



VINKÄLLAN

Schema Steg 2 – Weinviertel VT 24		
Kursdag	Ämne (Observera att ämnena ibland kan byta plats)	Datum
1	<ul style="list-style-type: none">♣ Vinproduktion & Kemi: vinodling och vintillverkning♣ Defekta viner♣ Provningsmetodik Steg 2♣ I vinet: Renhet, eftersmak & kvalitet samt primära, sekundära & tertiära aromer	15-jan
2	<ul style="list-style-type: none">♣ Bordeaux och Bourgogne: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ I vinet: Lagringspotential	29-jan
3	<ul style="list-style-type: none">♣ Övriga Frankrike: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ I vinet: Terroir & mineralitet	12-feb
4	<ul style="list-style-type: none">♣ Italien: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ I vinet: Druva & ursprung	26-feb
5	<ul style="list-style-type: none">♣ Spanien: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ I vinet: Fat	11-mar
6	<ul style="list-style-type: none">♣ Amerika: USA, Chile och Argentina	25-mar
7	<ul style="list-style-type: none">♣ Oceanien & Afrika: Australien, Nya Zeeland och Sydafrika♣ Delskrivning	08-apr
8	<ul style="list-style-type: none">♣ Tyskland och Österrike: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Söta viner: vindistrikt, druvsorter och vinstilar	22-apr
9	<ul style="list-style-type: none">♣ Whisky & Cognac♣ I vinet: Mognadsgrad Delskrivning 2	06-maj
10	<ul style="list-style-type: none">♣ Sommelierens roll	20-maj
11	<ul style="list-style-type: none">♣ Starkvin	27-maj
12	<ul style="list-style-type: none">♣ Champagne och mousserande & Ost och vin	03-jun
13	<ul style="list-style-type: none">♣ Examination + Diplomutdelning	17-jun