



VINKÄLLAN

Schema Steg 1 – Måndag HT 24			
Kursdag	Ämne	Kommentar	Datum
1	<ul style="list-style-type: none">♣ Från Ranka till vin♣ Vinodling och vintillverkning♣ Introduktion till provningsmetodiken		09-sep
2	<ul style="list-style-type: none">♣ Frankrike: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Vinlagstiftning: syfte och tillämpning		23-sep
3	<ul style="list-style-type: none">♣ Mousserande vin: teknik, framställning och vinstilar♣ Mat & Dryck i kombination♣ Våra sinnen♣ Grundsmaker		07-okt
4	<ul style="list-style-type: none">♣ Italien: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grekland och Ungern: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grundsmak under kurstillfället: Sälta		21-okt
5	<ul style="list-style-type: none">♣ Iberiska halvön: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grundsmak under kurstillfället: Beska		04-nov
6	<ul style="list-style-type: none">♣ Den nya världen: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grundsmak under kurstillfället: Umami		18-nov
7	<ul style="list-style-type: none">♣ Tyskland och Österrike: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Öl: stilar och trender♣ Grundsmak under kurstillfället: Sötma		25-nov
8	<ul style="list-style-type: none">♣ Destillation: framställning, olika sprittypers historia, råvaror, karaktär och användningsområde♣ Grundsmak under kurstillfället: Syra♣ Skriftligt prov		02-dec



VINKÄLLAN