



Göteborg

Sommelierutbildning

The Wine Hubs sommelierutbildning består av 21 heldagar. Efter avklarad examen kan du titulera dig diplomerad sommelier.

Innehåll

I utbildningen lär du dig om druvor, vintillverkning, terroir, vinländer, regioner samt sprit, öl och cider. Du får även lära dig om mat och dryck i kombination samt de verktyg en sommelier bör ha med sig ut i arbetslivet.

Provning

Sommelierutbildningen har ett stort fokus på provning av vin och annan dryck. Under utbildningen provar du minst 255 viner och andra drycker som sprit, öl, cider och alkoholfritt. Majoriteten av dessa provningar hålls blint och efter provningsprotokoll.

Studiematerial

Som student får du ett studiematerial i tre delar. Materialet behandlar 43 vinländer, 151 regioner, 100 druvor och kartor över de viktigaste vinområdena i världen.

Föreläsare

På utbildningen undervisar Sveriges vassaste vinexperter. Alla har lång utbildningserfarenhet, internationell kompetens, koll på vad som händer i vinvärlden samt stort engagemang för undervisning.

WSET

På The Wine Hub läser du din sommelierutbildning med eller utan WSET level 2 och 3. WSET är ett bra komplement till utbildningen då den ger internationellt erkännande.

Information

Tid: Kl. 09.30 – 17.00,
varannan tisdag

Plats: Wine Mechanics,
Lilla Waterlooatan 15,
Göteborg

Pris: 55 000 kr ex.moms
I priset ingår lunch, fika,
studiematerial samt vin.

Digital plattform

Som student får du tillgång till vår digitala plattform. Här hittar du information om varje utbildningsdag, power point-presentationer, vinlistor, quiz, blindkartor och vintips. Ett riktigt bra verktyg som hjälper dig under studietiden.

Lunch och fika

I priset ingår lunch och fika. Lunchen serveras på Wine Mechanics.

TWH alumni

Efter avklarad examen ingår varje student i The Wine Hubs alumninätverk. Här får du möjligheten att vidareutveckla din vinkunskap genom specialkurser, fördjupningar, provningar och vinresor, alltid till specialpris.

Därför The Wine Hub

Under sommelierutbildningen får du som student inte bara traditionell läroledd undervisning. Du erbjuds även ett unikt studiematerial och inbjudningar till sortimentsprovningar samt masterclasses. Dessa möjligheter ger dig alla förutsättningar för att bli en framstående sommelier.

Innehåll

Introduktion

Här går vi igenom utbildningen på ett övergripande sätt men hoppar sedan raskt in på vin och de förutsättningar som gäller: vad som ger vinet sin specifika karaktär, vinets utbredning, historia, vinstilar och druvor. Vi börjar dessutom redan under denna dag att ha en fördjupande vinprovning där vi samtidigt jobbar med vårt provnings-protokoll som vi har tagit fram utifrån internationell standard.

I Vingården & Vineriet

Hur odlar man vindruvor? Och hur tillverkar man vin? Flera faktorer avgör hur resultatet blir. Under denna dag går vi igenom hur man tillverkar vin, från att sätta plantan till buteljering. Vi kikar också på hur vinbönderna jobbar under året, de viktigaste momenten i vingården, och hur man sedan jobbar i vineriet för att kunna producera så bra viner som möjligt. Vi provar också flera viner utifrån specifik odling och tillverkning.

Frankrike

Frankrike är det vinland som inspirerat mest och anses fortfarande vara ledande i vinvärlden. Under denna dag tar vi upp fler viktiga regioner och fördjupar oss i noggrant utvalda distrikt, de som vi anser vara tongivande för utvecklingen i landet. Vi redogör också för Frankrikes absolut viktigaste druvor samt har två blindprovningar av franskt vin.

Italien

Italien är i särklass det mest populära vinlandet i Sverige. Vi koncentrerar oss på en handfull regioner och de viktigaste vindistrikten i respektive region. Vi kikar också på landets viktigaste druvor, vad som gör den italienska mångfalden så spännande och redogör också för övriga av landets 20 regioner. Två blindprovningar av italienskt vin hålls där vi jobbar än lite mer koncentrerat med provningsprotokollet.

Spanien

Spanien är idag ett av de vitalaste vinländerna där det dyker upp både nya distrikt, en rad spännande vita viner och nygamla druvsorter. Vi ägnar dagen åt flera av de intressanta regionerna, går igenom de viktigaste lagringsreglerna och centrala begrepp för landets vinnäring, tar upp ett tiotal av de viktigaste druvsorterna och pratar mycket om det vita vinet från landet. Vi provar både rött och vitt vin under dagen.

Mat & dryck & alkoholfritt & Sake

Mycket inspirerande utbildningsdag där vi går igenom grunderna för hur vi upplever olika smakkombinationer. Vi går igenom de viktigaste sensoriska begreppen, vi provar flera viner till olika råvaror och lär oss att analysera både doft, smak för sig men också hur de skiljer sig när vi kombinerar exempelvis ett syrligt vitt vin med en syrlig maträtt. Vi inkluderar även alkoholfria produkter som vi diskuterar och sätter i ett gastronomiskt sammanhang. Dessutom går vi igenom sake, dess tillverkning och användningsområden.

Bordeaux & Bourgogne

Dagen ägnas helt åt de två världsledande vinregionerna Bordeaux och Bourgogne. Vi tittar på lagstiftningen, klassificeringen som skiljer sig radikalt åt mellan de båda regionerna och de olika vintyperna respektive region jobbat med under århundraden som gjort vinerna till tydliga referenser världen över. Två blindprovningar hålls där Bourgogne ställs mot Bordeaux. Dagen kompletteras med fördjupade insikter kring begreppet terroir och vintillverkning.

Portugal & Starkvin

Under dagen koncentrerar vi oss på två övergripande teman: både det intressanta vinlandet Portugal och starkviner, där flera av dessa tillverkas i just Portugal. När det kommer till vin från Portugal fokuserar vi på de viktiga och mest framåtsträvande regionerna som Douro, Vinho Verde, Bairrada m.fl och på starkvinsidan tar vi främst upp Spaniens sherry och Portugals portvin och madeira. Vi provar sex portugisiska viner och lika många starkviner fördelat på två provningar.

Tyskland & Österrike + Schweiz & Sverige

Tyskland och Österrike är kända för sina vita viner, men det kommer mer och mer rött vin från de båda länderna, något vi tar upp under denna dag. Vi fördjupar oss i flera vinområden och provar viner från respektive land. Dagen kompletteras med att vi tar upp både Schweiz och Sverige som vinproducerande länder samt det senaste i vinvärlden, PIWI-druvor.

Östra Europa & Provningmetodik

Vinnäringen exploderar i östra Europa, en del vi länge åsidosatt. Detta vill vi ändra på. Vi belyser därför de viktigaste länderna, tar upp flera lokala, högkvalitativa druvor och redogör för de distrikt som tar initiativ till en imponerande förändring. Andra hälften av dagen ägnar vi åt provningmetodik och provar fler viner blint.

Mousserande viner

En mycket intressant dag då den mousserande vinvärlden idag ser helt annorlunda ut mot hur den såg ut får bara ett tiotal år sedan. Vi kikar på nya spännande länder som England och Nya Zeeland, men lägger också stor vikt vid Champagne, pratar olika slags tillverkningsmetoder, druvor, jordmån, visioner hos producenter och distrikt samt provar en rad olika bubbelvinerna från hela världen där vi analyserar både terroir, druvor och användningsområde.

Öl & Cider

Den svenska ölnärings befinner sig sedan några år i en oerhört spännande utvecklingsfas. Nya stilar och flera lokala bryggerier med fokus på hantverksöl är det centrala. Under denna dag går vi igenom bakgrunden till utvecklingen och belyser hur det ser ut idag runt om i Sverige. Och provar en rad spännande öl med fokus på Sverige som ölland. Delar av dagen ägnas sedan åt cider, en dryck som har blivit allt mer intressant, inte minst ur ett gastronomiskt perspektiv, där vi också provar cider i flera olika stilar.

Nordamerika

Nordamerika är inte bara USA, även om landet har kommit att bli tongivande när det kommer till vinproduktion utanför Europa. Vi koncentrerar oss på de viktigaste vinregionerna i USA på både väst- och östkusten, vinstilar och de mest använda druvorna men hinner också med att kika på grannländerna Kanada och Mexiko där det idag görs en rad intressanta kvalitetsviner. Två blindprovningar hålls där vi nu tar provningsmetodik till en djupare nivå.

Sprit

Hela denna dag ägnar vi åt sprit i olika former. En sommelier ska ju inte bara behärska vin utan även sprit som idag också kan ha sin plats på matbordet. Vi kikar på olika stilar, tongivande länder, kort om spritens historia, tillverkningsmetoder och hur vi bäst kan sätta dessa drycker i ett gastronomiskt sammanhang. Vi provar flera destillat från olika delar av världen.

Sydamerika

Den sydamerikanska kontinenten har gått från klarhet till klarhet när det kommer till vin. Länder som Chile och Argentina är idag några av de mest kvalitetsorienterade vinländerna med flera egna, spännande druvor i bagaget. Vi tittar på de främsta regionerna, vindistriktet och druvorna men tar också upp andra vinländer på kontinenten som Uruguay och Brasilien. Två blindprovningar genomförs under dagen.

Sommelierens roll: Teori & defekter

Under denna dag dyker vi ner i de administrativa delarna inom sommelieryrket. Allt från inventering, skapande av vinlista, hantera importörer och mycket mer. Du kommer få en komplett insyn i hur en vardag ser ut för en sommelier på restaurang golvet.

Sydafrika & Asien

Vi inleder dagen ned att fokusera på vinländerna i Asien, från Mellanöstern, Georgien och Armenien till östra delen av kontinenten. Vi går igenom de olika ländernas viktigaste vinområden och har en spännande blindprovning. Andra hälften av dagen ägnar vi oss åt Sydafrika där vi går igenom de viktigaste regionerna, distriktet, druvorna och vinstilarna och avslutar även här med en blindprovning av flera sydafrikanska viner.

Oceanien

Vinutvecklingen på andra sidan jorden har gått i en rasande takt. Båda länderna Australien och Nya Zeeland har också på kort tid lyckats profilera sig som egenartade vinländer, inte minst tack vare nya, spännande vinområden. Vi kikar på regioner, de mest framåtlutande distriktet, tongivande vinstilar och de druvor respektive land föredrar att tillverka sitt vin på. Vi blindprovar viner från de båda länderna under dagen.

Söta viner & dessert

Söta viner har de senaste åren fått ett uppsving och kvaliteten har aldrig varit bättre än idag. Oavsett om vi pratar Sauternes eller Vin Santo. Vi redogör för de viktigaste vinområdena världen över, vilka druvor som används och på vilket sätt man tillverkar sött vin. Under eftermiddagen provar vi dessutom en rad spännande viner med olika typer av efterrätter och lär oss kombinera på bästa sätt.

Sommelierens roll: Praktiskt kunskap

Det är viktigt för en sommelier att kunna det praktiska på golvet, allt från gästhantering till dekantering. Denna dag är fylld med praktiska moment som dekantering, hur du använder coravin på korrekt sätt, hälla vin på antal glass till diskussioner om hur man blir en effektiv ledare på golvet. Målet med utbildningsdagen är att du som student ska vara redo att kliva ut på ett restauranggolv med bred praktisk grund och en stor portion självförtroende.

Examen

Vi avslutar utbildningen med en examen i fem delar och innefattar bland annat blindprovning av vin och annan dryck. Efter godkänd examen kan du titulera dig diplomerad sommelier. Diplomet är högt rankat bland såväl importörer som restauranger och hotell.