



Sommelier

Schema VT27 - Stockholm

1/2

Intro, vinodling, vinmakning
och provningsmetodik

Kursledare: Jake Kulle

2/2

Trender, kvalitet och mousserande

Kursledare: Jake Kulle

15-16/2

Bordeaux och Rhone, Tyskland och
Österrike

Kursledare: Daniel Agerberg

8-9/3

Bourgogne, Alsace, Loire och Jura,
Nordamerika och Sydamerika

Kursledare: Totte Steneby

22/3

Sydafrika, Australien, Nya Zeeland

Kursledare: Daniella Lundh Egenäs

23/3

Öl och cider

Kursledare: Bobo Steneby

5-7/4

Spanien, Italien och sherry

Kursledare: Rubén Sanz Ramiro

19-20/4

Portugal, port och minitest och övriga
världen

Kursledare: Daniel Agerberg

3/5

Mat och dryck

Kursledare: Bobo Steneby

4/5

Kaffe, te och alkoholfritt

Kursledare: Joel Wredlert och
Daniella Lundh Egenäs

17/5

Sprit

Kursledare: Hans Bihl

18/5

Service och sommelierhantverk

Kursledare: Mercedes Bachelet

31/5

Examination