

Vinkurs på Hamnmagasinet i höst



NY
INFO

Vi har fått önskemål om engångsbiljetter till kursen. Givetvis ordnar vi det! Läs mer nedan.

Funderar du någon gång på vilket vin som skulle passa till en middag du lagat? Skulle du vilja testa ett nytt vin men vet inte om du vågar? Nu har du möjlighet att gå en spännande utbildning på Hamnmagasinet i höst där du lär dig mer om några av de främsta druvorna som används för att göra vin världen över. Inga förkunskaper krävs.

Kursen leds av Emelie Westman, sommelier och populär provningsledare och Anders Möllstam, sommelier och utbildningsansvarig för Munsänkarna i Strömstad.

Det första kurstillfället presenteras en överblick över de sex huvuddruvorna som kursen kommer att fokusera på. Utöver en fördjupning i dessa druvor och druvornas vanligaste växtplatser, kommer kursen att ge inblick i hur vinet skapas, från vingården via vinifieringen till lagring. Vid varje kurstillfälle genomför vi en provning kopplat till temat för kvällen och kursdeltagaren ges möjlighet att bygga upp en användbar doft- och smakreferensbank.

Utbildningen avslutas med en mat och vin provning där deltagarna får möjlighet att testa kursens sex druvor mot olika maträtter skapade av Kristofer från Resö Gärd.

Kostnad per person är 2 325 kr för hela kursen, inkl. avslutningen med mat och vin, eller 350 kr per kurstillfälle (se vilken druva som presenteras vid vilket tillfälle nedan). Priset för att separat delta den 2 december, då vi provar mat & vin i kombination, är 1 350 kr. Priset för hela kursen inkluderar allt vin, mat vid avslutningstillfället samt kopia av det presentationsmaterial som används under kursen. Priset för enstaka gånger inkluderar tillfällets provvin och kopia av det presentationsmaterial som används vid tillfället. Vinprovningsglas tillhandahålls av Hamnmagasinet. Deltagare i hela kursen ges även möjlighet att bli medlem i Munsänkarna (www.munsankarna.se) med 100 kr i rabatt (ordinarie pris 375 kr/år).

Utbildningstillfällena är; 14/10 (Chardonnay + provningsteknik), 28/10 (Riesling + Vinodling), 4/11 (Sauvignon Blanc + Vinodling, forts.), 11/11 (Pinot Noir + Vinframställning), 18/11 (Cabernet Sauvignon + Vinframställning forts.), 26/11 (Syrah/Shiraz + Vinframställning forts.) och 2/12 (Mat & Vin plus kurssummering teori). Platsen är Hamnmagasinet och tiden är 14.00 – 17.00 samtliga gånger utom sista tillfället (2/12) då vi håller på till ca 20.00

Sugen? **Sista anmälningsdag 22 september.** Varmt välkommen att anmäla dig genom att maila Anders på anders.mollstam@merxona.com.

Hoppas vi ses!

Emelie & Anders