Sommelierkurs Stufe 1				
Ort	Eppan / Kellerei St. Pauls			
Kursdirektorin	Baumgartner Michael			
Datum Beginn	Montag, 12.01.2026			
Datum Ende	Mittwoch, 04.03.2026			
Uhzeit Lektionen	19:30 - 22:30			
Sprache	Deutsch			
Lektion	Titel der Lektion	Datum	Datum	Referent
		_		_
Lezione 1	Das Berufsbild des Sommeliers	12.01.2026	19:30 - 22:30	
	Sercive			
Laziona 10	Gesetzgebung und nationale Önographie	14.01.2026	19:30 - 22:30	
Lezione 10	Gesetzgebung und nationale Onographie	14.01.2026	19:50 - 22:50	
Lezione 2	Weinbau	19.01.2025	19:30 - 22:30	
Lezione 3	Vinifizierung - Die Weinbereitung	21.01.2026	19:30 - 22:30	
Lezione 5	Degustationstechnik - Visuelle Prüfung	26.01.2026	19:30 - 22:30	
		20.04.2026	10 20 22 20	
Lezione 6	Degustationstechnik - Geruchliche Prüfung	28.01.2026	19:30 - 22:30	
Lezione 7	Degustationstechnik - Geschmacksprüfung	02 02 2026	19:30 - 22:30	
ECZIONE 7	Degastationsteerink Geseinhacksprarang	02.02.2020	13.30 22.30	
Lektion 8	Schaumweine	04.02.2026	19:30 - 22:30	
Lezione 4	Vinifizierung - die Bestandteile des Weines	09.02.2026	19:30 - 22:30	
Lezione 13	Die Aufgaben des Sommeliers	11.02.2026	19:30 - 22:30	
Lezione 11	Bier	16.02.2026	19:30 - 22:30	
Lezione 11	Diei	10.02.2020	19.30 - 22.30	
Lezione 12	Destillate und Liköre	18.02.2026	19:30 - 22:30	
Lektion 9	Önologie - Dessertwein, Strohwein, etc.	23.02.2025	19:30 - 22:30	
		1		
Lezione 16	Besichtigung einer Weinkellerei	25.02.2026	19:30 - 22:30	
Lezione 15	Wein und Gastronomie	02 03 2026	19:30 - 22:30	
LCZIONE 13	welli uliu Gasti olioilile	02.03.2020	19.30 - 22.30	
	QUIZ ONLINE	03.03.2026	19.30	
Lezione 14	Gemeinsame Klassenarbeit und Vert. Der Verk.	04.03.2026	19:30 - 22:30	

 $Regolamento\ secondo\ statuto\ www. a isitalia. it/Formazione/Regolamento/Testo\ intero$ 

Lezioni mancanti permessi: 2