

Sommelierkurs Stufe 1				
Ort		Kellerei Meran		
Kursdirektor		Michael Baumgartner		
Datum Beginn	Donnerstag, 19.01.2023			
Datum Ende	Donnerstag, 23.03.2023			
Uhrzeit Lektionen	18.00-21.00			
Sprache	Deutsch			
Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent*
Lektion 1	Das Berufsbild des Sommeliers	19.01.23	18:00 - 21:00	Elvis Costa
Lektion 2	Weinbau	24.01.23	18:00 - 21:00	Christoph Patauner
Lektion 3	Vinifizierung - Die Weinbereitung	26.01.23	18:00 - 21:00	Christoph Patauner
Lektion 4	Vinifizierung - die Bestandteile des Weines	31.01.23	18:00 - 21:00	Christoph Patauner
Lektion 5	Degustationstechnik - Visuelle Prüfung	02.02.23	18:00 - 21:00	Thomas Fink
Lektion 6	Degustationstechnik - Geruchliche Prüfung	06.02.23	18:00 - 21:00	Thomas Fink
Lektion 7	Degustationstechnik - Geschmacksprüfung	09.02.23	18:00 - 21:00	Thomas Fink
Lektion 8	Önologie - Schaumweine	14.02.23	18:00 - 21:00	Christine Mayr
Lektion 9	Önologie - Dessertwein, Strohweine	23.02.23	18:00 - 21:00	Franziska Steinhauser
Lektion 10	Gesetzgebung und nationale Önologie	28.02.23	18:00 - 21:00	Costa Elvis
Lektion 11	Bier	02.03.23	18:00 - 21:00	Thomas Fink
Lektion 12	Destillate und Liköre	07.03.23	18:00 - 21:00	Thomas Fink
Lektion 13	Die Aufgaben des Sommeliers	09.03.23	18:00 - 21:00	André Senoner
Lektion 16	Wein und Gastronomie Service	14.03.23	18:00 - 21:00	Paolo Tezzele André Senoner
Lektion 14	Besichtigung einer Weinkellerei	16.03.23	18:00 - 21:00	Michael Baumgartner
	ONLINE QUIZ	21.03.23	18:00 Uhr	
Lektion 15	Gemeinsame Klassenarbeit und Vert. Der Vert.	23.03.23	18:00 - 21:00	Michael Baumgartner

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)