

Sommelierkurs Stufe 2				
Ort Kellerei Kaltern				
Kursdirektorin	Verena Rauch und Lehmann Susanne			
Datum Beginn	Montag, 25.03.2024			
Datum Ende	Montag, 03.06.2024			
Uhrzeit Lektionen	18.00-21.00			
Sprache	Deutsch			
Lektion	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent
Lektion 1	Die Whg. der Verkostungstechnik	25.03.2024	18:00 - 21:00	Christine Mayr
Lektion 2	Aosta-Tal und Piemont	27.03.2024	18:00 - 21:00	Thomas Fink
Lektion 3	Lombardei u. Trentino Südt.	02.04.2024	18:00 - 21:00	Peter Baumgartner
	Ersatzraum KELLEREI GIRLAN			
Lektion 9	Apulien, Basilikata und Kalabrien	03.04.2024	18:00 - 21:00	Paolo Tezzele
	Ersatzraum KELLEREI GIRLAN			
Lektion 5	Toskana und Ligurien	08.04.2024	18:00 - 21:00	Thomas Fink
Lektion 4	Veneto und Friaul	10.04.2024	18:00 - 21:00	André Senoner
Lektion 7	Umbrien und Latium	15.04.2024	18:00 - 21:00	Paolo Tezzele
Lektion 8	Abruzzen, Molisen und Kampanien	17.04.2024	18:00 - 21:00	Peter Baumgartner
Lektion 14	Weinbau in der Welt	22.04.2024	18:00 - 21:00	Christine Mayr
Lektion 11-B	Weinbau in Südeuropa	24.04.2024	18:00 - 21:00	Paolo Tezzele
Lektion 11-A	Weinbau in Nord- und Mitteleuropa	29.04.2024	18:00 - 21:00	Tezzele oder Patauner
Lektion 6	Emilia Romagna und Marken	06.05.2024	18:00 - 21:00	Franziska Steinhauser
Lektion 12	Weinbau in Frankreich I	08.05.2024	18:00 - 21:00	Christine Mayr
Lektion 13	Weinbau in Frankreich II	13.05.2024	18:00 - 21:00	Christine Mayr
Lektion 10	Sizilien und Sardinien	21.05.2024	18:00 - 21:00	Franziska Steinhauser
	ONLINE QUIZ	22.05.2024	21.00	
Lektion 15	KA und Vertiefung der Verkostung	03.06.2024	18:00 - 21:00	Christine Mayr
Präsenz zählt nur, wenn das gesamte Referat ohne Verspätung besucht wird				
Maximal erlaubte Fehlstunden: 2 Lektionen				
geltendes Statut: www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero				