



VINKÄLLAN

Schema steg 2 Ribeira Sacra VT/HT-24		
Kursdag	♣ Ämne (Observera att ämnena ibland kan byta plats)	Datum
1	<ul style="list-style-type: none">♣ Vinodling, vintillverkning & vinets kemi: vinodling och vintillverkning♣ Defekta viner♣ Provningsmetodik Steg 2♣ I vinet: Renhet, eftersmak & kvalitet samt primära, sekundära & tertiära aromer	21-maj
2	<ul style="list-style-type: none">♣ Bordeaux och Bourgogne: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ I vinet: Lagringspotential	4-jun
3	<ul style="list-style-type: none">♣ Italien: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ I vinet: Druva & ursprung	18-jun
4	<ul style="list-style-type: none">♣ Spanien: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ I vinet: Fat	13-aug
5	<ul style="list-style-type: none">♣ Amerika: USA, Chile och Argentina	27-aug
6	<ul style="list-style-type: none">♣ Övriga Frankrike: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ I vinet: Terroir & mineralitet	3-sep
7	<ul style="list-style-type: none">♣ Oceanien och Afrika: Australien, Nya Zeeland, Sydafrika	10-sep
8	<ul style="list-style-type: none">♣ Tyskland och Österrike: vindistrikt, druvsorter och vinstilar♣ Söta viner: vindistrikt, druvsorter och vinstilar	24-sep
9	<ul style="list-style-type: none">♣ Starkvin: vindistrikt, druvsorter och vinstilar	8-okt
10	<ul style="list-style-type: none">♣ Sommelierens roll på restaurang	22-okt
11	<ul style="list-style-type: none">♣ Destillat: Whisky och Eau-de-Vie♣ I vinet: Mognadsgrad	5-nov
12	<ul style="list-style-type: none">♣ Champagne och andra mousserande viner♣ Ost och vin	19-nov
13	<ul style="list-style-type: none">♣ Examination	3-dec
14	<ul style="list-style-type: none">♣ Diplomutdelning	10-dec