



Vad är det i glaset?

Datum: 3 måndagar – 4:e, 11:e, 18:e oktober, tid: 17:30-20:30

Kursinnehåll:

Vad är det som påverkar vinets kvalitet?

Vilka faktorer påverkar kvalitet och pris, och hur du kan hitta maten till vinet? Vill du lära dig hitta just det du uppskattar i ett vin och vilka viner som stämmer med din smak? I glaset finns mängder av svar.

Att förstå vad du gillar och vad vinet säger till dig är ett detektivarbete. Du kan bli bättre på att hitta det vinet du uppskattar till olika tillfällen. Provingarna görs utifrån WSET's internationella provningsmetodik.

Det blir en teoretisk genomgång av vinmaking, vinodling och sensorik för förståelse för hur olika vinstilar uppstår. Provingarna och teorin utgår från olika vinstilar i gamla och nya världen, kvalitet, priser och mat & dryck i kombination.

Vi bjuder på enklare tilltugg för den som inte hinner med middag innan.

Kursledare: Magnus Svensson

Kreativ ledare för Sommelierutbildningen på Restaurangakademien, fil. kand. i Restaurang- och måltidskunskap från Restauranghögskolan i Grythyttan. Har suttit många år på Mix Megapol och pratat mat och dryck. Har skrivit boken Shiraz. Jobbar som konsult åt allt från ICA till småproducenter av livsmedel. Anlitats flitigt av Talarforum.

Pris: 5280 kronor per deltagare

I priset ingår föreläsningsmaterial, all dryck, enklare tilltugg samt Restaurangakademiens diplom.