



VINKÄLLAN

| Schema Steg 1 – Clisson VT 24 | | | |
|-------------------------------|---|-----------|--------|
| Kursdag | Ämne | Kommentar | Datum |
| 1 | <ul style="list-style-type: none">♣ Från Ranka till vin♣ Vinodling och vintillverkning♣ Introduktion till provningsmetodiken | | 22-jan |
| 2 | <ul style="list-style-type: none">♣ Frankrike: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Vinlagstiftning: syfte och tillämpning | | 05-feb |
| 3 | <ul style="list-style-type: none">♣ Mousserande vin: teknik, framställning och vinstilar♣ Mat & Dryck i kombination♣ Våra sinnen♣ Grundsmaker | | 19-feb |
| 4 | <ul style="list-style-type: none">♣ Italien: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grekland och Ungern: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grundsmak under kurstillfället: Sälta | | 04-mar |
| 5 | <ul style="list-style-type: none">♣ Den nya världen: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grundsmak under kurstillfället: Umami | | 18-mar |
| 6 | <ul style="list-style-type: none">♣ Iberiska halvön: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grundsmak under kurstillfället: Beska | | 01-apr |
| 7 | <ul style="list-style-type: none">♣ Tyskland och Österrike: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Öl: stilar och trender♣ Grundsmak under kurstillfället: Sötma | | 15-apr |
| 8 | <ul style="list-style-type: none">♣ Destillation: framställning, olika sprittypers historia, råvaror, karaktär och användningsområde♣ Grundsmak under kurstillfället: Syra♣ Skriftligt prov | | 29-apr |



VINKÄLLAN