

<b>Sommelierkurs Stufe 2</b>				
<b>Ort</b>		<b>Kellerei Kaltern</b>		
<b>Kursdirektorin</b>				
<b>Datum Beginn</b>	<b>Montag, 20.03.2023</b>			
<b>Datum Ende</b>	<b>Montag, 22.05.2023</b>			
<b>Uhrzeit Lektionen</b>	<b>18.00-21.00</b>			
<b>Sprache</b>	<b>Deutsch</b>			
<b>Lektion</b>	<b>Titel der Lektion</b>	<b>Datum</b>	<b>Uhrzeit</b>	<b>Referent*</b>
*die Referenten der jeweiligen Lektionen werden zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgegeben				
Lektion 1	Die Whg. der Verkostungstechnik	20.03.23	18:00 - 21:00	
Lektion 2	Aosta-Tal und Piemont	22.03.23	18:00 - 21:00	
Lektion 3	Lombardei u. Trentino Südt.	27.03.23	18:00 - 21:00	
Lektion 4	Veneto und Friaul	29.03.23	18:00 - 21:00	
Lektion 5	Toskana und Ligurien	03.04.23	18:00 - 21:00	
Lektion 6	Emilia Romagna und Marken	05.04.23	18:00 - 21:00	
Lektion 7	Umbrien und Latium	12.04.23	18:00 - 21:00	
Lektion 8	Abruzzen, Molisen und Kampanien	17.04.23	18:00 - 21:00	
Lektion 9	Apulien, Basilikata und Kalabrien	19.04.23	18:00 - 21:00	
Lektion 10	Sizilien und Sardinien	24.04.23	18:00 - 21:00	
Lektion 11-A	Weinbau in Nord- und Mitteleuropa	26.04.23	18:00 - 21:00	
Lektion 11-B	Weinbau in Südeuropa	03.05.23	18:00 - 21:00	
Lektion 12	Weinbau in Frankreich I	08.05.23	18:00 - 21:00	
Lektion 13	Weinbau in Frankreich II	10.05.23	18:00 - 21:00	
Lektion 14	Weinbau in der Welt	15.05.23	18:00 - 21:00	
	ONLINE QUIZ	17.05.23	18:00 Uhr	
Lektion 15	KA und Vertiefung der Verkostung	22.05.23	18:00 - 21:00	
<b>Präsenz zählt nur, wenn das gesamte Referat ohne Verspätung besucht wird</b>				
<b>Maximal erlaubte Fehlstunden: 2 Lektionen</b>				
<b>geltendes Statut: <a href="http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo_intero">www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo_intero</a></b>				