



Schema Våren 2012 Sommelier Steg I och WSET Intermediate Certificate

31-jan	09.00-10.00	Introduktion kursen, syfte och mål, sommelierens roll, konsumentens roll	Magnus Svensson
	10.00-12.00	Vinets historia, människan och vinet, vinets ursprung och spridning i världen	Susanne Berglund-Krantz
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-14.00	Bygg ditt vin	Jörgen Lindström
	14.15-17.00	Provningsmetodik	Jörgen Lindström
07-feb	09:00 - 12:00	Vinodling – vinrankan, jordmån, klimat, metoder, skörd,resultat	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Vinframställning – krossning, avstjälkning, maceration (tekniker), jäst, ek, lagring, resultat	Michel Jamais
14-feb	09:00 - 12:00	Vinets kemi och defekter, förslutningar	Solveig Sommarström
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-14.00	Biodynamisk- och ekologisk odling	Solveig Sommarström
	14.15-17.00	Mousserande vin	Åsa W. Karlsson
21-feb	09.00-12.00	Frankrike	Andreas Larsson
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Frankrike	Andreas Larsson
28-feb	09.00-12.00	Spanien	Susanne Berglund-Krantz
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Portugal, EU-lagstiftning, Övriga Europa	Jan Rosborn
06-mar	09.00-12.00	Italien	Susanne Berglund-Krantz
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-16.00	Italien	Susanne Berglund-Krantz
	16:00 - 17:00	WSET provning	Susanne Berglund-Krantz
13-mar	09.00-12.00	Tyskland	Jan Rosborn
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Österrike och Starkviner/söta viner	Jan Rosborn
20-mar	09:00 - 12:00	Nya världens vinländer	Susanne Berglund-Krantz
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Nya världens vinländer	Susanne Berglund-Krantz
27-mar	09.00-12.00	Öl	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch med provning i matsalen	
	12.45-14.00	Öl	Michel Jamais
	14.00-17.00	Sprit	Michel Jamais
03-apr	09:00 - 12:00	Arbeta med vin på restaurang	Sören Polonius
	12.00 - 12:45	Lunch	
	12:30 - 13:45	Lagring av vin, administrera en källare	Sören Polonius
	14:00 - 17:00	Ekonomi	Hélène Westelius
10-apr	09:00 - 12:00	Våra sinnen & smaker	Michel Jamais
	12:00 - 12:45	Lunch	
	13:00 - 17:00	Vin & mat i kombination	Michel Jamais
17-apr	09:00 - 11:00	kaffe & hantverk	Anna Nordström
	11:00 - 12:00	Praktiska moment i grupper (Dekantering, Temperaturer)	Susanne Berglund-Krantz
	12:00 - 12:45	Lunch	
	12:45 - 17:00	Praktiska moment i grupper (Dekantering, Temperaturer)	Susanne Berglund-Krantz
24-apr	9.00-10.30	Prov WSET	Magnus Svensson
	10.30-10.50	Information från Sommelierföreningen	?
	11.00-12.00	Att arbeta och leva med alkohol	Jan-Olof Tidbeck
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-14.00	Att arbeta och leva med alkohol	Jan-Olof Tidbeck
	14.15-16.15	Glasprovning	Jane Sandström

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR