

## **Umfang und Inhalt des Praktikums Geprüfter Sommelier / Geprüfte Sommelière**

Zur Prüfung im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ wird gemäß § 2 Abs. 3 der Prüfungsvorschriften zugelassen, wer ein Praktikum nachweist.

**Umfang:** mindestens 140 Stunden in einem Weingut

**Inhalt:** Kenntnis der wesentlichen Aspekte der jahreszeitabhängigen Arbeiten eines Winzers, dazu gehören insbesondere

- ❖ **Weinbau:** im Weinberg anfallende Arbeiten, wie z. B.
  - ✓ Reberziehung
  - ✓ Rebschnitt
  - ✓ Bodenpflege
  - ✓ Pflanzenschutz
  - ✓ Laubarbeit
  
- ❖ **Kellerwirtschaft:** technologische Möglichkeiten moderner Kellertechnik und deren chemischen bzw. mikrobiologischen Grundlagen, wie z. B.
  - ✓ Rotwein-, Weißwein- und Roséweinbereitung
  - ✓ Lese
  - ✓ Mostbehandlung
  - ✓ Schwefelung
  - ✓ Vorklären
  - ✓ Trennen
  - ✓ Gärung
  - ✓ Ausbau
  - ✓ Abfüllung
  
- ❖ **Marketing und Vertrieb**
  - ✓ Marketing-Mix
  - ✓ Kommunikationswege
  - ✓ Produkt- und Sortimentspolitik
  - ✓ Preispolitik
  - ✓ Kalkulationen
  - ✓ Auftragsannahme und -abwicklung
  - ✓ Verpackung
  - ✓ Versand
  - ✓ Logistik