



## RESOLUTION OIV-ECO 568-2017

### EMPFEHLUNGEN ZUR ERSTELLUNG VON AUSBILDUNGSPROGRAMMEN FÜR SOMMELIERS

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

gestützt auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Ausbildung“,

GESTÜTZT auf die Resolution OIV-ECO 474-2014 über die die Definition des Begriffes „Sommelier“,

GESTÜTZT auf die Resolution OIV-ECO 474-2014, die festlegt, dass ein Sommelier eine berufsqualifizierende oder zertifizierte Ausbildung abgeschlossen haben sollte, die der Rolle, der Definition und den Kompetenzen entspricht, die in dieser Resolution festgelegt sind,

GESTÜTZT auf den Strategieplan 2015-2019 der OIV,

BESCHLIESST, zur Erstellung von Ausbildungsprogrammen für Sommeliers folgende Leitlinien anzunehmen.

### EMPFEHLUNGEN ZUR ERSTELLUNG VON AUSBILDUNGSPROGRAMMEN FÜR SOMMELIERS

#### **Einleitung**

Ausbildungsprogramme für Sommeliers sollten sicherstellen, dass Sommeliers eine Qualifikation erwerben und die in der Resolution OIV-ECO 474-2014 beschriebenen Aufgaben sorgfältig ausführen können.

#### **Niveau des Ausbildungsprogramms**

Nach der Internationalen Standardklassifikation des Bildungswesens (ISCED) der UNESCO von 2011 kann die Mindestausbildung des Sommeliers als postsekundäre nicht tertiäre Ausbildung (Bildungsebene 4) oder als berufliche Qualifikation eines gleichwertigen Niveaus definiert werden, die auf den Eintritt in den Arbeitsmarkt vorbereitet.

#### **Dauer**

Die Mindestdauer beträgt 600 Unterrichtsstunden, die nach dem festgelegten Lehrplan verteilt werden. Sie umfasst alle oder einen Teil der Stunden, die im Rahmen der vorbereitenden Ausbildung absolviert werden, welche für die Zulassung zur spezifischen Ausbildung des Sommeliers erforderlich ist, sofern die vorbereitende Ausbildung von der Ausbildungseinrichtung anerkannt wird.

*Beglaubigte Ausführung  
Sofia, den 2. Juni 2017  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

*Jean-Marie AURAND*

## LEHRPROGRAMM

Mindestinhalt des Programms:

- A. Weinbau und Önologie: 60 Stunden
- B. Wein- und Nahrungsmittelverkostung: 240 Stunden
- C. Arbeiten im Gastgewerbe und Service: 240 Stunden
- D. Rechtsvorschriften und Wirtschaft: 60 Stunden

Ein zweimonatiges Praktikum ist vorgeschrieben.

### A. WEINBAU UND ÖNOLOGIE

#### Reben

Morphologie, vegetativer Zyklus der Rebe und Reifentwicklung der Trauben

Wichtige Anbaupraktiken

Wesentliche rote und weiße Traubensorten

Nachhaltigkeit der Erzeugung von Trauben

Terroir, Klima, Boden, und ihr Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften des Enderzeugnisses

Rebkrankheiten, die sich auf die Qualität des Weins auswirken können

#### Herstellung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen

Alkoholische und malolaktische Gärung, Hefen, Bakterien

Techniken und Verfahren der Weinbereitung

Wesentliche Phasen der Weinbereitung

Önologische Verfahren und Behandlungen

Inhaltsstoffe des Weins

#### Reifung von Weinen

Ziele der Reifung, Arten der Reifung und ihre Auswirkungen auf die sensorischen Eigenschaften des Weins

Ursprung und Eichenarten weltweit: Eichenhölzer/**Faserung und Körnung**

Fassherstellung: Auswirkungen der Fassherstellung auf den Wein

Andere Arten der Reifung von Wein

#### Spezialweine

Schaumweine und karbonisierte Weine

Liköre und natürliche Süßweine

Unter dem Oberflächeneinfluss von Hefe ausgebaute Weine, oxidative Alterung, Spätlesen,

Eisweine

#### Destillate und Spirituosen

Verschiedene Arten der Destillation

Durch Destillation gewonnene Getränke (weltweit)

#### Weinflaschen

Flaschentypen und –größen, andere Behältnisse

Flaschenverschlussysteme und ihre Auswirkungen auf die Konservierung des Weins

Angaben auf dem Flaschenetikett und ihre Auslegung

*Beglaubigte Ausführung  
Sofia, den 2. Juni 2017  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

*Jean-Marie AURAND*

## **B. WEIN-UND NAHRUNGSMITTELVERKOSTUNG**

### **Einführung in die Verkostung**

Methoden der Weinverkostung, Verkostungsblatt: OIV und andere  
Verkostungsvokabular  
Weinfehler und Anomalien, die bei der Verkostung festgestellt werden können

### **Sensorische Profile und Verkostung von Weinen aus verschiedenen Regionen und Weinen unterschiedlicher Rebsorten**

Wichtigste Arten des Ausbaus  
Wichtigste Rebsorten  
Weine aus den wichtigsten Weinanbaugebieten der Welt  
Umfassendere Verkostungen der Erzeugnisse des Landes, das den Studiengang durchführt

## **C. ARBEITEN IM GASTGEWERBE UND SERVICE**

### **Weinkarte**

Allgemeine Aspekte einer Weinkarte:  
*Format, Bestandteile, Gestaltung und Struktur*  
*Digitale Karten*  
*Kartenmanagement*

Erstellung einer Weinkarte:  
*Faktoren, die sich auf die Auswahl der Referenzen auswirken*  
*Gruppierung der Weine*  
*Informationen über Weinreferenzen*  
*Methoden zur Festsetzung der Preise der Weinkarte*  
*Degustationsmenüs, Menüs für besondere Anlässe*

### **Weinkeller im Gaststättengewerbe**

Situation, Bedingungen: Temperatur, Feuchtigkeit, Beleuchtung, Isolation  
Praktische Erwägungen: Organisation und Lagerung  
Erhaltung und Entwicklung des Weins im Gaststättengewerbe  
Reifung des Weins in der Flasche und geeigneter Verkostungszeitpunkt  
Geeignete Positionierung der Flaschen

### **Weineinkauf**

Verschiedene Lieferanten: Winzer, Weinerzeuger, Weinhändler, Vertriebshändler, im Ausland  
Für den Einkauf ausschlaggebende Faktoren: Art des Restaurants, Qualitätsniveau des Weins, Preis-Leistungsverhältnis, Küche des Restaurants, Möglichkeiten der Lagerung von Weinen

### **Weinkeller-Management**

Methoden der Bestandsaufnahme und der Lagerbestandsbewertung, Bewertung der Ein- und Auslagerungen  
Lagerumschlag: Überwachung der trinkfertigen Weine und Weine für die kurz-, mittel- oder langfristige Lagerung  
Überwachung des Zustands der Flaschen und der Alterung

*Beglaubigte Ausführung*  
*Sofia, den 2. Juni 2017*  
*Der Generaldirektor der OIV*  
*Sekretär der Generalversammlung*

*Jean-Marie AURAND*

Buchhaltung und Management-Kontrolle  
EVD Programme zur Unterstützung der Kellerwirtschaft

### **Weinservice-Management**

Aufnahme von Weinbestellungen  
Kommunikation zwischen Speiseraum und Küche  
Öffnen und Servieren verschiedener Arten von Weinen  
Gläser und ideale Servicetemperaturen  
Mise en Place für einen effizienten Weinservice  
Dekantieren, Belüftung  
Wichtige Werkzeuge: Korkenzieher, Gläser, Körbe, usw.

### **Verhalten im Restaurant und Verkaufstechniken**

Aufmerksamkeit gegenüber Kunden, Servicereihenfolge,  
Empfehlungen und Kundeninformation  
Weinvorschläge je nach Art des Restaurants und des Kunden  
Berücksichtigung von Beschwerden und Reklamationen im Zusammenhang mit Verkäufen und Service,  
Kommunikationstechniken,  
auf einen verantwortungsvollen Konsum ausgerichteter Service<sup>1</sup>  
Grundlegende internationale Weinterminologie

### **Abstimmung von Speisen und Wein**

#### **Typologie der Nahrungsmittel und ihre Kombination mit Wein**

Wechselwirkung von Weinen mit den grundlegenden Geschmacksempfindungen und Texturen  
Auswirkungen bestimmter Koch- und Konservierungssysteme auf die sensorischen Eigenschaften des Nahrungsmittels

## **D. RECHTVORSCHRIFTEN UND WIRTSCHAFT**

### **Weinbauliche Rechtsvorschriften / Weinrecht**

Organisation des Weinbausektors: nationaler und internationaler Überblick  
Schlüsselaspekte der geltenden internationalen Regelungen und der Bestimmungen des Landes, in dem die Ausbildung stattfindet  
Verordnungen zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen

Rechtsvorschriften über alkoholische Getränke,  
den Umgang mit Lebensmittelhygiene im Gaststättengewerbe

---

<sup>1</sup> *Guidelines for developing a training module for Sommelier on service oriented to responsible consumption: [wine, health and responsible drinking](https://www.wineinmoderation.eu/en/articles/Training-for-Sommelier-Profession.205/) developed by Wine in Moderation; <https://www.wineinmoderation.eu/en/articles/Training-for-Sommelier-Profession.205/>*

*Beglaubigte Ausführung  
Sofia, den 2. Juni 2017  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

*Jean-Marie AURAND*

## **Weinmarkt**

Weinerzeugung und Weinkonsum

Nationaler und internationaler Handel mit Wein

Struktur der Liefer- und Vertriebskette vom Weinkeller bis hin zum Verbraucher

Rolle des Sommeliers als Bindeglied zwischen Händler und Verbraucher

Professionelle Verkostung und Marketing

Organisation von Weinevents

*Beglaubigte Ausführung  
Sofia, den 2. Juni 2017  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

*Jean-Marie AURAND*