

## Sommelierkurs Stufe 1

Ort	Kellerei Eisacktal			
Kursdirektorin	Baumgartner Michael			
Datum Beginn	Donnerstag, 07.05.2026			
Datum Ende	Dienstag, 02.06.2026			
Uhrzeit Lektionen	9:00 - 12:00 / 13:00 - 16:00			
Sprache	Deutsch			
Lektion	Titel der Lektion	Datum	Datum	Referent
Lezione 1	Das Berufsbild des Sommeliers	07.05.2026	09:00 - 12:00	
Lezione 10	Gesetzgebung und nationale Önologie	07.05.2026	13:00 - 16:00	
Lezione 2	Weinbau	12.05.2026	09:00 - 12:00	
Lezione 3	Vinifizierung - Die Weinbereitung	12.05.2026	13:00 - 16:00	
Lezione 5	Degustationstechnik - Visuelle Prüfung	14.05.2026	09:00 - 12:00	
Lezione 6	Degustationstechnik - Geruchliche Prüfung	14.05.2026	13:00 - 16:00	
Lezione 7	Degustationstechnik - Geschmacksprüfung	19.05.2026	09:00 - 12:00	
Lezione 15	Wein und Gastronomie	19.05.2026	13:00 - 16:00	
Lezione 4	Vinifizierung - die Bestandteile des Weines	21.05.2026	09:00 - 12:00	
Lezione 13	Die Aufgaben des Sommeliers	21.05.2026	13:00 - 16:00	
	Servise			
Lezione 11	Bier	26.05.2026	09:00 - 12:00	
Lezione 12	Destillate und Liköre	26.05.2026	13:00 - 16:00	
Lektion 9	Önologie - Dessertwein, Strohwein, etc.	28.05.2026	09:00 - 12:00	
Lezione 16	Besichtigung einer Weinkellerei	28.05.2026	13:00 - 16:00	
Lektion 8	Schaumweine	04.06.2026	09:00 - 12:00	
	QUIZ ONLINE	29.05.2026	19.00	
Lezione 14	Gemeinsame Klassenarbeit und Vert. Der Verk.	04.06.2026	13:00 - 16:00	

Regolamento secondo statuto [www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero](http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo%20intero)

Lezioni mancanti permessi: 2

