

(W)ein mal eins

Inhalte u. a.	Geschichte, Weinbau, Herstellung, Rebsorten, Charakteristik, Weingesetz, Wein aus Österreich, Weinflasche, internationale Weinvielfalt, Weinservice, Weinkarte, einfache Sensorik-Proben ¹ .
Lernziele	<p>Die Teilnehmer/innen ...</p> <ul style="list-style-type: none">  ... können die grundlegenden Schritte der Weinerzeugung nennen und unterscheiden.  ... wissen über die wichtigsten Rebsorten und deren Charakteristik Bescheid.  ... können wichtige Geschmackskriterien unterscheiden.  ... können die Besonderheiten der einzelnen Weinbaugebiete Österreichs nennen.  ... sind mit den wichtigsten Eckpunkten des österreichischen Weingesetzes vertraut.  ... wissen, worauf es beim Service von Wein ankommt und wie man mit unterschiedlichsten Herausforderungen umgeht.  ... können Weinetiketten richtig interpretieren und Weine präsentieren.  ... können Tipps beim Erstellen einer Weinkarte anwenden.  ... kennen die wesentlichen Details rund um die internationale Weinvielfalt.
Abschluss	Digitaler Wissens-Check (80 % Erfolgsschwelle) mit persönlichem Zertifikat auf unserer Lernplattform https://trauner-akademie.at

3 Säulen	Live-Training	6 Unterrichtseinheiten (UE) à 50 Minuten
	Literatur	#getränke Trauner Verlag ISBN 978-3-99033-882-7
	E-Content	3 WBT-Lernstrecken (Web Based Training) mit 240 Minuten Lernzeit

Aufbau	Trainings-block 1	Wein allgemein: <ul style="list-style-type: none">  Geschichte des Weinbaus  Voraussetzungen für Weinbau  Die Weinerzeugung  Rebsorten & Charakteristik
	Trainings-block 2	Weinland Österreich: <ul style="list-style-type: none">  Weinbauregionen & -gebiete  Niederösterreich, Steiermark, Burgenland, Wien  Das österreichische Weingesetz  Sonderfall DAC
	Trainings-block 3	Praktische Umsetzung: <ul style="list-style-type: none">  Internationale Weinvielfalt  Weingebinde & Verschlüsse  Das Weinetikett  Ausschank & Service  Troubleshooting  Die Weinkarte

¹ Für die Teilnahme am Kurs ist ein Mindestalter von 16 Jahren gesetzlich vorgeschrieben.