



Sommelier steg 1 och WSET Level 2

Schema våren 2024

Datum	Tid	Ämne	Föreläsare
30-jan	Tisdag		
	09:00-10:00	Introduktion kursen, syfte och mål	Ulrika Karlsson, Mattias Dahl
	10:00-10:30	Dekantering	Ulrika Karlsson
	10:30-12:00	Bygg ditt vin	Ulrika Karlsson
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Provningsmetodik WSET Level 2 och EU-lagstiftning	Niklas Bergqvist
06-feb	Tisdag		
	09:00-12:00	Vinodling	Michel Jamais
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Vinframställning	Michel Jamais
13-feb	Tisdag		
	09:00-12:00	Pinot Noir och Chardonnay	Michel Jamais
	13:00-13:45	Lunch	
	13:45-17:00	Pinot Noir och Chardonnay	Michel Jamais
20-feb	Tisdag		
	09:00-13:00	Syrah, Grenache och Riesling	Michel Jamais
	13:00-13:45	Lunch	
	12:45-17:00	Syrah, Grenache och Riesling	Michel Jamais
SPORTLOV			
05-mar	Tisdag		
	09:00-12:00	Destillation och sprit	Michel Jamais
	12:00-12:45	Lunch med cider och mat i kombination	
	12:45-15:45	Vinets kemi och defekter, förslutningar	Oskar Henriksson
	15:45-17:00	Biodynamisk och ekologisk odling	Oskar Henriksson
12-mar	Tisdag		
	09:00-12:00	Tempranillo, Nebbiolo, Sangiovese, Pinot Gris	Susanne Berglund-Krantz
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Tempranillo, Nebbiolo, Sangiovese, Pinot Gris	Susanne Berglund-Krantz
19-mar	Tisdag		
	09:00-12:00	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon blanc	Ulrika Karlsson
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon blanc	Ulrika Karlsson



26-mar	Tisdag		
	09:00-12:00	Provningsmetodik WSET Level 3	Niklas Bergqvist
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Mousserande	Niklas Bergqvist
PÅSKLOV			
09-apr	Tisdag		
	09:00-12:00	Våra sinnen och grunderna i mat och dryck	Michel Jamais
	12:00-13:00	Lunch med vin och mat i kombination	
	13:00-17:00	Mat och dryck fördjupning	Michel Jamais
16-apr	Tisdag		
	09:00-10:30	Sensorik	Jesper Johansson
	10:30-12:00	Glasprovning	Jane Sandström
	12:00-12:30	Lunch	
	12:30-17:00	Söta och förstärkta viner	Jan Rosborn
23-apr	Tisdag		
	09:00-12:00		
		Kreativt sommelierarbete och kalkylering	Ulrika Karlsson
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-17:00	Praktiska moment i grupper (dekantering, temperaturer)	Ulrika Karlsson, Mattias Dahl
07-maj	Tisdag		
	09:00-12:00	Öl	Malin Derwinger
	12:00-12:45	Lunch med öl och mat i kombination	
	12:45-14:30	Öl, defekter	Malin Derwinger
	14:30-17:00	Historiska druvor	Ulrika Karlsson
14-maj	Tisdag		
	09:00-11:00	WSET Level 2 prov Blindprovning - övning Digitalt Restaurangakademien-test	Niklas Bergqvist
	11:15-12:00	Inför WSET Level 3: Vinodling och vinmakning	Niklas Bergqvist
	12:00-12:45	Lunch	
	12:45-15:30	Inför WSET Level 3: Vinodling och vinmakning	Niklas Bergqvist
	15:30-17:00	Defekter	Oskar Henriksson

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR