

*Vill du lära dig mer om vin?*

Munskänkarna i Esbo erbjuder vårterminen 2020 en

## **DRUVKURS**

Kursens teoretiska del är inriktad på *vinodling och vinframställning*, du får lära dig hur arbetet i vingården och i vinkällaren bidrar till att frambringa det vin du har i glaset.

Kursens praktiska del inriktar sig på kunskap om olika *druvsorter*, du får öva dig i att identifiera viner gjorda på de mest kända blå och gröna druvorna.

De två första kurskvällarna är inbokade i Gäddhuset, tisdagen den 4 februari och tisdagen den 18 februari. Båda gångerna börjar vi kl 18.30. Kursen omfattar totalt 7–8 kurskvällar. Ta med dig dina tastingglas!

Druvkursen är en del av Munskänkarnas utbildningsprogram. Den är på sätt och vis en fortsättning på ettbetygskursen, men förutsätter inte att man gått eller klarat ettbetygskursen. Slutprovet har en teoretisk del och en praktisk del. Avklarat prov ger diplom och pins.

För att kursen ska bli av behövs ca 10 deltagare. Vi träffas cirka varannan vecka.

Kostnaden för deltagarna blir de viner som avsmakas under kursen, ca 10 euro per gång.

Intresserad?

Anmäl dig till kursen senast på tastingen 28.1. Meddela om det är någon veckodag som absolut inte passar dig som kursdag.

Kontakta Kiki Törnroos  
[kate.tornroos\(at\)nma.fi](mailto:kate.tornroos(at)nma.fi)  
0503467934

Denna information går ut till samtliga medlemmar i Esbo Munskänkar, också till dem som redan gått kursen. Också den som tidigare gått kursen men vill fräscha upp sina kunskaper är hjärtligt välkommen.