

# Executive Master Önologie

M O



## Executive Master Önologie

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online
- » Gerichtet an: Hochschulabsolventen, die zuvor einen der Studiengänge in den Bereichen Sozial-, Verwaltungs- oder Wirtschaftswissenschaften abgeschlossen haben

Internetzugang: [www.techtitute.com/de/wirtschaftsschule/masterstudiengang/masterstudiengang-onologie](http://www.techtitute.com/de/wirtschaftsschule/masterstudiengang/masterstudiengang-onologie)

# Index

01

Willkommen

---

Seite 4

02

Warum an der TECH studieren?

---

Seite 6

03

Warum unser Programm?

---

Seite 10

04

Ziele

---

Seite 14

05

Kompetenzen

---

Seite 20

06

Struktur und Inhalt

---

Seite 24

07

Methodik

---

Seite 32

08

Profil unserer Studenten

---

Seite 40

09

Kursleitung

---

Seite 44

10

Auswirkung auf Ihre Karriere

---

Seite 48

11

Vorteile für Ihr Unternehmen

---

Seite 52

12

Qualifizierung

---

Seite 56

# 01

# Willkommen

Die neuen Möglichkeiten, die Weinkultur zu erleben, haben zu einem Aufschwung des Weinsektors aus touristischer Sicht geführt. Ein neuer Aufschwung, der auf Innovation, Exklusivität und das modernste Wissen über alles, was den Anbau und die Herstellung von Wein umgibt, ausgerichtet ist. In diesem Szenario müssen die Fachleute des Tourismussektors die neuesten Fortschritte in der Önologie im Detail kennen, um in der Lage zu sein, Projekte auf höchstem Niveau zu managen und die Förderung einer Industrie von großer Bedeutung in den wichtigsten europäischen und amerikanischen Reisezielen zu leiten. All dies mit einem 100%igen Online-Programm, das sich auf Weinbau, neue analytische und weinbauliche Techniken konzentriert. Eine unvergleichliche akademische Option mit einem Lehrplan, der 24 Stunden am Tag von einem elektronischen Gerät mit Internetanschluss aus zugänglich ist.



Executive Master in Önologie  
TECH Global University



“

*Dieser Executive Master wird Sie befähigen, Weintourismusprojekte in den wichtigsten Reisezielen zu leiten, die die Weinindustrie vorantreiben“*

02

# Warum an der TECH studieren?

TECH ist die weltweit größte 100%ige Online Business School. Es handelt sich um eine Elite-Business School mit einem Modell, das höchsten akademischen Ansprüchen genügt. Ein leistungsstarkes internationales Zentrum für die intensive Fortbildung von Führungskräften.



“

*TECH ist eine Universität an der Spitze der Technologie, die dem Studenten alle Ressourcen zur Verfügung stellt, um ihm zu helfen, geschäftlich erfolgreich zu sein"*

## Bei TECH Technologische Universität



### Innovation

Die Universität bietet ein Online-Lernmodell an, das modernste Bildungstechnologie mit höchster pädagogischer Genauigkeit verbindet. Eine einzigartige Methode mit höchster internationaler Anerkennung, die dem Studenten die Schlüssel für seine Entwicklung in einer Welt des ständigen Wandels liefert, in der Innovation der wesentliche Einsatz eines jeden Unternehmers sein muss.

*"Die Erfolgsgeschichte von Microsoft Europa"* für die Einbeziehung des neuen interaktiven Multivideosystems in unsere Programme.



### Maximalforderung

Das Zulassungskriterium von TECH ist nicht wirtschaftlich. Sie brauchen keine große Investitionen zu tätigen, um bei TECH zu studieren. Um jedoch einen Abschluss bei TECH zu erlangen, werden die Grenzen der Intelligenz und der Kapazität des Studenten getestet. Die akademischen Standards von TECH sind sehr hoch...

**95%**

der Studenten von TECH schließen ihr Studium erfolgreich ab



### Networking

Fachleute aus der ganzen Welt nehmen an der TECH teil, so dass der Student ein großes Netzwerk von Kontakten knüpfen kann, die für seine Zukunft nützlich sein werden.

**+100.000**

jährlich spezialisierte Manager

**+200**

verschiedene Nationalitäten



### Empowerment

Der Student wird Hand in Hand mit den besten Unternehmen und Fachleuten von großem Prestige und Einfluss wachsen. TECH hat strategische Allianzen und ein wertvolles Netz von Kontakten zu den wichtigsten Wirtschaftsakteuren auf den 7 Kontinenten aufgebaut.

**+500**

Partnerschaften mit den besten Unternehmen



### Talent

Dieses Programm ist ein einzigartiger Vorschlag, um die Talente des Studenten in der Geschäftswelt zu fördern. Eine Gelegenheit für ihn, seine Anliegen und seine Geschäftsvision vorzutragen.

TECH hilft dem Studenten, sein Talent am Ende dieses Programms der Welt zu zeigen.



### Multikultureller Kontext

Ein Studium bei TECH bietet dem Studenten eine einzigartige Erfahrung. Er wird in einem multikulturellen Kontext studieren. In einem Programm mit einer globalen Vision, dank derer er die Arbeitsweise in verschiedenen Teilen der Welt kennenlernen und die neuesten Informationen sammeln kann, die am besten zu seiner Geschäftsidee passen.

Unsere Studenten kommen aus mehr als 200 Ländern.



TECH strebt nach Exzellenz und hat zu diesem Zweck eine Reihe von Merkmalen, die sie zu einer einzigartigen Universität machen:



### Analyse

---

TECH erforscht die kritische Seite des Studenten, seine Fähigkeit, Dinge zu hinterfragen, seine Problemlösungsfähigkeiten und seine zwischenmenschlichen Fähigkeiten.



### Akademische Spitzenleistung

---

TECH bietet dem Studenten die beste Online-Lernmethodik. Die Universität kombiniert die *Relearning*-Methode (die international am besten bewertete Lernmethode für Aufbaustudien) mit der Fallstudie. Tradition und Avantgarde in einem schwierigen Gleichgewicht und im Rahmen einer anspruchsvollen akademischen Laufbahn.



### Skaleneffekt

---

TECH ist die größte Online-Universität der Welt. Sie verfügt über ein Portfolio von mehr als 10.000 Hochschulabschlüssen. Und in der neuen Wirtschaft gilt: **Volumen + Technologie = disruptiver Preis**. Damit stellt TECH sicher, dass das Studium nicht so kostspielig ist wie an anderen Universitäten.



### Mit den Besten lernen

---

Das Lehrteam von TECH erklärt im Unterricht, was sie in ihren Unternehmen zum Erfolg geführt hat, und zwar in einem realen, lebendigen und dynamischen Kontext. Lehrkräfte, die sich voll und ganz dafür einsetzen, eine hochwertige Spezialisierung zu bieten, die es dem Studenten ermöglicht, in seiner Karriere voranzukommen und sich in der Geschäftswelt zu profilieren.

Lehrkräfte aus 20 verschiedenen Ländern.



*Bei TECH werden Sie Zugang zu den präzisesten und aktuellsten Fallstudien im akademischen Bereich haben"*

03

# Warum unser Programm?

Die Teilnahme am TECH-Programm bedeutet eine Vervielfachung der Chancen auf beruflichen Erfolg im Bereich der höheren Unternehmensführung.

Es ist eine Herausforderung, die Anstrengung und Hingabe erfordert, aber die Tür zu einer vielversprechenden Zukunft öffnet. Der Student wird von den besten Lehrkräften und mit den flexibelsten und innovativsten Lehrmethoden unterrichtet.



“

*Wir verfügen über das renommierteste Dozententeam und den umfassendsten Lehrplan auf dem Markt, so dass wir Ihnen eine Fortbildung auf höchstem akademischen Niveau bieten können"*

Dieses Programm bietet eine Vielzahl von beruflichen und persönlichen Vorteilen, darunter die Folgenden:

01

### Einen deutlichen Schub für die Karriere des Studenten

Mit einem Studium bei TECH wird der Student seine Zukunft selbst in die Hand nehmen und sein volles Potenzial entfalten können. Durch die Teilnahme an diesem Programm wird er die notwendigen Kompetenzen erwerben, um in kurzer Zeit eine positive Veränderung in seiner Karriere zu erreichen.

*70% der Teilnehmer dieser Spezialisierung erreichen in weniger als 2 Jahren eine positive Veränderung in ihrer Karriere.*

02

### Entwicklung einer strategischen und globalen Vision des Unternehmens

TECH bietet einen detaillierten Überblick über das allgemeine Management, um zu verstehen, wie sich jede Entscheidung auf die verschiedenen Funktionsbereiche des Unternehmens auswirkt.

*Die globale Vision des Unternehmens von TECH wird Ihre strategische Vision verbessern.*

03

### Konsolidierung des Studenten in der Unternehmensführung

Ein Studium an der TECH öffnet die Türen zu einem beruflichen Panorama von großer Bedeutung, so dass der Student sich als hochrangiger Manager mit einer umfassenden Vision des internationalen Umfelds positionieren kann.

*Sie werden mehr als 100 reale Fälle aus dem Bereich der Unternehmensführung bearbeiten.*

04

### Übernahme neuer Verantwortung

Während des Programms werden die neuesten Trends, Entwicklungen und Strategien vorgestellt, damit der Student seine berufliche Tätigkeit in einem sich verändernden Umfeld ausüben kann.

*45% der Studenten werden intern befördert.*

05

### Zugang zu einem leistungsfähigen Netzwerk von Kontakten

TECH vernetzt seine Studenten, um ihre Chancen zu maximieren. Studenten mit den gleichen Sorgen und dem Wunsch zu wachsen. So wird es möglich sein, Partner, Kunden oder Lieferanten zu teilen.

*Sie werden ein Netz von Kontakten finden, das für Ihre berufliche Entwicklung unerlässlich ist.*

06

### Rigoreuse Entwicklung von Unternehmensprojekten

Der Student wird eine tiefgreifende strategische Vision erlangen, die ihm helfen wird, sein eigenes Projekt unter Berücksichtigung der verschiedenen Bereiche des Unternehmens zu entwickeln.

*20% unserer Studenten entwickeln ihre eigene Geschäftsidee.*

07

### Verbesserung von *Soft Skills* und Führungsqualitäten

TECH hilft dem Studenten, sein erworbenes Wissen anzuwenden und weiterzuentwickeln und seine zwischenmenschlichen Fähigkeiten zu verbessern, um eine Führungspersönlichkeit zu werden, die etwas bewirkt.

*Verbessern Sie Ihre Kommunikations- und Führungsfähigkeiten und geben Sie Ihrer Karriere einen neuen Impuls.*

08

### Teil einer exklusiven Gemeinschaft sein

Der Student wird Teil einer Gemeinschaft von Elite-Managern, großen Unternehmen, renommierten Institutionen und qualifizierten Professoren der renommiertesten Universitäten der Welt sein: die Gemeinschaft der TECH Technologischen Universität.

*Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich mit einem Team von international anerkannten Dozenten zu spezialisieren.*

# 04 Ziele

Dieses Programm wurde entwickelt, um die önologischen Fähigkeiten von Fachleuten aus dem Tourismussektor zu stärken, die neue Kompetenzen und Fähigkeiten entwickeln möchten, die für die Bewältigung von Projekten in dieser Branche unerlässlich sind. Nach der 12-monatigen Dauer dieses Universitätsabschlusses wird der Absolvent also die wichtigsten Innovationen im Weinsektor sowie die am meisten geschätzten Eigenschaften seiner Produkte beherrschen.



“

*Sie werden in der Lage sein, sich auf Önologie zu spezialisieren und sie bei der Schaffung exklusiver touristischer Produkte auf der Grundlage des exquisiten Geschmacks von Wein anzuwenden“*

**TECH macht sich die Ziele ihrer Studenten zu eigen  
Gemeinsam arbeiten sie daran, diese zu erreichen**

Der **Executive Master in Önologie** wird den Studenten zu Folgendem befähigen:

01

Bereitstellen des umfangreichsten Wissens über den Weinanbau

04

Untermauern der önologischen Bedeutung dieser Verbindungen sowohl in den Phasen der Weinbereitung als auch im Endprodukt

02

Entdecken der Bedeutung des Weinbaus für die Herstellung von großen Weinen

03

Fördern der Notwendigkeit des Umweltschutzes auf der Grundlage der Nachhaltigkeit

05

Untersuchen der Mikroorganismen, die mit dem Weinherstellungsprozess verbunden sind, ihres Nährstoffbedarfs und der vorteilhaften oder nachteiligen Eigenschaften, die sie zum Wein beitragen können



06

Vermitteln von Kenntnissen für die Herstellung von Weißweinen

08

Entwickeln der modernsten Önologie bis zum Maximum, damit der Student Weißweine von höchster Qualität produzieren kann

09

Umwandeln des Studenten in einen Experten für die Herstellung von Rotweinen

07

Bestimmen der breiten Palette bestehender Möglichkeiten, um die am besten geeigneten Verfahren für ein bestimmtes Terroir, eine Rebsorte und einen Weinstil auszuwählen

10

Bestimmen der Rebsorten, die bei der Vinifizierung von Schaumweinen verwendet werden oder das Potenzial dazu haben



11

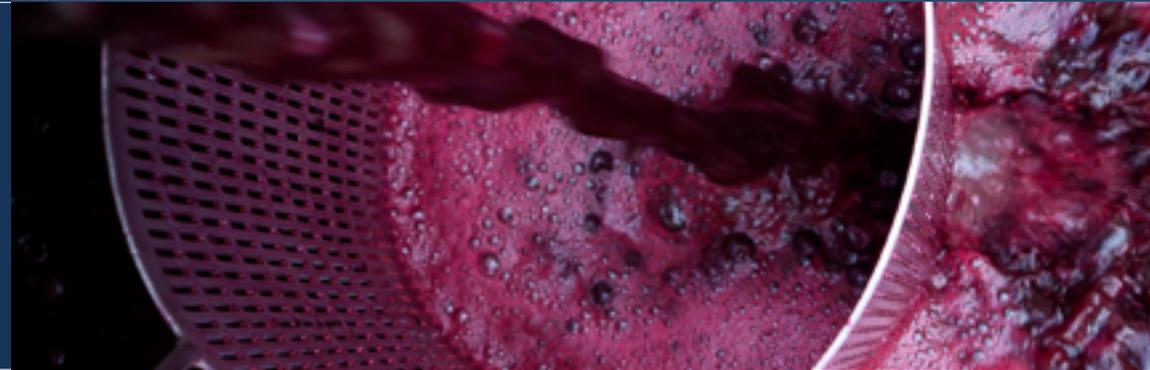
Untersuchen der weinbaulichen Elemente, die einen Einfluss auf den Produktionsprozess haben

14

Begründen der Notwendigkeit, diese Schätze als Teil unserer Kultur zu schützen

12

Erwerben von Fachwissen über die Expedition: Zubereiten von Weinen für den Konsum



13

Feststellen der Bedeutung der Weinbereitung für diese Gruppe von großen Weinen

15

Erweitern der Kenntnisse über die Weinklärung und die Beseitigung der verschiedenen Bestandteile, die den Wein herabsetzen können

16

Vertiefen der Kenntnisse über die Fassherstellung

18

Eingehendes Studieren der sensorischen Analyse von Wein. Aspekte, die zu bewerten sind und wie man sie durchführt

19

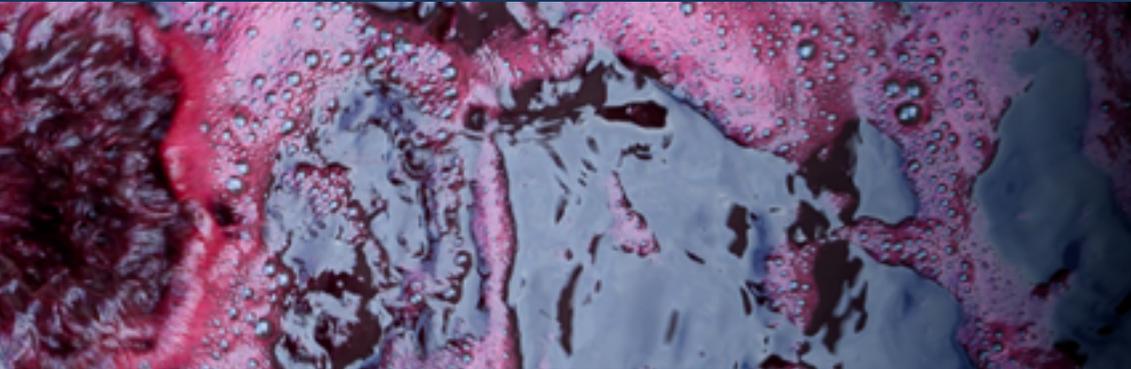
Identifizieren der organoleptischen Veränderungen des Weins

17

Vermitteln der Bedeutung der Röstung des Fasses

20

Korrektes Verwalten der Kosten und Einnahmen eines Weinbergs



# 05

# Kompetenzen

Um in der Lage zu sein, auf Önologie ausgerichtete touristische Dienstleistungen anzubieten, verbessert dieser Executive Master die Fähigkeiten der Fachkraft, die Relevanz jedes der Prozesse, die die Weinproduktion beeinflussen, zu vermitteln. Eine Reihe von Fähigkeiten, die dank der multimedialen Ressourcen, auf die sie 24 Stunden am Tag von jedem Gerät mit Internetanschluss aus zugreifen kann, viel leichter zu verbessern sind.





“

*Verbessern Sie Ihr Wissen über das dynamische Ökosystem des Weins und die verschiedenen aromatischen Eigenschaften“*

01

Bestimmen der Trauben- und Weinbestandteile

02

Vermitteln der analytischen Techniken, die in der Önologie zur Bestimmung der Zusammensetzung von Trauben und Wein verwendet werden

03

Verstehen, dass Wein ein dynamisches Ökosystem ist, in dem verschiedene Arten von Mikroorganismen koexistieren. Alle Veränderungen, die während des Prozesses entstehen, bestimmen die Dominanz der einen oder anderen Gruppe

04

Analysieren der Risiken, die mit einer Kontamination durch verschiedene Gruppen von Mikroorganismen verbunden sind

05

Ermitteln der kritischen Kontrollpunkte während der Gärung, des Ausbaus und der Reifung von Rotweinen

06

Hervorheben der Bedeutung der Önologie als grundlegender Parameter für Qualität

07

Entwickeln der Reifungs- und Alterungsmöglichkeiten.  
Die *Coupage* oder der endgültige Verschnitt

08

Zusammenstellen der neuesten Innovationen auf  
dem Gebiet der Herstellung und Vermarktung von  
Schaumweinen

09

Identifizieren und Quantifizieren der Instabilitäten  
eines Weins

10

Bestimmen, wie Instabilitäten korrigiert werden können,  
um Defekte und Ausfällungen im fertigen Wein zu  
vermeiden

11

Untersuchen der Bedeutung des Ausbaus von  
Weinen in Fässern

12

Analysieren der Ursachen von sensorischen  
Veränderungen, sowie der Methoden zur Korrektur und  
Vorbeugung dieser Veränderungen

06

# Struktur und Inhalt

Der Executive Master in Önologie stellt die fundiertesten und umfassendsten Informationen über die Önologie zusammen, die von einem hervorragenden, auf diese Branche spezialisierten Team erarbeitet wurden. Auf diese Weise erhalten die Studenten einen vollständigen technisch-wissenschaftlichen Überblick über die Herstellung und Verarbeitung von Weinen, während sie gleichzeitig dieses Wissen auf die Leitung von touristischen Weinerlebnisprojekten ausrichten.



“

*Werden Sie mit diesem 100%igen Online-Studium zum Experten für die Vinifizierung von Weiß-, Rosé-, Rot- und Schaumweinen“*

## Lehrplan

Der Executive Master in Önologie ist ein intensives Programm, das Fachleute im Tourismussektor darauf vorbereitet, sich neuen Herausforderungen zu stellen und die richtigen Geschäftsentscheidungen zu treffen, um in der Welt des Weins zu expandieren.

Um dieses Ziel zu erreichen, verfügen die Studenten über einen fortgeschrittenen Lehrplan, der ihnen fundierte Kenntnisse in allen Bereichen vermittelt, von der Vorbereitung der Plantage über die richtige Wahl der Rebstöcke bis hin zu analytischen Techniken und den Eigenschaften der einzelnen Trauben. All dies zusätzlich zu den Inhalten, die von Fachleuten vorbereitet wurden, die ihre Kenntnisse in Agrartechnik und Mikrobiologie eingebracht haben, um sie mit Hilfe innovativer Lehrmittel auf eine viel einfachere Weise anzuwenden. Unter diesem Material finden die Studenten Videozusammenfassungen zu jedem

Thema, detaillierte Videos, spezielle Lektüre und Fallstudien.

Ein Kompendium didaktischer Hilfsmittel, das einen theoretischen und praktischen Ansatz für die Herstellung von trockenen Weinen, Süßweinen, Crianza-Rotweinen, Kohlensäuremazerationen und Schaumweinen bietet.

Es handelt sich um ein echtes Eintauchen in den Sektor, das es ihnen ermöglicht, die gezeigten Techniken und Methoden in realen Betrieben anzuwenden, die sich darauf konzentrieren, einzigartige Erfahrungen in der Weinindustrie zu vermitteln.

Ein Lehrplan, der sich auf die berufliche Verbesserung, Exzellenz im Management und Unternehmensführung durch solide Kenntnisse der Önologie konzentriert. Der Student hat somit Zugang zu einem 100%igen Online-Programm, das perfekt mit den höchsten Verantwortlichkeiten vereinbar ist, ohne Präsenzunterricht oder feste Unterrichtszeiten. Dieser Executive Master erstreckt sich über 12 Monate und ist in 10 Module unterteilt:

<b>Modul 1</b>	Weinbau
<b>Modul 2</b>	Trauben- und Weinbestandteile. Analytische Techniken
<b>Modul 3</b>	Mikrobiologie in der Önologie
<b>Modul 4</b>	Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen
<b>Modul 5</b>	Vinifizierung von Rotweinen
<b>Modul 6</b>	Vinifizierung von Schaumweinen
<b>Modul 7</b>	Vinifizierung von Likörweinen, natürlichen Süßweinen, Weinen mit Edelfäule und Schleierweinen
<b>Modul 8</b>	Klärung und Stabilisierung von Weinen
<b>Modul 9</b>	Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen
<b>Modul 10</b>	Sensorische Analyse und organoleptische Veränderungen von Weinen



### Wo, wann und wie wird unterrichtet?

TECH bietet die Möglichkeit, diesen Executive Master in Önologie vollständig online zu absolvieren. Während der 12-monatigen Spezialisierung wird der Student jederzeit auf alle Inhalte dieses Programms zugreifen können, was ihm die Möglichkeit gibt, seine Studienzzeit selbst zu verwalten.

*Eine einzigartige,  
wichtige und  
entscheidende  
Bildungserfahrung,  
um Ihre berufliche  
Entwicklung  
voranzutreiben und den  
endgültigen Sprung zu  
schaffen.*

### Modul 1. Weinbau

1.1. Vorbereitung der Anpflanzung	1.2. Richtige Wahl der Rebunterlage 1.3. Rebschnitt	1.4. Pflege des Bodens	1.5. Rationelle Schädlings- und Krankheitsbekämpfung
1.6. Bewässerungsmanagement	1.7. Grüner Betrieb	1.8. Reifung und Ernte	1.9. Begriffe der Weinbauphysiologie 1.10. Weinbauregionen der Welt

### Modul 2. Trauben- und Weinbestandteile. Analytische Techniken

2.1. Bestandteile der Traube und ihre Verteilung im Weinstock	2.2. Chemische Zusammensetzung von Most und Wein	2.3. Organische Säuren	2.4. Polyphenole
2.5. Zucker	2.6. Stickstoffverbindungen	2.7. Aromastoffe und andere flüchtige Verbindungen	2.8. Enzyme
2.9. Klassische önologische Analyse	2.10. Fortgeschrittene önologische Analyse		

### Modul 3. Mikrobiologie in der Önologie

3.1. Hefen	3.2. Milchsäurebakterien	3.3. Essigsäurebakterien	3.4. Pilze und andere Mikroorganismen
3.5. Mikrobielle Ökologie während der Weinbereitung	3.6. Bedeutung der malolaktischen Gärung (Malo)	3.7. Veränderungen im Wein	3.8. Kontrolle des Wachstums von Mikroorganismen
3.9. Biologische Reinigung und Desinfektion in der Weinkellerei	3.10. Mikrobiologische Analyse von Wein		

**Modul 4.** Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen

4.1. Weiße Rebsorten und Weinstile	4.2. Parameter der Reifung von weißen Trauben	4.3. Empfang von weißen Trauben	4.4. Prozesse der Vorgärung
4.5. Alkoholische Gärung von Weißweinen	4.6. Temperaturkontrolle	4.7. Andere Gärungen und Reifung von Weißweinen	4.8. Verfahren zur Klärung, Stabilisierung und Filtration von Weißwein
4.9. Abfüllung	4.10. Besondere Gärungen		

**Modul 5.** Vinifizierung von Rotweinen

5.1. Rote Rebsorten	5.2. Parameter der Reifung von roten Trauben	5.3. Annahme der roten Trauben	5.4. Alkoholische Gärung von Rotweinen
5.5. Ende der alkoholischen Gärung	5.6. Die malolaktische Gärung	5.7. Reifung von Rotweinen	5.8. Abfüllung von Rotweinen
5.9. Alterungsprozesse in der Flasche	5.10. Besondere Gärungen		

**Modul 6.** Vinifizierung von Schaumweinen

6.1. Schaumweine: Definition, Typologie und Vorschriften	6.2. Rebsorten, Reifung und Ernte der Trauben	6.3. Annahme, Kelterung und Herstellung des Grundweins	6.4. Produktionsmethoden und die Blase
6.5. Traditionelle Methode	6.6. Charmat, Granvas und Autoklav-Methode	6.7. Uralte Fermentationen	6.8. Weinvergasung
6.9. Weltweite Produktionsgebiete. Produktionsmethoden	6.10. Versand und Verkostung		

### Modul 7. Vinifizierung von Likörweinen, natürlichen Süßweinen, Weinen mit Edelfäule und Schleierweinen

7.1. Likörweine: Klassifizierung, Sorten und Anbaugebiete	7.2. Vinifizierung von Likörweinen: <i>Vinos Generosos</i> . Parameter der Traubenreife	7.3. Vinifizierung von Likörweinen: <i>Vino Generoso</i> . Herstellungsprozesse: der gespritete Wein	7.4. Vinifizierung von Likörweinen: <i>Vinos Generosos</i> . Herstellungsprozesse: Reifung
7.5. Schleierweine: Sorten und Anbaugebiete	7.6. Natürliche Süßweine: Sorten und Anbaugebiete	7.7. Natürliche Süßweine: Reifeparameter der Trauben	7.8. Natürliche Süßweine: Herstellungsverfahren
7.9. Andere Süßweine: natürlich süße Weine. Edelfäule	7.10. Andere Süßweine: natürlich süße Weine: Spätleseweine		

### Modul 8. Schönung und Stabilisierung von Weinen

8.1. Klärung von Rotweinen	8.2. Klärung von Weiß- und Roséweinen	8.3. Filtration von Weinen	8.4. Stabilisierung von Kaliumbitartrat in Wein
8.5. Stabilisierung von Kalziumtartrat	8.6. Stabilisierung von Farbstoffen in Rotweinen	8.7. Durch Metalle verursachte Instabilität	8.8. Mikrobiologische Stabilisierung von Wein
8.9. Verhinderung von Bakterienwachstum und Beseitigung	8.10. Verhinderung des Wachstums und Beseitigung von Hefen und Schimmelpilzen		

### Modul 9. Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

9.1. Bedeutung der Eiche bei der Herstellung von Fässern	9.2. Eiche	9.3. Holzauswahl	9.4. Trocknung und Reifung von Holz
9.5. Herstellung von Fässern	9.6. Aromatische Beiträge der Eichenfässer	9.7. Tannin der Eiche	9.8. Das Fass, ein undurchlässiges und poröses Gefäß
9.9. Die gute Verwendung von Eichenfässern	9.10. Das zweite Leben des Eichenfasses		

**Modul 10.** Sensorische Analyse und organoleptische Veränderungen von Weinen

10.1. Chemische Zusammensetzung des Weins. Organoleptische Auswirkungen	10.2. Verfahren der sensorischen Analyse von Wein	10.3. Veränderungen in der visuellen Phase des Weins	10.4. Organoleptische Veränderungen durch die Trauben
10.5. Veränderungen durch Schwefelverbindungen im Wein und deren Abbau	10.6. Oxidative Veränderungen im Wein	10.7. Veränderungen durch Hefe	10.8. Weinveränderungen durch Pilze und bestimmte flüchtige Verbindungen
10.9. Veränderungen des Weins durch Milchsäurebakterien	10.10. Veränderungen durch Essigsäurebakterien		

07

# Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





“

*Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen hinter sich lässt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"*

## Die TECH Business School verwendet die Fallstudie, um alle Inhalte zu kontextualisieren.

Unser Programm bietet eine revolutionäre Methode zur Entwicklung von Fähigkeiten und Kenntnissen. Unser Ziel ist es, Kompetenzen in einem sich wandelnden, wettbewerbsorientierten und sehr anspruchsvollen Umfeld zu stärken.

“

*Mit TECH werden Sie eine Art des Lernens erleben, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt"*



*Dieses Programm bereitet Sie darauf vor, geschäftliche Herausforderungen in einem unsicheren Umfeld zu meistern und Ihr Unternehmen erfolgreich zu machen.*



*Unser Programm bereitet Sie darauf vor, sich neuen Herausforderungen in einem unsicheren Umfeld zu stellen und in Ihrer Karriere erfolgreich zu sein.*

## Eine innovative und andersartige Lernmethode

Dieses TECH-Programm ist eine intensive Spezialisierung, die von Grund auf neu geschaffen wurde, um Managern Herausforderungen und Geschäftsentscheidungen auf höchstem Niveau zu bieten, sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene. Dank dieser Methodik wird das persönliche und berufliche Wachstum gefördert und ein entscheidender Schritt in Richtung Erfolg gemacht. Die Fallmethode, die Technik, die diesem Inhalt zugrunde liegt, gewährleistet, dass die aktuellste wirtschaftliche, soziale und geschäftliche Realität berücksichtigt wird.

**“** *Sie werden durch gemeinschaftliche Aktivitäten und reale Fälle lernen, komplexe Situationen in realen Geschäftsumgebungen zu lösen“*

Die Fallmethode ist das am weitesten verbreitete Lernsystem an den besten Business Schools der Welt, seit es sie gibt. Die Fallmethode wurde 1912 entwickelt, damit Jurastudenten das Recht nicht nur auf der Grundlage theoretischer Inhalte erlernen.

Sie bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, damit sie fundierte Entscheidungen treffen und Werturteile darüber fällen konnten, wie diese zu lösen sind. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert.

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten Situation tun? Mit dieser Frage werden wir bei der Fallmethode konfrontiert, einer handlungsorientierten Lernmethode. Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren realen Fällen konfrontiert. Sie müssen ihr gesamtes Wissen integrieren, recherchieren, argumentieren und ihre Ideen und Entscheidungen verteidigen.

## Relearning Methodology

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.

*Unser Online-System ermöglicht es Ihnen, Ihre Zeit und Ihr Lerntempo zu organisieren und an Ihren Zeitplan anzupassen. Sie können die Inhalte von jedem festen oder mobilen Gerät mit Internetanschluss abrufen.*

Bei TECH lernen Sie mit einer hochmodernen Methodik, die darauf ausgerichtet ist, die Führungskräfte der Zukunft zu spezialisieren. Diese Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, wird Relearning genannt.

Unsere Wirtschaftshochschule ist die einzige spanischsprachige Schule, die für die Anwendung dieser erfolgreichen Methode zugelassen ist. Im Jahr 2019 ist es uns gelungen, die Gesamtzufriedenheit unserer Studenten (Qualität der Lehre, Qualität der Materialien, Kursstruktur, Ziele...) in Bezug auf die Indikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität zu verbessern.



In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch. Mit dieser Methode wurden mehr als 650.000 Hochschulabsolventen mit beispiellosem Erfolg in so unterschiedlichen Bereichen wie Biochemie, Genetik, Chirurgie, internationales Recht, Managementfähigkeiten, Sportwissenschaft, Philosophie, Recht, Ingenieurwesen, Journalismus, Geschichte, Finanzmärkte und -instrumente fortgebildet. Dies alles in einem sehr anspruchsvollen Umfeld mit einer Studentenschaft mit hohem sozioökonomischem Profil und einem Durchschnittsalter von 43,5 Jahren.

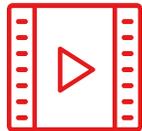
*Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.*

Nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen der Neurowissenschaften wissen wir nicht nur, wie wir Informationen, Ideen, Bilder und Erinnerungen organisieren, sondern auch, dass der Ort und der Kontext, in dem wir etwas gelernt haben, von grundlegender Bedeutung dafür sind, dass wir uns daran erinnern und es im Hippocampus speichern können, um es in unserem Langzeitgedächtnis zu behalten.

Auf diese Weise sind die verschiedenen Elemente unseres Programms im Rahmen des so genannten Neurocognitive Context-Dependent E-Learning mit dem Kontext verbunden, in dem der Teilnehmer seine berufliche Praxis entwickelt.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



### Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



### Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt.

Das sogenannte Learning from an Expert festigt das Wissen und das Gedächtnis und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



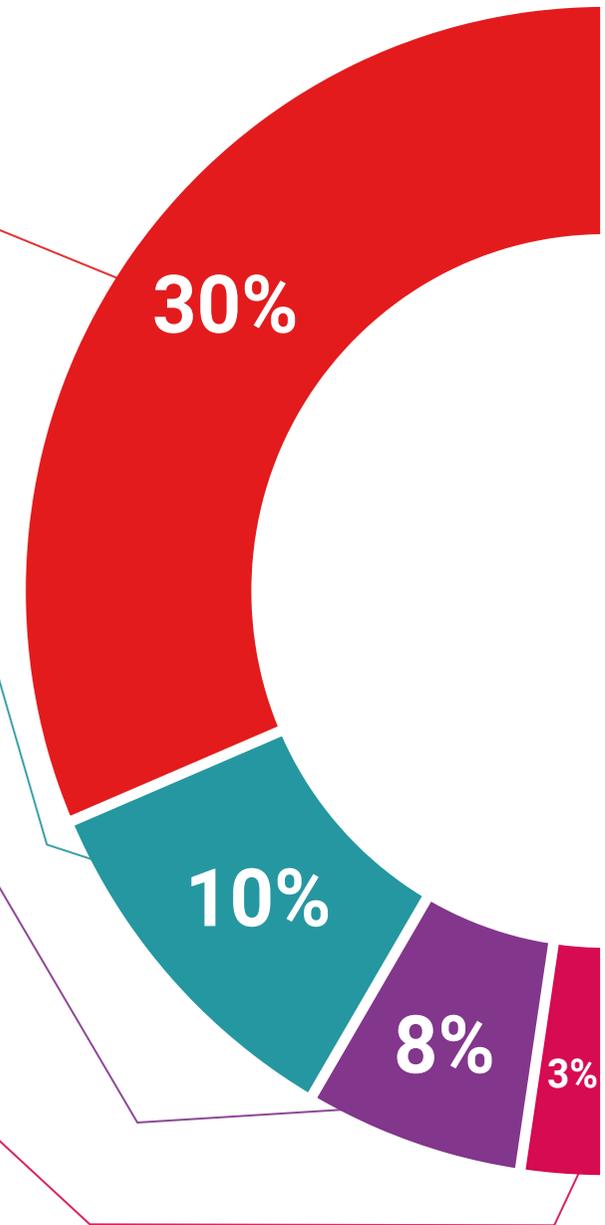
### Übungen zu Managementfähigkeiten

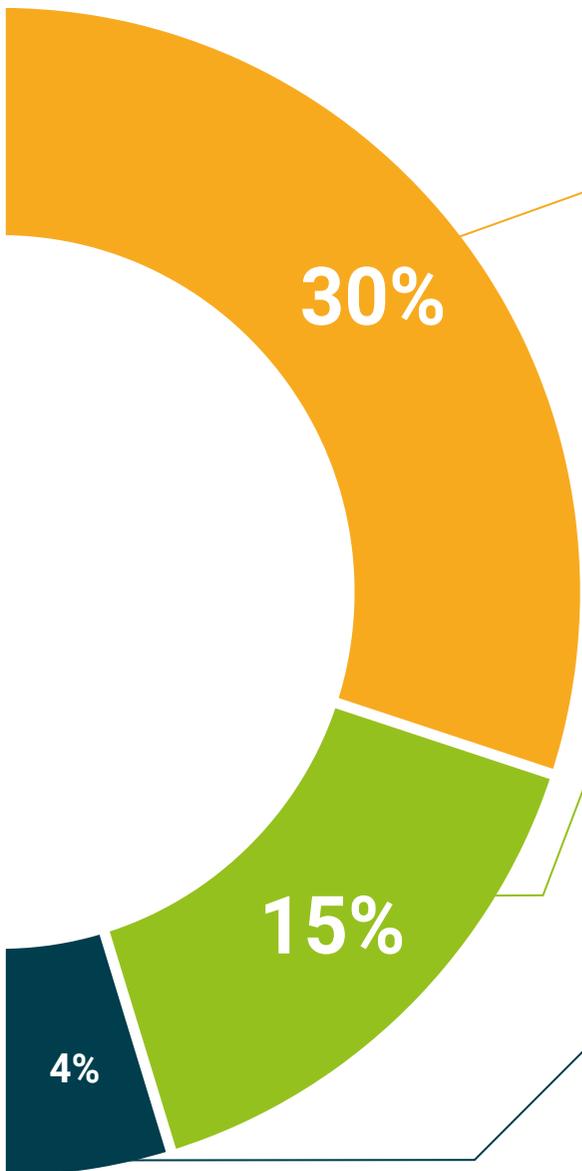
Sie werden Aktivitäten durchführen, um spezifische Managementfähigkeiten in jedem Fachbereich zu entwickeln. Übungen und Aktivitäten zum Erwerb und zur Entwicklung der Fähigkeiten und Fertigkeiten, die ein leitender Angestellter im Rahmen der Globalisierung, in der wir leben, entwickeln muss.



### Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





### Case Studies

Sie werden eine Auswahl der besten Fallstudien vervollständigen, die speziell für diese Qualifizierung ausgewählt wurden. Fälle, die von den besten Experten in Senior Management der internationalen Szene präsentiert, analysiert und betreut werden.



### Interaktive Zusammenfassungen

Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

Dieses einzigartige Bildungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



### Testing & Retesting

Die Kenntnisse des Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass der Student überprüfen kann, wie er seine Ziele erreicht.



08

# Profil unserer Studenten

Der Executive Master richtet sich an Hochschulabsolventen, die zuvor einen Abschluss in einem der folgenden Bereiche erworben haben: Sozialwissenschaften, Verwaltung und Wirtschaft.

Die Vielfalt der Teilnehmer mit unterschiedlichen akademischen Profilen und mehreren Nationalitäten macht den multidisziplinären Ansatz dieses Programms aus. Der Executive Master kann auch von Berufstätigen belegt werden, die einen Hochschulabschluss in einem beliebigen Bereich haben und über Berufserfahrung in der Önologie verfügen.





“

*Verbessern Sie Ihre Karriere im  
Tourismussektor und führen Sie Unternehmen,  
die die innovativste Önologie fördern“*

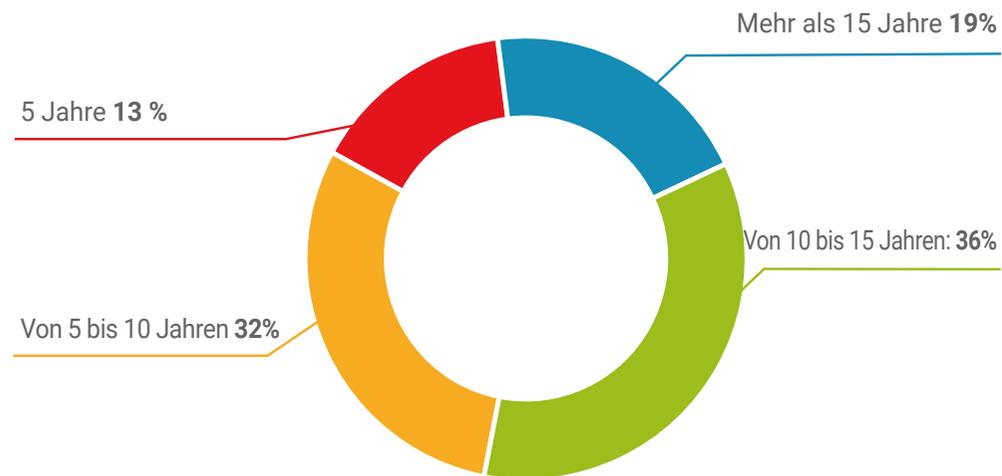
### Durchschnittliches Alter

---

Zwischen **35** und **45** Jahren

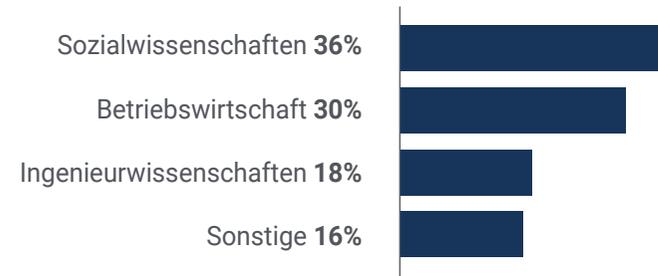
### Jahre der Erfahrung

---



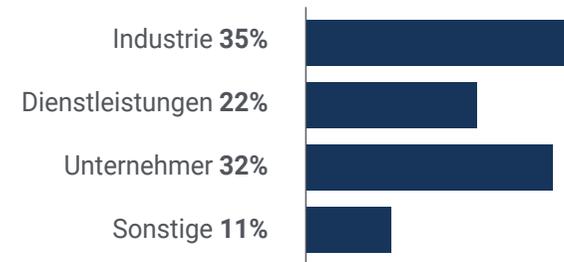
### Ausbildung

---



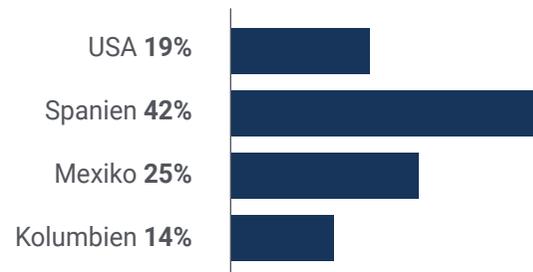
### Akademisches Profil

---



## Geografische Verteilung

---



## Roberto González

Direktor der Abteilung für touristische Dienstleistungen einer nationalen Weinkellerei

*"Es war zweifellos eine einzigartige Erfahrung, die mir eine Vielzahl von Möglichkeiten in einer mächtigen Weinindustrie eröffnet hat, die sich in den letzten Jahren stark entwickelt hat. Nach diesem Executive Master war ich in der Lage, die Karriereleiter in meinem Unternehmen zu erklimmen und zur Innovation des Unternehmens beizutragen, indem ich es auf die Anziehung von Touristen ausrichtete, ohne dabei das Wesen des Unternehmens zu verlieren".*

09

# Kursleitung

TECH hat in diesem Studiengang ein hervorragendes Expertenteam aus technischen Direktoren, Biologen, Agraringenieuren und Önologen versammelt. Auf diese Weise bietet sie den Studenten das fortschrittlichste und aktuellste Wissen in der Önologie. Darüber hinaus können die Studenten dank ihrer Nähe alle Zweifel bezüglich des Inhalts dieses 1.800 Unterrichtsstunden umfassenden Studiengangs ausräumen.





“

*Erweitern Sie Ihre Fähigkeiten durch ein hervorragendes Team von Önologen und Biologen mit umfangreicher Erfahrung im Weinsektor“*

## Leitung



### Fr. Clavero Arranz, Ana

- ♦ Generaldirektorin von Bodegas Cepa 21
- ♦ Generaldirektorin von Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Finanzdirektorin von Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Leiterin der Verwaltung bei Bodegas Cepa 21
- ♦ Verwaltungstechnikerin bei Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Hochschulabschluss in Betriebswirtschaft und Management an der Universität von Valladolid
- ♦ Masterstudiengang in Finanzmanagement von ESIC
- ♦ Executive Coach von ICF
- ♦ Digitales Vertiefungsprogramm für CEO von ICEX
- ♦ Programm für Managemententwicklung von IESE

## Professoren

### Fr. Martínez Corrales, Alba

- ♦ Önologin mit Spezialisierung auf Kommunikation für Leadership
- ♦ Kellermeisterin in der Bodega Agrícola Riova
- ♦ Önologin bei Bodegas y Viñedos Alión
- ♦ Beauftragte der Aufsichtsbehörde für die Herkunftsbezeichnung Rueda
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie und Ingenieurwesen der Agrar- und Lebensmittelindustrie an der Universität Valladolid
- ♦ Spezialisierung in Kommunikation für Führungskräfte von der Best Coaching School

### Hr. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ Leiter des Labors bei Viñas del Jaro
- ♦ Stellvertretender Önologe bei Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie von der Universität von Valladolid

**Fr. Masa Guerra, Rocío**

- ♦ Önologin bei Bodegas Protos
- ♦ Önologin bei Bodega Matarromera
- ♦ Verantwortlich für den Traubeneingang in der Bodega Emilio Moro
- ♦ Qualitätsmanagerin in BRC und Önologin in Viñedos Real Rubio
- ♦ Önologische Assistentin in der Bodega Solar Viejo
- ♦ Leiterin der Weinkellerei und des Weinbergs bei Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Önologische Assistentin und Labortechnikerin in der Bodega El Soto
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie von der Hochschule für Agrartechnik in Palencia
- ♦ MBA in Management von Weinunternehmen von der Wirtschaftsschule der Handelskammer in Valladolid

**Fr. Arranz Núñez, Beatriz**

- ♦ Önologin bei Viñas del Jaro
- ♦ Önologische Assistentin bei Viña Buena
- ♦ Önologin auf dem Weingut Familia A. De La Cal
- ♦ Önologische Assistentin bei Viña Cancura
- ♦ Kellermeisterin bei Vitalpe
- ♦ Ausbilderin von Önologen am Institut für Unternehmensentwicklung
- ♦ Önologin und Führerin im Weinmuseum der Provinz Valladolid
- ♦ Beauftragte des Obersten Rates der D.O. Ribera del Duero
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie an der Universität von Valladolid

**Hr. Sáez Carretero, Jorge**

- ♦ Leiter des Weinbaus bei Bodegas Cepa 21
- ♦ Weinbautechniker bei Bodegas Fontana
- ♦ Weinbauleiter bei GIVITI
- ♦ Hochschulabschluss in Agrartechnik und -wissenschaft an der Polytechnischen Universität von Madrid
- ♦ Masterstudiengang in Weinbau und Önologie an der Polytechnischen Universität von Madrid
- ♦ Akkreditiert als Berater für Integrierten Pflanzenschutz
- ♦ Akkreditiert als Berater des Offiziellen Registers der Erzeuger und Betreiber von Pflanzenschutzmitteln

**Fr. Molina González, Silvia**

- ♦ Technische Leiterin bei Bodegas Cepa 21
- ♦ Önologin bei Bodegas Emilio Moro
- ♦ Hostess für Events und kommerzielle Promotionen für New Line Events
- ♦ Hostess für Veranstaltungen und kommerzielle Promotionen für die Agentur Prodereg
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie und Ingenieurwesen der Agrar- und Lebensmittelindustrie an der Universität Valladolid
- ♦ Spezialisierung in Führung und Teamarbeit an der Technischen Hochschule für Agrartechnik in Palencia

10

# Auswirkung auf Ihre Karriere

Der Abschluss dieses Executive Masters vermittelt dem Absolventen sowohl das Wissen als auch die Fähigkeiten, die er benötigt, um in einem Sektor erfolgreich zu sein, der technische Innovation und eine neue Vision der Önologie erfordert. Dank der erworbenen Kenntnisse wird er in der Lage sein, sein volles Potenzial zu zeigen, indem er sich eingehend mit den verschiedenen Weintypen, ihrer Herstellung und ihrer erfolgreichsten Verarbeitung beschäftigt.





“

*Nehmen Sie dieses Universitätsprogramm in  
Ihren Lebenslauf auf und erreichen Sie einen viel  
höheren Karriereaufstieg im Weintourismus“*

## Sind Sie bereit, den Sprung zu wagen?

### Es erwartet Sie eine hervorragende berufliche Weiterentwicklung

Der Executive Master in Önologie von TECH ist ein intensives Programm, das Sie auf die Herausforderungen und Geschäftsentscheidungen im Bereich des Weintourismus vorbereitet. Das Hauptziel ist es, Ihre persönliche und berufliche Entwicklung zu fördern. Wir helfen Ihnen, erfolgreich zu sein.

Wenn Sie sich verbessern, eine positive Veränderung auf beruflicher Ebene erreichen und mit den Besten zusammenarbeiten wollen, sind Sie hier genau richtig.

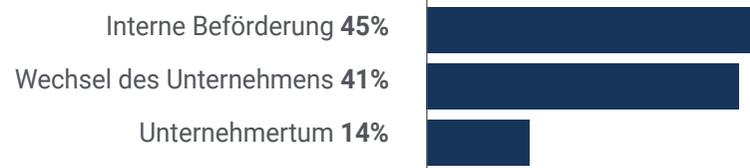
*Dieser  
Universitätsabschluss  
ermöglicht es Ihnen, Ihre  
beruflichen Ziele in nur 12  
Monaten zu erreichen.*

*Mit diesem Programm  
können Sie Ihre Chancen  
auf die angestrebte  
Gehaltserhöhung erhöhen.*

### Zeitpunkt des Wandels



### Art des Wandels



## Gehaltsverbesserung

---

Der Abschluss dieses Programms bedeutet für unsere Studenten eine Gehaltserhöhung von mehr als **30%**



11

# Vorteile für Ihr Unternehmen

Dieser Executive Master wurde unter Berücksichtigung der aktuellen Wirtschaftstrends im Bereich der Önologie entwickelt. Auf diese Weise werden Fachleute, die diesen Abschluss absolvieren, einen wichtigen Beitrag zum Fortschritt der Unternehmen leisten, in denen sie tätig sind. So werden sie in der Lage sein, die effektivsten Managementstrategien anzuwenden, die auf soliden Kenntnissen beruhen.





“

*Lassen Sie Ihr Unternehmen durch die Nutzung der herausragendsten Innovationen in der Welt des Weins wachsen“*

Die Entwicklung und Bindung von Talenten in Unternehmen ist die beste langfristige Investition.

01

### Wachsendes Talent und intellektuelles Kapital

Die Fachkraft wird neue Konzepte, Strategien und Perspektiven in das Unternehmen einbringen, die relevante Veränderungen bewirken können.

---

02

### Bindung von Führungskräften mit hohem Potenzial und Vermeidung der Abwanderung von Fachkräften

Dieses Programm stärkt die Verbindung zwischen dem Unternehmen und der Fachkraft und eröffnet neue Wege für die berufliche Entwicklung innerhalb des Unternehmens.

03

### Aufbau von Akteuren des Wandels

Die Fachkraft wird in der Lage sein, in unsicheren und krisenhaften Zeiten Entscheidungen zu treffen und der Organisation zu helfen, Hindernisse zu überwinden.

---

04

### Verbesserte Möglichkeiten zur internationalen Expansion

Dank dieses Programms wird das Unternehmen mit den wichtigsten Märkten der Weltwirtschaft in Kontakt kommen.

05

### Entwicklung eigener Projekte

Die Fachkraft kann an einem realen Projekt arbeiten oder neue Projekte im Bereich FuE oder *Business Development* ihres Unternehmens entwickeln.

---

06

### Gesteigerte Wettbewerbsfähigkeit

Dieses Programm wird die Fachkräfte mit den Fähigkeiten ausstatten, neue Herausforderungen anzunehmen und so das Unternehmen voranzubringen.



# 12

# Qualifizierung

Das Executive Master in Önologie garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab  
und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss  
ohne lästige Reisen oder Formalitäten”*

Dieses **Executive Master in Önologie** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

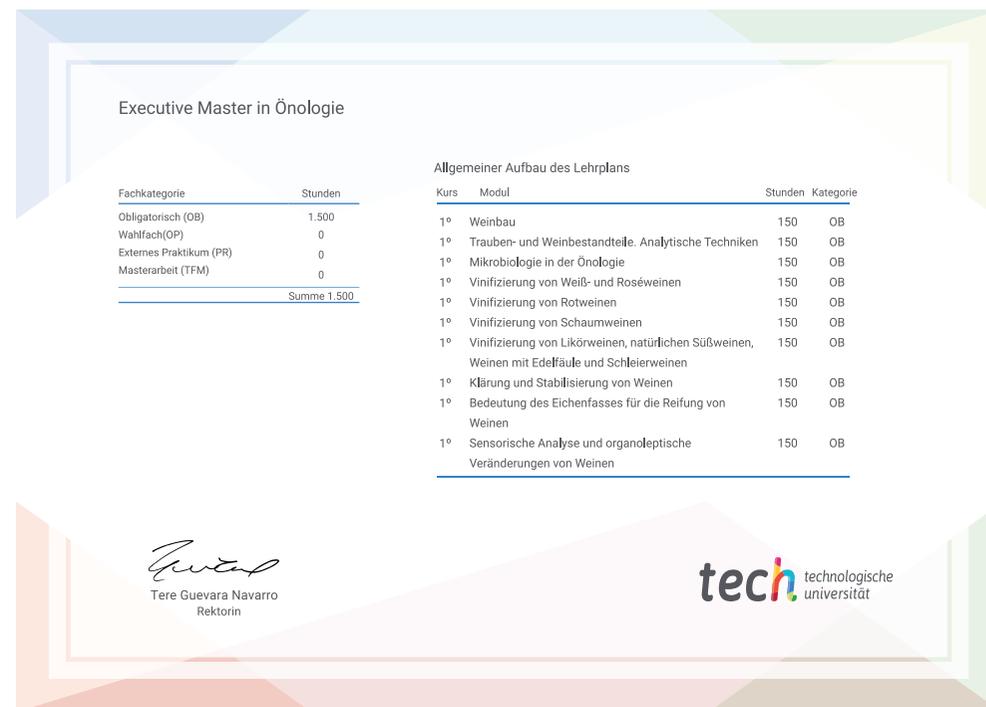
Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post\* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologische Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Executive Master in Önologie**

Modalität: **online**

Dauer: **12 Monate**



\*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.



## Executive Master Önologie

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

# Executive Master Önologie

