



Tisdagar

Schema Våren 2023 Sommelier Steg I & WSET Level 2

31-jan	09.00-10.00	Introduktion kursen, syfte och mål	Ulrika Karlsson, Morgan Kjellström
	10.00-10.30	Dekantering	Ulrika Karlsson
	10.30-12.00	Bygg ditt vin	Ulrika Karlsson
	12.00-12.40	Lunch	
	12.40-14.50	Vinets historia, vinets ursprung, spridning i världen	Jan Rosborn
	15.00-17.00	Te	Ashok Kapoor
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 Level 2	Niklas Bergqvist
	12.00-12.45	Lunch	
	12:45-15:45	Vinets kemi och defekter, förslutningar	Oskar Henriksson
	15.45-17.00	Biodynamisk- och ekologisk odling	Oskar Henriksson
21-feb	09.00-12.00	Pinot Noir & Chardonnay	Michel Jamais
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	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	09:00-12:00	Provningsmetodik Wset Level 3	Niklas Bergqvist
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Mousserande vin	Niklas Bergqvist
21-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
28-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
04-apr	09:00-09:30	Prov historia, te, kaffe & provning i föreläsningssalen	
	09.30-12.00	Tempranillo, Nebbiolo, Sangiovese, Pinot Gris etc.	Susanne Berglund-Krantz
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Tempranillo, Nebbiolo, Sangiovese, Pinot Gris etc.	Susanne Berglund-Krantz
PÅSKLOV			
18-apr	09:00-11:30	Merförsäljning	Ulrika Karlsson
	11:30-12:30	Praktiska moment i grupper (Dekantering, Temperaturer)	Ulrika Karlsson
	12:30-13:15	Lunch	
	13:15-17:00	Praktiska moment i grupper (Dekantering, Temperaturer)	Ulrika Karlsson
25-apr	09.00-12.00	Cabernet S. Merlot, Sauv-blanc etc.	Ulrika Karlsson
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-17.00	Cabernet S. Merlot, Sauv-blanc etc.	Ulrika Karlsson
02-maj	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
09-maj	09.00-12.00	WSET-, RA-prov och blindprovning	Niklas Bergqvist
	12.00-12.45	Lunch	
	12.45-15.30	Att arbeta och leva med alkohol	Mattias Högstedt
	15.30-17.00	Glasprovning	Jane Sandström

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