Handlungsrahmen:
Sie sind Auszubildende im Hotel „Brillat-Savarin“, Unter den Linden 1, 10117 Berlin, Tel. +49 30 6549871-0, Fax. +49 30 6549871-11, empfang@hotel-brillat-savarin-berlin.de,
Ihr Hotel beschäftigt 47 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 15 Auszubildende und verfügt über 130 Doppelzimmer und 42 Einzelzimmer. Es besitzt ein großes internationales Restaurant mit 40 Vierer-Tischen und eine dazugehörige große Postenküche sowie ein kleines vegetarisches Restaurant mit Platz für 60 Gäste und einer offenen Schauküche.

Lernsituation: Im Bankettbereich arbeiten und seine spezifischen Merkmale und Aufgaben kennen

Sie werden in Ihrem Betrieb in den nächsten Wochen Azubi-Meetings zu ausgewählten europäischen Weinen durchführen. Heute bereiten Sie das .Thema: „Italienischer Wein“ vor.

Folgende Aufgaben sollen der Vorbereitung dienen:

1 Nennen Sie sechs wichtige Weinanbaugebiete Italiens und beschreiben Sie deren Lage.

2 Erfassen Sie folgende Weine und deren Weinanbaugebieten in der Tabelle:
Lambrusco, Barolo, Chianti, Orvieto, Soave, Gavi, Barbaresco, Valpolicella, Brunello di Montalcino, Prosecco, Bardolino Marsala, Amarone

Anbaugebiete	Weine	Weinart

3 Beantworten Sie die Fragen zum ChiantiWein

1. Wo befindet sich das Weinbaugebiet Chianti geografisch?
2. Welche Provinzen umfasst heute das Chianti-Gebiet?
3. Nennen Sie die besten der sieben Subzonen, die auf dem Etikett erscheinen und somit auf eine engere Ursprungsbezeichnung hinweisen!
4. Ein Gast befragt Sie über einen Chianti Reserva. Was können Sie berichten?
5. Erklären Sie fachgerecht den Chianti Classico!

4 Welche Leitrebsorte hat die Toskana, welche das Piemont?

5 Zählen Sie die Weingüteklassen des italienischen Weingesetzes auf!