



Vin 1 - grundkurs i vin

6 kvällar | 6 teman | 6 viner

Den perfekta kursen för dig som verkligen vill veta mer om världens alla viner. Här går vi igenom grunderna i hur man provar vin, om de allra bästa vinländerna och respektive områden världen över, hur man kan lära sig att kombinera vin och mat på bästa sätt och om de allra viktigaste och mest spännande druvorna.

Du behöver ingen förkunskap om vin, men vi rekommenderar en stor portion nyfikenhet. Vi provar 6 viner vid varje tillfälle.

En mycket givande kurs för den som vill lära sig mer om vin.

Innehåll

Introduktion till vin & Frankrike:

Vi inleder denna kurs med att lära oss mer om vinodling och vad som behövs för att tillverka vin. Om hemligheterna bakom. Sedan går vi över till Frankrike där vi går igenom varför landet betraktas som bäst i världen, vilka vindistrikt som gäller och om flera av de spännande druvorna som odlas i alla de fantastiska vinregionerna.

Italien & Spanien, två giganter:

Under kväll två lär vi oss mer om två vingiganter till länder, Italien och Spanien. Kanske till och med svenskarnas favoritländer när det kommer till vin. Vi pratar om varför de blivit så omåttligt populära, om ländernas olika vinstilar, vinregioner och druvor.

Tyskland & Österrike, de vita vinets hemländer:

Kursens kanske klurigaste vinländer tar vi oss an under kväll tre. Vi pratar om Rieslings storhet, Österrikes spännande druvsorter, om de kända vita men också om de mer okända röda vinerna. Efter kvällens slut kommer du ha stenkoll på Tyskland och Österrikes vinregioner, mest odlade druvsorter och klassificeringssystem.

Information

Tid: Kl. 17.30 – 20.30

Plats: The Wine Hub,
Sibyllegatan 15, Stockholm

Pris: 7 495 kr inkl.moms

I kursen ingår matigare fika och kursmaterial om de viktigaste vinländerna och druvorna för vinproduktion.

Övriga världen, bortom Europa:

På temat övriga världen lär vi oss mer om alla fantastiska vinländer utanför Europa. Vi reser till USA, Sydafrika, Australien, Nya Zeeland och Chile. Här fördjupar vi oss i de viktigaste vinområdena för respektive land, vinstilar och druvor. Dessutom går vi till botten med hur dessa länder skiljer sig mot Europa.

Vin & mat i kombination, hur gör man?

Under den femte kurskvällen fokuserar vi helt och hållet på sensorik! Vi lär oss mer om de fem grundsmakerna, vilka de är och hur de fungerar. Vi smakar och provar för att förstå hur vinet påverkar smaksinnet. Vilka smaker och råvaror som passar bra ihop med olika vinstilar och vilka man helt bör undvika. Under kvällen deltar Tina Nordström och serverar middag till gruppen.

Mousserande viner & diplomering:

Vi avslutar grundkursen i vin med att fördjupa oss i det mousserande vinets förlovade värld. Vad som gör vinstilen så omåttligt populär och i vilka vinländer den tillverkas. Tillsammans djupdyker vi i flertalet vinregioner, druvsorter och tillverkningsmetoder. Vin 1 avslutas sedan med ett gemensamt quiz, diplomering och avslutningsskål.