

Sommelierkurs Stufe 1				
Ort	Kellerei Eisacktal			
Kursdirektorin	Michael Baumgartner			
Datum Beginn	Dienstag, 21.05.2024			
Datum Ende	Dienstag, 13.06.2024			
Uhrzeit Lektionen	09.00-12.00 / 13.00-16.00			
Sprache	deutsch			
Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent
Lektion 2	Weinbau	21.05.2024	9:00 - 12:00	Paolo Tezzele / Patauner
Lektion 1	Das Berufsbild des Sommeliers	21.05.2024	13:00 - 16:00	Elvis Costa
	<i>Service</i>			André Senoner
Lektion 3	Vinifizierung - Die Weinbereitung	23.05.2024	9:00 - 12:00	Paolo Tezzele / Patauner
Lektion 4	Vinifizierung - die Bestandteile des Weines	23.05.2024	13:00 - 16:00	Paolo Tezzele / Patauner
Lektion 5	Degustationstechnik - Visuelle Prüfung	28.05.2024	9:00 - 12:00	Thomas Fink
Lektion 6	Degustationstechnik - Geruchliche Prüfung	28.05.2024	13:00 - 16:00	Thomas Fink
Lektion 7	Degustationstechnik - Geschmacksprüfung	30.05.2024	9:00 - 12:00	Thomas Fink
Lektion 10	Gesetzgebung und nationale Önologie	30.05.2024	13:00 - 16:00	Elvis Costa
Lektion 9	Önologie - Dessertwein, Strohwein, etc.	04.06.2024	9:00 - 12:00	Franziska Steinhauser
Lektion 16	Wein und Gastronomie	04.06.2024	13:00 - 16:00	Paolo Tezzele
Lektion 11	Bier	06.06.2024	9:00 - 12:00	Thomas Fink
Lektion 12	Destillate und Liköre	06.06.2024	13:00 - 16:00	Thomas Fink
Lektion 8	Önologie - Schaumweine	11.06.2024	9:00 - 12:00	Christine Mayr
Lektion 13	Die Aufgaben des Sommeliers	11.06.2024	13:00 - 16:00	André Senoner
Lektion 14	Besichtigung einer Weinkellerei	13.06.2024	9:00 - 12:00	Michael Baumgartner
	ONLINE QUIZ	11.06.2024	21.00	
Lektion 15	Gemeinsame Klassenarbeit und Vert. Der Verk.	13.06.2024	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				