 14.11.2026	09:00 - 16:30 Uhr
Fr, 05.03.2027	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa, 06.03.2027	09:00 - 16:30 Uhr
Fr, 07.05.2027	14:00 - 20:30 Uhr und
Sa, 08.08.2027	09:00 - 16:30 Uhr

**KLOSTERNEUBURG, Stiftsvinothek**

Fr, 23.10.2026	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 24.10.2026	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 20.11.2026	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 21.11.2026	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 12.03.2027	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 13.03.2027	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 11.06.2027	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 12.06.2027	09:00 - 18:30 Uhr

**LINZ, Hotel Schillerpark**

Fr, 06.11.2026	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 07.11.2026	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 09.04.2027	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 10.04.2027	09:00 - 18:30 Uhr

**RETZ, Althof**

Sa, 07.11.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 08.11.2026	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 17.04.2027	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 18.04.2027	09:00 - 13:30 Uhr

**SALZBURG, Gersberg Alm**

Sa, 14.11.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 15.11.2026	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 03.04.2027	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 04.04.2027	09:00 - 13:30 Uhr

**SÜDSTEIERMARK, Fachschule Silberberg**

Sa, 03.10.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 04.10.2026	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 21.11.2026	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 22.11.2026	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 13.03.2027	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 14.03.2027	09:00 - 13:30 Uhr
Sa, 12.06.2027	09:00 - 19:00 Uhr und
So, 13.06.2027	09:00 - 13:30 Uhr

**TATTENDORF, Johanneshof**

Fr, 16.10.2026	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 17.10.2026	09:00 - 18:30 Uhr
Fr, 09.04.2027	14:00 - 19:00 Uhr und
Sa, 10.04.2027	09:00 - 18:30 Uhr

# Österreichisches Weintutorium

EUR 539,-

## 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

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

### DÜRNSTEIN, Domäne Wachau

Fr, 06.11.2026 - So, 08.11.2026  
Fr, 09.04.2027 - So, 11.04.2027

### RUST, Weinakademie Österreich

Fr, 18.09.2026 - So, 20.09.2026  
Fr, 02.04.2027 - So, 04.04.2027  
Fr, 18.06.2027 - So, 20.06.2027

### KREMS, Weinkompetenzzentrum

Fr, 13.11.2026 - So, 15.11.2026  
Fr, 23.04.2027 - So, 25.04.2027

# AUFBAUSEMINAR 1 - WEINLAND ÖSTERREICH

## Mit fachlich versierten Lektor:innen der Weinakademie Österreich

Das AUFBAUSEMINAR 1 - 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 659,- / Wien EUR 749,-						
<b>GRAZ</b> , Steiermarkhof								
11.11.	18.11.	25.11.	02.12.	09.12.	16.12.26	13.01.	20.01.	27.01.2027
jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr								
27.04.	04.05.	11.05.	18.05.	25.05.	01.06.	08.06.	15.06.	22.06.2027
jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr								
<b>KREMS</b> , Weinkompetenzzentrum								
02.11.	09.11.	16.11.	23.11.	07.12.	14.12.	21.12.26	11.01.	18.01.2027
jeweils Mo 18:30 - 21:30 Uhr								
27.04.	04.05.	11.05.	18.05.	25.05.	01.06.	08.06.	15.06.	22.06.2027
jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr								
<b>WIEN 1</b> , Palais Coburg								
30.09.	07.10.	14.10.	21.10.	28.10.	04.11.	11.11.	18.11.	25.11.2026
jeweils Mi, 18:30 - 21:30 Uhr								
11.02.	18.02.	25.02.	04.03.	11.03.	18.03.	25.03.	01.04.	08.04.2027
jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr								
12.04.	19.04.	26.04.	03.05.	10.05.	24.05.	31.05.	07.06.	14.06.2027
jeweils Mo 18:30 - 21:30 Uhr								

**geblocktes Aufbauseminar MIT weinkulturellem Rahmenprogramm**

Wahlweise bieten wir Ihnen das AUFBAUSEMINAR 1 - 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, 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**

<b>Donnerstag, 09:00 - 19:30 Uhr</b>	Begrüßung und Verkostungstraining Österreichische Weinbaugebiete 1 (Niederösterreich, Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Wagram, Weinviertel) Wein-Fachgespräch
<b>Freitag, 08:30 - 17:00 Uhr</b>	Die Österreichische Weinwirtschaft Kellerwirtschaft Weinbau Wein-Fachgespräch
<b>Samstag, 08:30 - 17:30 Uhr</b>	Österreichische Weinbaugebiete II (Carnuntum, Burgenland, Neusiedlersee, Leithaberg, Rust, Rosalia, Mittelburgenland und Eisenberg) Österreichische Weinbaugebiete III (Thermenregion, Wien, Südsteiermark, Weststeiermark und Vulkanland Steiermark) Abend zur freien Verfügung
<b>Sonntag, 08:30 - 16:00 Uhr</b>	Aufbauseminar 1 - Weinland Österreich Abschlussprüfung Österreich gegen den Rest der Welt abschließendes Weinmenü

**ALTHOFEN, Bachler's**

Do, 10.06.2027 - So, 13.06.2027

**KREMS, Weinkompetenzzentrum**

Do, 22.10.2026 - So, 25.10.2026

Do, 01.04.2027 - So, 04.04.2027

Do, 24.06.2027 - So, 27.06.2027

**RUST, Weinakademie Österreich**

Do, 05.11.2026 - So, 08.11.2026

Do, 03.06.2027 - So, 06.06.2027

Do, 19.08.2027 - So, 22.08.2027

**SÜDSTEIERMARK, Weinlandhof**

Do, 15.04.2027 - So, 18.04.2027

**TATTENDORF, Johanneshof**

Mi, 21.04.2027 - Sa, 24.04.2027

# 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, Aufgespriteten Weine und Spirituosen der Welt. Absolvent:innen 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, der ideale Einstieg in die internationale Top-Qualifikation, das **WEINAKADEMIKER DIPLOMA**.

**Die vorherige Absolvierung des Aufbauseminar 1 - Weinland Österreich wird empfohlen!**

Bitte wählen Sie zwischen Abend- und Blockveranstaltung aus!

Abendveranstaltungen		EUR 999,- / Wien EUR 1.149,-							
<b>GRAZ</b> , Steiermarkhof									
10.11.	17.11.	24.11.	01.12.	15.12.26	12.01.	19.01.	26.01.	02.02.	
23.02.	02.03.	09.03.	16.03.2027		jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr				
<b>KREMS</b> , Weinkompetenzzentrum									
25.01.	08.02.	15.02.	22.02.	01.03.	08.03.	15.03.	05.04.	12.04.	
19.04.	26.04.	03.05.	10.05.2027		jeweils Mo, 18:30 - 21:30 Uhr				
<b>WIEN 1</b> , Palais Coburg									
17.09.	24.09.	01.10.	08.10.	15.10.	22.10.	29.10.	05.11.	12.11.	
19.11.	26.11.	03.12.	10.12.2026		jeweils Do, 18:30 - 21:30 Uhr				
23.02.	02.03.	09.03.	23.03.	30.03.	06.04.	13.04.	20.04.	27.04.	
04.05.	11.05.	18.05.	25.05.2027		jeweils Di, 18:30 - 21:30 Uhr				

## Blockveranstaltungen Österreich Deutschland/Südtirol

EUR 1.339,-  
EUR 1.389,-

### geblocktes Aufbauseminar MIT weinkulturellem Rahmenprogramm

Wahlweise bieten wir Ihnen das AUFBAUSEMINAR 2 - Wines and Spirits International auch in Form einer Blockveranstaltung an. 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, 06.11.2026 - So, 08.11.2026

2. Block: Fr, 20.11.2026 - So, 22.11.2026

1. Block: Fr, 21.05.2027 - So, 23.05.2027

2. Block: Fr, 04.06.2027 - So, 06.06.2027

#### RUST, Weinakademie Österreich

1. Block: Fr, 25.09.2026 - So, 27.09.2026

2. Block: Fr, 16.10.2026 - So, 18.10.2026

1. Block: Fr, 09.04.2027 - So, 11.04.2027

2. Block: Fr, 14.05.2027 - So, 16.05.2027

#### SÜDTIROL (BRIXEN), Kloster Neustift

1. Block: Mo, 09.11.2026 - Do, 12.11.2026

2. Block: Mo, 23.11.2026 - Mi, 25.11.2026

#### DEUTSCHLAND (RHEINGAU),

Hochschule Geisenheim University

Di, 15.09.2026 - So, 20.09.2026

# WEINAKADEMIKER DIPLOMA



In einer immer komplexer werdenden Weinwelt ist permanente Weiterbildung für professionell mit Wein befasste Personen unumgänglich: Neue Weinbauländer und Produzent:innen, neue Märkte und Konsument:innen, 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 Zusatzprogramme finden im Rahmen der Kursblöcke statt und sind ohne Zusatzkosten für die Teilnehmer. Während beim Weinakademiker Diploma in Österreich die Seminare ausschließlich am Campus der Weinakademie in Rust stattfinden, ist beim Diploma in Geisenheim auch ein Kursblock inklusive Weinbesuchsprogrammen in Österreich eingeplant. Das Diploma in der Schweiz ist sehr international angelegt mit Kursblöcken und Besuchsprogrammen auch in Österreich, Deutschland und Südtirol.



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

Für Profis aus Weinhandel und Gastronomie, aber auch für Winzer:innen und ambitionierte private Interessent:innen 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 Kellerwirtschaft, Weinmarkt und Weinbusiness, Weinbauländer der Welt und deren Weine inkl. Schaumweine und Aufgespritzte Weine sowie Spirituosen bestätigt und professionelle Weinverkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten attestiert. Absolvent:innen 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 58 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
- WFI-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 Themengebiete.

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

## Ausbildungsinhalte

### **Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft**

Aspekte im Bereich Weinbau, Vinifizierung, Weinbehandlung und Abfüllung

### **Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing**

### **Modul 3: Weine der Welt und Märkte**

EUROPA

*Nord- und Westeuropa*

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

*Mittel-, Südost-, Osteuropa und GUS-Staaten*

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

*Südeuropa*

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

AMERIKA

*Nord-, Mittel- und Südamerika*

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

OZEANIEN, AFRIKA, ASIEN, ÖSTLICHER MITTELMEERRAUM

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

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

*Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte*

Produktionsmethoden, Schaumweintypen und -stile

*Bereich - Aufgespritete Weine der Welt und Märkte*

Produktionsmethoden, Typen und Stile von aufgespriteten Weinen

*Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte*

Produktionsmethoden, Spirituosentypen und -stile

### **Modul 5: Diploma-Arbeit**

Abschlussarbeit zu einem selbstgewählten Thema im Bereich Weine und Spirituosen

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

# SEMINARTERMINE 2026/27

## Seminarbeginn Oktober 2026

### KURSNR DSR OKT 26 - Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing

1. Diploma-Block: Do, 22.10. - So, 25.10.2026 sowie  
Mo, 30.11. - Di, 01.12.2026

Diplomaprüfung Modul 1: Do, 21.01.2027

### KURSNR DSR OKT 26 - Modul 3: Weine der Welt und Märkte

2. Diploma-Block: Do, 21.01. - So, 24.01.2027

3. Diploma-Block: Mi, 17.02. - So, 21.02.2027

4. Diploma-Block: Do, 18.03. - So, 21.03.2027

Diplomaprüfung Modul 3: Do, 10.06.2027

### KURSNR DSR OKT 26 - Modul 4: Bereich - Schaumweine der Welt und Märkte Bereich - Aufgespritete Weine der Welt und Märkte Bereich - Spirituosen der Welt und Märkte

5. Diploma-Block: Do, 16.09. - So, 19.09.2027

6. Diploma-Block: Fr, 15.10. - So, 17.10.2027

Diplomaprüfungen Modul 4: Do, 25.11.2027

### KURSNR DSR OKT 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 1.430,-, für das **Modul 3** EUR 2.410,- sowie für die weiterführenden **Module 4 und 5** EUR 1.820,- (insgesamt EUR 5.660,- brutto). Bei Buchung und Bezahlung der **Module 1-3** für EUR 3.750,- und anschließend der **Module 4-5** für EUR 1.820,- beträgt die Seminargebühr insgesamt EUR 5.570,- brutto. Bei Buchung und Bezahlung des gesamten Seminars **Modul 1-5** beträgt die Seminargebühr EUR 5.480,- brutto (Stand 2026).

**Anmeldeschluss:** Montag, 14. September 2026

# SEMINARTERMINE 2027/28

## Seminarbeginn Mai 2027

### KURSNR DSR MAI 27 - Modul 1: Weinbau und Kellerwirtschaft Modul 2: Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing

1. Diploma-Block: Do, 20.05. - So, 23.05.2027 sowie  
Mo, 21.06. - Di, 22.06.2027

Diplomaprüfung Modul 1: Mo, 30.08.2027

### KURSNR DSR MAI 27 - Modul 3: Weine der Welt und Märkte

2. Diploma-Block: Mo, 30.08.2027 - Do, 02.09.2027

3. Diploma-Block: Mi, 15.09.2027 - So, 19.09.2027

4. Diploma-Block: Mi, 06.10.2027 - Sa, 09.10.2027

Diplomaprüfung Modul 3: Januar 2028

### KURSNR DSR MAI 27 - 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 2028

6. Diploma-Block: Februar 2028

Diplomaprüfungen Modul 4: März 2028

### KURSNR DSR MAI 27 - 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 1.450,-, für das **Modul 3** EUR 2.490,- sowie für die weiterführenden **Module 4 und 5** EUR 1.860,- (insgesamt EUR 5.800,- brutto). Bei Buchung und Bezahlung der **Module 1-3** für EUR 3.850,- und anschließend der **Module 4-5** für EUR 1.860,- beträgt die Seminargebühr insgesamt EUR 5.710,- brutto. Bei Buchung und Bezahlung des gesamten Seminars **Modul 1-5** beträgt die Seminargebühr EUR 5.620,- brutto (Stand 2026).

**Anmeldeschluss:** Freitag, 02. April 2027

# WINE & MORE

## Weinschnuppertag

EUR 199,-

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, 10.04.2027

**RUST**, Weinakademie Österreich

Sa, 29.05.2027

## Das 1x1 des Weinverkostens

EUR 99,-

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, 12.03.2027

**KREMS**, Weinkompetenzzentrum

Fr, 12.03.2027

**LINZ**, Hotel Schillerpark

Fr, 16.04.2027

**RUST**, Weinakademie Österreich

Di, 10.11.2026

**WIEN 1**, Palais Coburg

Fr, 09.10.2026

Di, 17.11.2026

Mo, 15.03.2027

Di, 01.06.2027

## 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!

Gutscheine zum Selberausdrucken oder Bestellen unter [www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)



## Winzerjahreskurs - Weinbau 2027

EUR 1.389,-

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, 28.01. - Sa, 30.01.2027      **Frühling:** Fr, 07.05. - Sa, 08.05.2027  
**Sommer:** Fr, 09.07. - Sa, 10.07.2027      **Herbst:** Do, 07.10. - Sa, 09.10.2027  
**Abschluss:** Fr, 21.04. - Sa, 22.04.2028

**Weitere Informationen** unter: [info-krems@weinakademie.at](mailto:info-krems@weinakademie.at)

## Winzerjahreskurs - Önologie 2026/2027

EUR 1.389,-

Schlüpfen Sie ein Weinjahr lang in die Rolle des Winemakers.

Ein professionell aufbereitetes Jahresprogramm beginnt mit der Rotweinlese. Sie begleiten die Weinveredlung, 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, 24.09. - Sa, 26.09.2026      **Winter:** Do, 19.11. - Sa, 21.11.2026  
**Frühling:** Do, 04.03. - Sa, 06.03.2027      **Sommer:** Mi, 12.05. - Fr, 14.05.2027

**Weitere Informationen** unter: [info-krems@weinakademie.at](mailto: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](mailto: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](mailto:info-krems@weinakademie.at)

[www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)

[www.facebook.com/weinakademie](https://www.facebook.com/weinakademie)