



SMAGEKURSUS - BLIV EN BEDRE VINSMAGER - 25/2 2020 - KL. 18-21 - AARHUS

Bliv en bedre vinsmager efter den engelske model.

Lær den systematiske tilgang til vinsmagning, som bruges på Engelske WSET, der udbyder de anerkendte Diploma-uddannelser samt på Institute of Masters of Wine, der udbyder den højeste uddannelse indenfor vinhandel.

Den systematiske tilgang er en måde at smage på, hvor man først og fremmest koncentrerer sig om objektive indtryk i en helt bestemt rækkefølge: Man skiller vinen ad i udseende, duft og smag.

Ved hjælp af smageskema sætter man ord på farve, aroma og smagsindtryk, syreniveau, tanninstruktur, alkoholniveau, indtrykket af frugten, intensitet og kompleksitet osv. – alt sammen som hjælp til at fastsætte kvalitetsniveau og hvor vinen kommer fra.

Alle nysgerrige kan være med. Der vil være nyt at lære både for begyndere og mere øvede.

Efter vores opfattelse den rigtige og objektive måde at bedømme vin på. Langt væk fra umiddelbare og underholdende gættekonkurrencer.

Kurset foregår hos Bichel i Hjortshøj. Der er lidt brød til smagningen, så det vil være en god idé at have spist hjemmefra.

Din kvittering gælder som adgangsbevis. Hvis du skal bruge kurset som gave så send os venligst en mail om det på post@bichel.dk hvor du henviser til ordrenummeret og så sender vi et gavekort med posten.

Læs mere om producenten på Bichel.dk