

	<b>Sommelierkurs Modul 2</b>	<b>15.03. - 10.05.2021</b>		
	<b>Kellerei Kaltern</b>	<b>Kursdirektor Marginter Bruni</b>		
<b>Lektion</b>	<b>Referat</b>	<b>Datum</b>	<b>Uhrzeit</b>	<b>Referent</b>
Lektion I	Die Whg. der Verkostungstechnik	15.03.2021	18:00 - 21.00	Christine Mayr
Lektion II	Aosta-Tal und Piemont	17.03.2021	18:00 - 21.00	Fink Thomas
Lektion III	Lombardei u. Trentino Südt.	22.03.2021	18:00 - 21.00	Baumgartner P.
Lektion IV	Veneto und Friaul	24.03.2021	18:00 - 21.00	Senoner André
Lektion V	Toskana und Ligurien	29.03.2021	18:00 - 21.00	Fink Thomas
Lektion VI	Emilia Romagna und Marken	31.03.2021	18:00 - 21.00	Demetz Gabi
Lektion VII	Umbrien und Latium	05.04.2021	18:00 - 21.00	Tezzele Paolo
Lektion VIII	Abruzzen, Molisen und Kampanien	12.04.2021	18:00 - 21.00	Baumgartner P.
Lektion IX	Apulien, Basilikata und Kalabrien	14.04.2021	18:00 - 21.00	Tezzele Paolo
Lektion X	Lektion Sizilien und Sardinien	19.04.2021	18:00 - 21.00	Unterthurner M.
Lektion XI	Weinbau in Nord- und Mitteleuropa	21.04.2021	18:00 - 21.00	Tezzele Paolo
Lektion XII	Weinbau in Südeuropa	26.04.2021	18:00 - 21.00	Tezzele Paolo
Lektion XIII	Weinbau in Frankreich I	28.04.2021	18:00 - 21.00	Christine Mayr
Lektion XIV	Weinbau in Frankreich II	03.05.2021	18:00 - 21.00	Christine Mayr
Lektion XV	Weinbau in der Welt	05.05.2021	18:00 - 21.00	Christine Mayr
Lektion XVI	KA und Vertiefung der Verkostung	10.05.2021	18:00 - 21.00	Demetz Gabi
<b>Präsenz zählt nur, wenn das gesamte Referat ohne Verspätung besucht wird</b>				
<b>Maximal erlaubte Fehlstunden: 2 Lektionen</b>				
geltendes Statut nach zu lesen unter: <a href="http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo_intero">www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo_intero</a>				