

8451 Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin

Die Zahl der Weinliebhaber:innen und –kenner:innen nimmt ständig zu. Das Wissen um Wein liegt nicht nur im Gastronomie- sondern auch im Privatbereich mehr denn je im Trend.

Im Lehrgang „Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin“ begleiten wir Sie auf dem Weg zum/zur Weinexperten/Weinexpertin. Neben dem Wissen über österreichische, französische, italienische, spanische, australische und südafrikanische Weine, setzen Sie sich auch mit Themen wie Verkostungstechnik, Lagerung, Gläserkunde, Weinbau und Kellerwirtschaft auseinander.

Sind Ihre Gäste, Kunden und Kundinnen oder Freunde Weinkenner:innen, so werden sie sich in Zukunft über Sie als kompetenten Gesprächspartner:innen freuen. Sind sie es nicht, dann werden sie von Ihrem guten Rat überrascht sein.



„Entdecken Sie die faszinierende Welt des Weines! In unseren WIFI-Weinseminaren und Weinlehrgängen erwerben Sie die notwendigen Kompetenzen, um erfolgreich in die professionelle Wein- und Getränkeberatung einzusteigen. Unabhängig von Ihren bisherigen Kenntnissen und Erfahrungen unterstützt Sie unser erfahrenes Team auf Ihrem Weg zur Anerkennung als Weinexpertin bzw. Weinexperte und sogar zur/zum Sommelière Österreich bzw. Diplom-Sommelier.“

Silke Tautermann

WIFI-Lehrgangleiterin Wein-Ausbildungen der WIFI-Wein-Welt

Die Zielgruppe:

Weininteressierte, Weinliebhaber:innen, Mitarbeiter:innen des Weinhandels, der Weinwirtschaft, der Gastronomie und private Weinklubs.



Kursbuchung und weitere Details unter **8451** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8451 Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin

IHR WEG ZUM DIPLOM-SOMMELIER

Einstiegsvoraussetzungen	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Zulassungsbedingungen*	➤ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450K	➤ Sommelier Österreich – 8453K	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454K	➤ Diplom-Sommelier – 8456K	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457K	➤ „Diplom-Sommelier“

oder

	empfohlene Kursreihenfolge					Ausbildungsziel	
➤ Wenn Sie die Zulassungsbedingungen* nicht erfüllen, ist folgender Weg möglich	➤ Informationsveranstaltung Weinausbildung – 8450K	➤ Ausbildung zum Weinexperten – 8451K oder Ausbildung zum Jung-sommelier und positiver Abschluss der Prüfung Jung-sommelier oder Aufbaulehrgang 2 der Weinakademie Österreich	➤ Sommelier Österreich – 8453K	➤ Sommelier Österreich – Prüfung – 8454K	➤ Diplom-Sommelier – 8456K	➤ Diplom-Sommelier – Prüfung – 8457K	➤ „Diplom-Sommelier“

* Zulassungsbedingungen für den direkten Einstieg Sommelier Österreich – 8453K

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss (Lehrabschlusszeugnis) als Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau bzw. der Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau oder Hotel- u. Gastgewerbeassistent/in bzw. über den Abschluss einer höheren Schule für das Hotel- und Gastgewerbe oder Weinbau und
- Nachweis über fünf Jahre einschlägige Berufspraxis im Service (Lehre + 2 Jahre Praxis oder Doppellehre + 1 Jahr Praxis), Fachhandel (Lehre + 2 Jahre Praxis) oder Weinbau.
- Kann der Kandidat ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind fünf Jahre Praxis im Service, einschlägigen Fachhandel oder im Weinbau nachzuweisen.

Voraussetzung für die Diplom-Sommelier-Prüfung:

- erfolgreich abgelegte Prüfung Sommelier Österreich – 8454K
- Teilnahme am Lehrgang Diplom-Sommelier – 8456K; Mindestanwesenheit 75%

Detailinfos unter: wifi.at/ooe/sommelier



Die Inhalte:

Sensorik

- Grundregeln der Sensorik nach COS
- Weinsprache nach Checkliste und Verkostungsstandards
- Degustationsnotizen lt. Verkostungsformular nach 20 Punkten

Lernziel:

Sie beherrschen die Weinverkostungstechnik, können Weine nach dem 20 Punktesystem bewerten und nach Standards beschreiben.

Praktisches Weinservice (mit verschiedenen Verschlüssen) LAP Niveau

- Gläserkunde & Accessoires
- Weißweinservice
- Rotweinservice
- Schaumwein



Kursbuchung und weitere Details unter **8451** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8451 Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin

Lernziel:

Selbstständiges Durchführen des gesamten Weinservice mit Belüften und Dekantieren ist Ihnen vertraut.

Weinbau – Kellerwirtschaft - Etikettensprache

- Das Jahr im Weingarten
- Die Weinproduktion (Unterschied WW/RW/Schaumwein)
- Die Lagerung
- Etikettensprache

Lernziel:

Sie verstehen die jahreszeitbezogenen Arbeiten im Weingarten, der grundlegenden Weinproduktion und der Etiketten.

Weinland Österreich

- Geschichte
- Weinbaugebiete
- Typische Rebsorten/Stilistik
- Boden und Klima
- DAC's & Trends

Lernziel:

Sie verstehen die Unterschiede der Gebiete nach Typizitäten, Rebsorten und Marken.

Wein International – LAP Niveau

- Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland, Neue Welt
- Je 4 Gebiete bei Italien, Frankreich, 2 Gebiete Spanien, Deutschland
- Typische Rebsorten oder Produkte

Lernziel:

Sie haben einen Überblick über die europäischen Weinbauländer über den Weinbau der neuen Welt.

Allgemeine Getränkkunde – LAP Niveau

- Aperitif & Digestif
- Schaumweine
- Fortifieds
- Ausschankmengen, Glasformen, Serviertemperaturen

Lernziel:

Grundkenntnisse der allg. Getränkkunde, der Ausschank und der Servierarten sind Ihnen bekannt.

Wein & Kulinarik – LAP Niveau

- Korrespondierende Speisen und Getränke
- Kalte Vorspeisen
- Warme Vorspeisen



Kursbuchung und weitere Details unter **8451** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8451 Ausbildung Weinexperte/Weinexpertin

- Fisch (Salzwasser-, Süßwasserfisch und Meeresfrüchte)
- Hauptgerichte
- Käse
- Desserts

Lernziel:

Sie erhalten Grundkenntnisse der internationalen Speisenfolge und der Harmonie von Speisen und Wein.

Exkursion

Die Prüfung:

- Multiple Choice (25 Fragen)
- Offene Fragen (10 Fragen)
- 1 Weinbaugebietsbeschreibung
- Sensorik Prüfung (5 Weine)

Prüfungsdauer maximal 1 Stunde.

Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

Der Hinweis:

Bitte beachten Sie die **Ausbildungsförderung** im Wein- und Spirituosenhandel der öö Berufsgruppe der Wein- und Spirituosenhändler für seine Mitglieder!

Nähere Infos: https://www.wko.at/Content.Node/branchen/ooe/Agrarhandels/Wein---Spirituosen/Ausbildungsfoerderung_im_Wein-_und_Spirituosenhandel.html

Ein Infovideo über unsere Weinausbildungen finden Sie unter: [Weinausbildungen](#)



Kursbuchung und weitere Details unter **8451** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe