

	<b>Sommelierkurs Modul 2</b>	<b>14.03. - 11.05.2022</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	14.03.2022	18:00 - 21.00	Christine Mayr
Lektion II	Aosta-Tal und Piemont	16.03.2022	18:00 - 21.00	Fink Thomas
Lektion III	Lombardei u. Trentino Südt.	21.03.2022	18:00 - 21.00	Baumgartner P.
Lektion IV	Veneto und Friaul	23.03.2022	19.00 - 21.00	Senoner André
Lektion V	Toskana und Ligurien	28.03.2022	18:00 - 21.00	Fink Thomas
Lektion VI	Emilia Romagna und Marken	30.03.2022	18:00 - 21.00	Demetz Gabi
Lektion VII	Umbrien und Latium	04.04.2022	18:00 - 21.00	Tezzele Paolo
Lektion VIII	Abruzzen, Molisen und Kampanien	06.04.2022	18:00 - 21.00	Baumgartner P.
Lektion IX	Apulien, Basilikata und Kalabrien	11.04.2022	18:00 - 21.00	Tezzele Paolo
Lektion X	Lektion Sizilien und Sardinien	13.04.2022	18:00 - 21.00	Unterthurner M.
Lektion XI	Weinbau in Nord- und Mitteleuropa	20.04.2022	18:00 - 21.00	Tezzele Paolo
Lektion XII	Weinbau in Südeuropa	27.04.2022	18:00 - 21.00	Tezzele Paolo
Lektion XIII	Weinbau in Frankreich I	02.05.2022	18:00 - 21.00	Christine Mayr
Lektion XIV	Weinbau in Frankreich II	04.05.2022	18:00 - 21.00	Christine Mayr
Lektion XV	Weinbau in der Welt	09.05.2022	18:00 - 21.00	Christine Mayr
Lektion XVI	KA und Vertiefung der Verkostung	11.05.2022	18:00 - 21.00	Demetz Gabi