

## Sommelierkurs Stufe 1

**Ort** Kellerei Kaltern

**Kursdirektorin**

**Datum Beginn** Montag, 11.01.2023

**Datum Ende** Mittwoch, 08.03.2023

**Uhrzeit Lektionen** 18.00-21.00

**Sprache** Deutsch

Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent*
<i>*die Referenten der jeweiligen Lektionen werden zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgegeben</i>				
Lektion 1	Das Berufsbild des Sommeliers	11.01.23	18:00 - 21:00	
Lektion 2	Weinbau	16.01.23	18:00 - 21:00	
Lektion 3	Vinifizierung - Die Weinbereitung	18.01.23	18:00 - 21:00	
Lektion 4	Vinifizierung - die Bestandteile des Weines	23.01.23	18:00 - 21:00	
Lektion 5	Degustationstechnik - Visuelle Prüfung	25.01.23	18:00 - 21:00	
Lektion 6	Degustationstechnik - Geruchliche Prüfung	30.01.23	18:00 - 21:00	
Lektion 7	Degustationstechnik - Geschmacksprüfung	01.02.23	18:00 - 21:00	
Lektion 8	Önologie - Schaumweine	06.02.23	18:00 - 21:00	
Lektion 9	Önologie - Dessertwein, Strohweine	08.02.23	18:00 - 21:00	
Lektion 10	Gesetzgebung und nationale Önologie	13.02.23	18:00 - 21:00	
Lektion 11	Bier	15.02.23	18:00 - 21:00	
Lektion 12	Destillate und Liköre	20.02.23	18:00 - 21:00	
Lektion 13	Die Aufgaben des Sommeliers	27.02.23	18:00 - 21:00	
Lektion 16	Wein und Gastronomie Service	22.02.23	18:00 - 21:00	
Lektion 14	Besichtigung einer Weinkellerei	01.03.23	18:00 - 21:00	
	ONLINE QUIZ	06.03.23	18:00 Uhr	
Lektion 15	Gemeinsame Klassenarbeit und Vert. Der Verk.	08.03.23	18:00 - 21:00	

**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](http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo%20intero)**