



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

<b>29-aug</b>	09.00-10.00	Introduktion kursen, syfte och mål	Markus Löfgren och Morgan Kjellström
	10.00-10,30	Dekantering	Niklas Bergqvist
	10.30-12.00	Bygg ditt vin	Niklas Bergqvist
	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
<b>05-sep</b>	09:00-12:00	Vinodling	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Vinframställning	Michel Jamais
<b>12-sep</b>	09.00-12.00	Vinets kemi och defekter, förslutningar	Oskar Henriksson
	12.00-12.45	Lunch	
	12:45-14:00	Biodynamisk- och ekologisk odling	Oskar Henriksson
	14.00-17.00	Provningsmetodik Wset Advanced	Niklas Bergqvist
<b>19-sep</b>	09.00-12.00	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais
<b>26-sep</b>	09.00-12.00	Syrah, Grenache, Riesling	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Syrah, Grenache, Riesling	Michel Jamais
<b>03-okt</b>	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
<b>10-okt</b>	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
<b>17-okt</b>	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
<b>24-okt</b>	09:00-09:30	<b>Prov historia, te, kaffe &amp; provning i föreläsningssalen</b>	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
		HÖSTLOV	
<b>07-nov</b>	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
<b>14-nov</b>	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
<b>21-nov</b>	09:00-12:00	Mousserande vin	Niklas Bergqvist
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-14.00	Mousserande vin	Niklas Bergqvist
	14:00-17:00	Merförsäljning	
<b>28-nov</b>	09.00-11.40	<b>WSET-, RA-prov och blindprovning</b>	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)