

	Sommelierkurs Modul 1		11.01. - 03.03.2021	
	Kellerei Kaltern	Kursdir.:	Marginter Brunhilde	
Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent
Lektion I	Das Berufsbild des Sommeliers	11.01.2021	18:00 - 21:00	Mayr Christine
Lektion II	Weinbau	13.01.2021	18:00 - 21:00	Patauner Ch.
Lektion III	Vinifizierung - Die Weinbereitung	18.01.2021	18:00 - 21:00	Patauner Ch.
Lektion IV	Vinifizierung - die Bestandteile des Weines	20.01.2021	18:00 - 21:00	Patauner Ch.
Lektion V	Degustationstechnik - Visuelle Prüfung	25.01.2021	18:00 - 21:00	Mayr Christine
Lektion VI	Degustationstechnik - Geruchliche Prüfung	27.01.2021	18:00 - 21:00	Mayr Christine
Lektion VII	Degustationstechnik - Geschmacksprüfung	01.02.2021	18:00 - 21:00	Mayr Christine
Lektion VIII	Önologie - Schaumweine	03.02.2021	18:00 - 21:00	Mayr Christine
Lektion IX	Önologie - Dessertwein,e Strohweine ...	08.02.2021	18:00 - 21:00	Unerthurner M.
Lektion X	Gesetzgebung und nationale Önologie	11.02.2021	18:00 - 21:00	Demetz Gabi
	<i>Service</i>			Kastlunger H.
Lektion XI	Bier	15.02.2021	18:00 - 21:00	Fink Thomas
Lektion XII	Destillate und Liköre	17.02.2021	18:00 - 21:00	Fink Thomas
Lektion XIII	Wein und Gastronomie	22.02.2021	18:00 - 21:00	Tezzele Paolo
Lektion XIV	Die Aufgaben des Sommeliers	24.02.2021	18:00 - 21:00	Mayr Christine
Lektion XV	Besichtigung einer Weinkellerei	01.03.2021	18:00 - 21:00	Marginter Brun.
Lektion XVI	Gemeinsame Klassenarbeit und Vert. Der Verk.	03.03.2021	18:00 - 21:00	Demetz Gabi
Präsenz zählt nur, wenn das gesamte Referat ohne Verspätung besucht wird				
Maximal erlaubte Fehlstunden: 2 Lektionen				
geltendes Statut nach zu lesen unter: www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo_intero				