

Munskänkarna i Kristinehamn erbjuder hösten 2025 kursen

Vinets grunder

Kursen ger en bred orientering om bland annat våra vanligaste vintyper och populäraste druvsorter. Den ger också en grundförståelse för hur druvor odlas och vin tillverkas. Dessutom ingår sensorik och praktiska moment om hur vin kombineras med grundsmaker. Målet är att den som tar del av kursen ska känna lusten att vilja lära sig mer om vin.

Kurstillfällena innehåller bl.a. följande:

1:a tillfället: Vinets värld, provningsmetodik, våra sinnen

2:a tillfället: Vinodling, blå druvor och röda viner med fokus på tanniner och fyllighet, mat till röda viner

3:e tillfället: Roséviner, vintillverkning, gröna druvor och vita viner med fokus på syra, sötma och ek, mat till rosé och vita viner

4:e tillfället: Mousserande viner, vin och hälsa, vin i förändring, söta viner, mat till mousserande och söta viner, hantering av vin hemma

Kurslitteraturen kommer att finnas tillgänglig på nätet och kan laddas ner vid behov.

Kursstart kommer att ske i början av oktober 2025 och pågå varannan vecka under en 6-veckorsperiod.

Kostnaden för kursen är beroende av antalet deltagare men beräknas bli omkring 600 SEK.

Ledare: Bosse & Birgitta Larsson

Lokal: Meddelas senare

Tid: Måndag, 18:30 – ca. 21:00

INTRESSEANMÄLAN gör du till boslarsson49@gmail.com eller på telefon: 070 618 83 37 senast 25-06-01

VÄLKOMMEN MED DIN INTRESSEANMÄLAN