****

**Das Weinakademiker Diploma an der Hochschule Geisenheim für Geisenheimer Alumni startet wieder im Wintersemester 2019/20!**

Die Hochschule Geisenheim und die Weinakademie Österreich verbindet eine langjährige erfolgreiche Partnerschaft. Die Zusammenarbeit der beiden Institutionen wurde bereits 2002 begründet und seither wurde bis 2018 auch das WSET Diploma in Wines and Spirits-Programm am Campus der Hochschule Geisenheim gemeinsam durchgeführt. Seit November 2018 bieten die Hochschule Geisenheim und die Weinakademie Österreich gemeinsam eine neue deutschsprachige Ausbildung an – das **„Weinakademiker Diploma“**. Diese neue Ausbildung ist vor allem für Geisenheimer Alumni sehr interessant. Sie vermittelt auf Topniveau aktuelles und umfassendes Wissen zu den wichtigsten Weinbauländern der Welt und beschäftigt sich auch mit aufstrebenden Ländern, Gebieten und Entwicklungen, die noch nicht so richtig im Mainstream angekommen sind. Ein internationales Team von Wissenschaftlern, Masters of Wine, Weinakademikern und führenden Branchenleaders sorgt für höchste Kompetenz und Aktualität dieser Ausbildung.

Das **Modul 1 – Weinbau und Kellerwirtschaft** des Weinakademiker Diploma muss von den Geisenheimer Alumni nicht belegt werden und wird automatisch angerechnet. Damit verkürzt sich nicht nur die Dauer der Ausbildung, sondern es verringern sich auch die Kosten.

Der Kursaufbau des Weinakademiker Diploma für die Geisenheimer Alumni ist wie folgt:

**Modul 2 – Der nationale und internationale Weinmarkt sowie Internationales Weinmarketing**

1. Diploma-Block: Sa, 07. – So, 08. Dezember 2019 (Geisenheim)

**Modul 3 – Weine der Welt und Märkte**

1. Diploma-Block: Do, 30. Januar – So, 02. Februar 2020 (Geisenheim)
2. Diploma-Block: Mo, 09. – Fr, 13. März 2020 (Geisenheim)
3. Diploma-Block: Mi, 15. – So, 19. April 2020 (Rust; umrahmt mit einem Besuchstag in den österreichischen Weinbaugebieten)

Das **Modul 4 (Bereich – Schaumweine der Welt und Märkte, Bereich – Aufgespritete Weine der Welt und Märkte, Bereich – Spirituosen der Welt und Märkte)** wird dann im zweiten Studienjahr ab November 2020 unterrichtet werden.

Am Ende des Weinakademiker Diploma steht das **Modul 5 – Diploma-Arbeit**, die zu einem selbst gewählten Thema zu verfassen ist. Auch hier haben Geisenheimer Alumni die Möglichkeit ihre Geisenheimer Diplomarbeit zur Anrechnung einzureichen.

Nach erfolgreichem Bestehen aller Prüfungen erfolgt dann im Rahmen einer festlichen Graduierungsfeier auf Schloss Vollrads die Verleihung des Titels „Weinakademiker“ und die Aufnahme in den Absolventenverband, den „Club der Weinakademiker“. Dieser Alumni-Club vereinigt über 800 Weinakademiker aus 38 Ländern und wird von einem international besetzten Vorstand geführt. (siehe auch <https://www.weinakademiker.at/>).

Die Kurskosten für Geisenheimer Alumni für die Module 2 – 4 der Ausbildung (ohne Modul 1 – Weinbau und Kellerwirtschaft sowie Modul 5 – Diploma-Arbeit) belaufen sich auf EUR 3.900,-- (Normalpreis: EUR 4.950,--). In der Teilnahmegebühr ist inkludiert:

* Seminarunterlagen
* fachliche Betreuung sowie sämtliche Vorträge inkl. aller verkosteter Weine/Spirituosen
* Kaffeepausen, Mittagessen im Rahmen der einzelnen Seminartage
* einmalige Prüfungsgebühr zu den jeweils beinhalteten Modulen (Stand 2019)
* Exklusiv für diesen Kurs findet der 4. Diploma-Block am Campus der Weinakademie Österreich in Rust statt. Eine Studienreise führt die Studenten in die Weinbaugebiete Österreichs und ist im Kurspreis inkludiert!

Ferner stehen auch Stipendien verschiedener Institutionen zur Kofinanzierung der Kurskosten zur Verfügung (siehe Beiblatt anbei).

Weitere generelle Informationen zum Weinakademiker Diploma finden Sie auf unserer Website: <https://www.weinakademie.at/wakdiploma_geisenheim.php>

**Anmeldeschluss ist Montag, 28. Oktober 2019**

Für weitere Informationen kontaktieren Sie gerne das Geisenheimer Institut für Weiterbildung Dr. Matthias Schmitt unter Matthias.Schmitt@hs-gm.de oder direkt den Ausbildungsleiter Dr. Josef Schuller MW unter josef.schuller@weinakademie.at bzw. +43 2685 6853.