

Kursbeskrivningar

VINKURSER MED AVSLUTANDE PROV

Ett-betyg – Grönt märke

Kursen är till för framförallt nya medlemmar och den tar upp alkoholens verkningar, vinets historia, vinodlingens och vinproduktionens olika faser, beskriver de viktigaste europeiska vinlänternas särdrag och lär ut den grundläggande vinprovningstekniken. Målet är, utöver att ge övergripande kunskap om vin, att deltagaren efter avslutad kurs ska kunna skilja mellan olika viner kvalitet. Kursen avslutas med ett prov som innehåller 15 frågor varav 10 skall vara rätt besvarade samt ett enkelt vinprov.

Druvbetyg – Gult märke

Är ett bra mellansteg mellan ett- och tvåbetygsnivån men kan även vara den första kursen som man går på. Kursen tar upp vinodlingens förutsättningar och dess påverkan på slutprodukten samt vinframställning av röda, vita, och rosé-viner. På kurstillfällena ägnas en stor del av tiden åt praktisk vinprovning, där målet är att deltagaren efter avslutad vinkurs ska kunna skilja mellan viner gjorda av de vanligaste druvsorterna. Målet är att få goda kunskaper om druvorna Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir och Syrah samt få översiktliga kunskaper om druvorna Chenin Blanc, Gewürztraminer, Gamay, Tempranillo, Nebbiolo och Sangiovese. Kursen avslutas med ett prov om 15 frågor där 10 skall vara rätt besvarade. I vinprovet ska man kunna särskilja de sex druvorna för vilka man ska ha goda kunskaper.

Två-betyg – Blått märke

Kursen är för de som klarat ett-betygsnivån i vinkunskap, och vänder sig därmed till dig som har kommit lite längre. Fördjupade teoretiska studier i vinets historia, druvsorter, vinodlingsområden och vinodlingstekniker runtom hela världen varvas med en ingående behandling av vinframställningens olika processer. Den praktiska vinprovningen omfattar exempel på alla slags viner från hela världen. Målet är, förutom att ge en gedigen vinkunskap, att deltagaren efter avslutad kurs ska kunna analysera ett vin och bestämma dess ursprung, ålder, ingående druvsort/er mm. För de gröna och blå druvorna tillkommer jämfört med ett-betygsnivån vardera 8 st.

Provet hålls tredje lördagen i mars och omfattar:

- En teoretisk del med flervalsfrågor, vanliga frågor samt sex-sju strukturerade frågor. Ca 60 % av maxpoäng krävs för godkänt.
- En praktisk del med tre vita och fyra röda viner. Druva, land och disktrikt ska anges. Högst 50 % av maxpoäng krävs för godkänt. Notera dock att man klarar sig mycket bra utan att kunna känna igen alla de mer ovanliga druvsorterna.

Tre-betyg – Rött märke

Vänder sig till den riktigt erfarna vinprovaren, som har klarat två-betygsnivån. Av landets 22 000 medlemmar kan i dag endast ett fåtal personer titulera sig som "tre-betygare", vilket ger en fingervisning om provets svårighetsgrad.

VINKURSER UTAN AVSLUTANDE PROV

Vinprovarkurs

Kursen är en kort kurs på endast tre kurstillfällen och som syftar till att ge en introduktion till vinprovning och vinets värld. Fokus är främst på praktisk vinprovning. Dessutom går kursen ytligt in på hantering av vin, grundläggande kunskap om druvor, tillverkningsmetoder och vinvärlden. Introduktionskursen vänder sig till den som är nyfiken på vin och vill lära sig lite mer. Det kan vara nybörjaren som precis har blivit medlem i Munskänkarna, den som har provat en del men vill ha mer strukturerad kunskap eller den som vill ha en bas för att tillgodogöra sig andra kurser inom Munskänkarna. Det krävs inga förkunskaper för att gå kursen.

Mousserandekurs

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 sorter.

Vin & Mat Kurs

Syftet med kursen är att ge ökad kunskap om:

- Hur smaksinnet fungerar

Kursbeskrivningar

- Vilka smaker som finns och var de finns
- Hur smaker i råvaror och maträtter påverkar och förändrar vinets upplevda smak
- Hur tillagningsmetoder och tillbehör påverkar kombinationen mat och vin
- Hur man med denna kunskap kan förutse hur mötet mellan en maträtt och ett givet vin kommer att bli

Sensorikkurs

Den här kursen utgår från den enskilde, det är bara jag som vinprovare som vet vad jag ser, doftar och känner...men samtidigt vill kursen förmedla ett sätt...

- att förstå våra sinnessystem, dess möjligheter och begränsningar i ett vinprovaresammanhang
- att beskriva och bedöma ett vin på ett systematiskt sätt som många kan förstå
- att finna karakteristiska egenskaper hos olika vintyper
- att koppla dessa egenskaper till olika kända vintyper

Kursen är uppdelad i 3 delar där del 1 vänder sig till nybörjare och kommer att kombineras med introduktionskursen i form av en grundläggande vinprovarkurs.