



VINKÄLLAN

Schema Steg 1 – Tisdag HT 24			
Kursdag	Ämne	Kommentar	Datum
1	<ul style="list-style-type: none">♣ Från Ranka till vin♣ Vinodling och vintillverkning♣ Introduktion till provningsmetodiken		20-aug
2	<ul style="list-style-type: none">♣ Frankrike: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Vinlagstiftning: syfte och tillämpning		03-sep
3	<ul style="list-style-type: none">♣ Mousserande vin: teknik, framställning och vinstilar♣ Mat & Dryck i kombination♣ Våra sinnen♣ Grundsmaker		17-sep
4	<ul style="list-style-type: none">♣ Italien: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grekland och Ungern: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grundsmak under kurstillfället: Sälta		01-okt
5	<ul style="list-style-type: none">♣ Iberiska halvön: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grundsmak under kurstillfället: Beska		15-okt
6	<ul style="list-style-type: none">♣ Den nya världen: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Grundsmak under kurstillfället: Umami		29-okt
7	<ul style="list-style-type: none">♣ Tyskland och Österrike: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Öl: stilar och trender♣ Grundsmak under kurstillfället: Sötma		12-nov
8	<ul style="list-style-type: none">♣ Destillation: framställning, olika sprittypers historia, råvaror, karaktär och användningsområde♣ Grundsmak under kurstillfället: Syra♣ Skriftligt prov		26-nov



VINKÄLLAN