



Tisdagar **Schema Våren 2017 Sommelier Steg I och WSET Level 2**

| | | | |
|---------------|-------------|--|--|
| 31-jan | 09.00-10.00 | Introduktion kursen, syfte och mål | Magnus Svensson och Morgan Kjellström |
| | 10.00-10.30 | Dekantering | Magnus Svensson |
| | 10.30-12.00 | Bygg ditt vin | Magnus Svensson |
| | 12.00-12.45 | Lunch | |
| | 12.45-14.45 | Provningsmetodik Wset Intermediate | Niklas Bergqvist |
| | 14.45-17.00 | Vinets historia, vinets ursprung, spridning i världen | Jan Rosborn |
| 07-feb | 09:00-12:00 | Vinodling | Michel Jamais |
| | 12.00-12.45 | Lunch | |
| | 12.45-17.00 | Vinframställning | Michel Jamais |
| 14-feb | 09.00-12.00 | Provningsmetodik Wset Advanced | Niklas Bergqvist |
| | 12.00-12.45 | Lunch | |
| | 12:45-14:15 | Vinets kemi och defekter, förslutningar | Oskar Henriksson |
| | 14.15-17.00 | Biodynamisk- och ekologisk odling | Oskar Henriksson |
| 21-feb | 09.00-12.45 | Pinot Noir & Chardonnay | Michel Jamais |
| | 12.45-13.30 | Lunch | |
| | 13.30-17.00 | Pinot Noir & Chardonnay | Michel Jamais |
| | | SPORTLOV | |
| 07-mar | 09.00-12.00 | Syrah, Grenache, Riesling | Michel Jamais |
| | 12.00-12.45 | Lunch | |
| | 12.45-17.00 | Syrah, Grenache, Riesling | Michel Jamais |
| 14-mar | 09:00-11:00 | Te | Ashok Kapoor |
| | 11:00-12:00 | Praktiska moment i grupper (Dekantering, Temperaturer) | Susanne Berglund-Krantz, Magnus Svensson |
| | 12:00-12:45 | Lunch | |
| | 12:45-17:00 | Praktiska moment i grupper (Dekantering, Temperaturer) | Susanne Berglund-Krantz, Magnus Svensson |
| 21-mar | 09:00-12:00 | Våra sinnen & smaker | Michel Jamais |
| | 12.00-14:00 | Lunch med vin & mat i kombination | |
| | 14:00-17:00 | Vin & mat i kombination fördjupning | Michel Jamais |
| 28-mar | 09:00-11:00 | Kaffe | Arman Seropian |
| | 11:00-12:00 | EU-lagstiftningen | Jan Rosborn |
| | 12.00-12.45 | Lunch | |
| | 12.45-17.00 | Söta & Förstärkta viner | Jan Rosborn |
| 04-apr | 09:00-09:30 | Prov historia, te, kaffe & provning i föreläsningssalen | Jan Rosborn |
| | 09.30-12.00 | Cabernet S. Merlot, Sauv-blanc | Jan Rosborn |
| | 12.00-12.45 | Lunch | |
| | 12.45-17.00 | Cabernet S. Merlot, Sauv-blanc | Jan Rosborn |
| | | PÅSKLOV | |
| 18-apr | 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 |
| 25-apr | 09.00-12.00 | Andra gröna och blåa druvsorter (Nebbiolo, Sangiovese o.s.v.) | Susanne Berglund-Krantz |
| | 12.00-12.45 | Lunch | |
| | 12.45-17.00 | Andra gröna och blåa druvsorter (Nebbiolo, Sangiovese o.s.v.) | Susanne Berglund-Krantz |
| 02-maj | 09:00-12:00 | Merförsäljning | |
| | 12.00-12.45 | Lunch | |
| | 12.45-17.00 | Mousserande vin | Niklas Bergqvist |
| 09-maj | 09.00-11.40 | RA-prov och blindprovning | Niklas Bergqvist |
| | 11:40-12:00 | Information från Sommelierföreningen | |
| | 12.00-12.45 | Lunch | |
| | 12.45-15.30 | Att arbeta och leva med alkohol | Jan-Olof Tidbeck |
| | 15.30-17.00 | Glasprovning | Jane Sandström |

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR (Ändringar annonseras först och främst på forumet)