

Sommelierkurs Stufe 2				
Ort		Kellerei Eisacktal		
Kurdirektorin		Baumgartner Michael		
Datum Beginn	Dienstag, 05.09.2023			
Datum Ende	Donnerstag, 03.10.2023			
Uhrzeit Lektione	09.00-12.00/ 13.00-16.00			
Sprache	Deutsch			
Lektion	Referat	Datum	Uhrzeit	Referent*
<b>*die Referenten der jeweiligen Lektionen werden zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgegeben</b>				
Lektion 1	Die Whg. der Verkostungstechnik	05.09.2023	09.00 - 12.00	Thomas Fink
Lektion 2	Aosta-Tal und Piemont	05.09.2023	13:00 -16:00	Thomas Fink
Lektion 3	Lombardei u. Trentino Südt.	07.09.2023	09.00 -12.00	Peter Baumgartner
Lektion 8	Abruzzen, Molisen und Kampanien	07.09.2023	13.00 - 16.00	Peter Baumgartner
Lektion 4	Veneto und Friaul	12.09.2023	09.00 -12.00	André Senoner
Lektion 5	Toskana und Ligurien	12.09.2023	13.00 - 16.00	Thomas Fink
Lektion 7	Umbrien und Latium	14.09.2023	13.00 - 16.00	Paolo Tezzele
Lektion 9	Apulien, Basilikata und Kalabrien	14.09.2023	09.00 -12.00	Paolo Tezzele
Lektion 6	Emilia Romagna und Marken	19.09.2023	09.00 -12.00	Franziska Steinhauser
Lektion 10	Sizilien und Sardinien	19.09.2023	13.00 - 16.00	Franziska Steinhauser
Lektion 11 - A	Weinbau in Nord- und Mitteleuropa	21.09.2023	09.00 - 12.00	Paolo Tezzele
Lektion 11 - B	Weinbau in Südeuropa	21.09.2023	13.00 - 16.00	Paolo Tezzele
Lektion 12	Weinbau in Frankreich I	26.09.2023	09.00 - 12.00	Christine Mayr
Lektion 13	Weinbau in Frankreich II	26.09.2023	13.00 - 16.00	Christine Mayr
Lektion 14	Weinbau in der Welt	28.09.2023	13.00 - 16.00	André Senoner
	ONLINE QUIZ	03.10.2023	09:00	
Lektion 15	KA und Vertiefung der Verkostung	03.10.2022	13.00 - 16.00	Christine Mayr

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)