

Mousserande kursen

Nu är det äntligen dags för den länge utlovande kursen om mousserande viner. Kursen vänder sig till vinintresserade som vill lära sig mer om mousserande viner eller som helt enkelt uppskattar mousserande och tycker om att få prova olika sorters mousserande. Kursen innehåller teori och provsmakning av mousserande viner, naturligtvis inkluderande champagne, från hela vinvärlden. Målsättningen är att efter genomförd kurs skall deltagarna ha god teoretisk och praktisk kunskap om mousserande viner från såväl Champagne som övriga delar av världen. Avlagd ettbetyg- eller druvkurs är till fördel för deltagande men absolut ingen förutsättning. Denna kurs är inte en betygskurs och leder inte till prov eller diplom.

Kursen är uppdelad på fyra kursavsnitt:

- Kurstillfälle 1
 - Historik och tillverkning av mousserande vin i Europa
 - Provning av viner från Europa (ex Champagne)
- Kurstillfälle 2
 - Grundläggande om drycken och distriktet Champagne
 - Provning av olika typer av standardchampagne
- Kurstillfälle 3
 - Mousserande vin i Nya världen
 - Provning av viner från Nya Världen
- Kurstillfälle 4
 - Djupdykning i distriktet champagne
 - Provning av årgångs-/prestigechampagne

Vi har reserverat 4 onsdag kvällar på Villa Junghans gamla sida för kursen, datumen är 6.3, 20.3, 27.3 och 10.4. kl 18.30. Med på kursen ryms högst 14 deltagare, platserna fylls i anmälningsordning så vänta inte med anmälan.

Deltagavgift är som vanligt priset på de viner, i regel 6 glas, som vi provsmakar vid respektive tillfälle, samt eventuella tilltugg.

Anmälningar och frågor till utbildningsansvarig guy.willman@gmail.com senast 25.2.