

INTERVIEW ANNETTE RIGO

Von der puren Leidenschaft zum fundierten Weinwissen

Sommelière. Annette Rigo hat keinen Gastro-Hintergrund. Warum sie trotzdem die Ausbildung zur Sommelière Österreich absolviert und welche neuen Perspektiven sie dabei gewonnen hat, erzählt sie im Interview.



FOTO: BEGESTELLT

gendsten Aspekte der gesamten Ausbildung. Die intensive Auseinandersetzung mit Geruch und Geschmack hat mir gezeigt, wie vielschichtig Wein wirklich ist. Von frischen Zitrusnoten über reife Früchte, Gewürze, Kräuter und florale Nuancen bis hin zu mineralischen oder holzbetonten Eindrücken, die Vielfalt scheint grenzenlos.

Ein wesentliches Learning war, dass sensorische Arbeit nicht nur technisches Wissen verlangt, sondern auch Geduld, Achtsamkeit und eine gewisse Demut. Denn je tiefer man eintaucht, desto mehr erkennt man, wie viel es noch zu entdecken gibt. Genau das macht die Beschäftigung mit Wein für mich so faszinierend: Sie bleibt lebendig, offen und herausfordernd.

Welche drei Wörter fallen Ihnen spontan zu dieser Ausbildung ein?

Achtsamkeit: Wein lehrt, genau hinzuschauen, hinzuschmecken und den Moment bewusst wahrzunehmen. Inspiration: Jeder Kurstag hat neue Perspektiven eröffnet und meine Begeisterung für Wein weiter entfacht. Leidenschaft: Die Ausbildung war Ausdruck und Vertiefung einer langjährigen, persönlichen Weinnliebe.

Welche Tipps würden Sie zukünftigen Teilnehmenden dieser Ausbildung mitgeben?

Geh mit Neugier und Offenheit in jeden Kurstag. Es gibt so viel zu entdecken. Nimm dir Zeit für die Sensorik, denn sie ist der Schlüssel zu einem tieferen Verständnis von Wein und lässt sich wunderbar trainieren. Und vor allem: Hab keine Scheu, Fragen zu stellen, Fehler zu machen oder neue Perspektiven einzunehmen. Die Ausbildung ist eine Reise und jede:r geht sie auf ganz eigene Weise. Und zum Schluss das Wichtigste: Genieße es!

Vielen Dank für das Gespräch!

Wein und Bar-Ausbildungen

Jungssommelière und Jungssommelier

Start: 19.10.2026

Diplom-Sommelière und Sommelier

Start: 28.9.2026

Sommelière und Sommelier Österreich

Start: 19.4.2027

Sparkling Wine

Start: 18.5.2027

Connaisseur:in

Start: 18.5.2027

Virtuelles

Start: 18.5.2027

Cocktail mixen

Start: 18.5.2027

Basisausbildung

Start: 18.5.2027

Barkeeper

Start: 13.7.2026

Showbarkeeping

Start: 16.11.2026

Start: 16.11.2026

Start: 16.11.2026

Frau Rigo, Sie sind nicht in der Gastronomie tätig. Warum haben Sie sich trotzdem dazu entschieden, die Ausbildung „Sommelière Österreich“ zu absolvieren?

Meine Leidenschaft für Wein begleitet mich schon seit vielen Jahren. Für mich ist Wein weit mehr als nur ein Getränk, er ist ein Kulturgut voller Tiefe und Bedeutung. Jede Flasche erzählt eine Geschichte: von ihrer Herkunft, vom Klima, vom Boden, von der Rebsorte und von den Menschen, die sie mit Hingabe erzeugen. Wein vereint auf faszinierende Weise Kultur, Geschichte, Geografie und Handwerk. Auch wenn ich beruflich nicht im Gastgewerbe arbeite, war für mich schnell klar: Ich möchte mein Wissen vertiefen und Wein auf fundierte, professionelle Weise besser verstehen. Die Ausbildung zur Sommelière war für mich eine wertvolle Horizonterweiterung. Ich bin mit großer Freude und Neugier zu jedem Kurstag gegangen. Dabei habe ich nicht nur viel über Wein gelernt, sondern auch über mich selbst, über Wahrnehmung, Achtsamkeit und darüber, wie bereichernd es ist, sich mit echter Leidenschaft einem Thema zu widmen.

Welche Inhalte haben Sie besonders angesprochen?

Besonders fasziniert hat mich der Bereich der Sensorik. Für mich einer der eindrucksvollsten und prä-

