

Certifierad Sommelier

MODUL 1

Historia och vinframställning

- Sommelierens roll
- Vinets historia & spridning i världen
- Vinodling, druvans & vinrankans anatomi
- Vingårdssjukdomar & beskärningsmetoder
- Vinframställning (vitt, rött & rosévin. Mousserande vin, olika metoder, sockerhalter)
- Vin & Ekologi:
 - Biodynamisk och ekologisk odling, naturvin
 - Tillsatser i vin
 - Defekter i vin
 - Förlutningar
 - Övningsuppgifter
 - Inlämningsuppgifter

MODUL 2

Provningsmetodik

- Vad påverkar ett vins karaktär?
- Våra sinnen och smaker.
- Hur uppstår dofter och smaker i vin?
- Provningsmetodik - praktiska tips.
- Provningsmetodik-analys.
- Visuell analys (transparens, viskositet, färg, bubblor)
- Doftanalys (intensitet, komplexitet, beskrivning).
- Primära, sekundära och tertiära dofter.
- Doftfamiljer:
 - Blommiga & Fruktiga / Jordiga & Mineraliska
 - Trä & Kryddor / Animaliska & Medicinala.
- Smak- och doftanalys
- Mjukhet: Socker, alkohol, polyalkoholer.
- Hårdhet: syra, tanniner, mineralitet.
- Intensitet, struktur, längd, utveckling
- Slutgiltig bedömning: Kvalitet & harmoni
- Schematisk översikt och terminologi att använda vid vinprovning.
- Övningsuppgifter
- Inlämningsuppgifter

MODUL 3

Gamla världen, regioner, druvor och viner

Historik & Stil Gamla världen

Vinklassificeringar Europa (Frankrike, Italien, Spanien, Tyskland).

Länder, druvor & viner, områden:

Frankrike (Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Rhône, Loire, Alsace).

Italien (Piemonte, Toscana, Veneto, Sicilien/södra Italien)

Spanien & Portugal (Spanien: Rioja, Priorat, Ribera del Duero. Portugal: Duorodalen)

Tyskland & Österrike (Tyskland: Mosel)

Gröna druvor: chardonnay, sauvignon blanc, riesling.

Blå druvor: pinot noir, cabernet sauvignon, merlot, syrah, grenache, sangiovese, nebbiolo.

Övningsuppgifter

Inlämningsuppgifter (Vinprovningar)

MODUL 4

Nya världen, uppkommande länder, regioner, druvor och viner

Historik & Stil Nya världen.

Vinklassificeringar

Länder, druvor & viner, områden:

Nordamerika (Kalifornien, Oregon, Washington)

Australien & Nya Zeeland

Sydamerika (Argentina & Chile)

Sydafrika

Uppkommande vinländer (Östeuropa - Ungern, Georgien, Slovakien, Slovenien)

"Nya" vinländer:

England, Skandinavien och Sverige som vinland,

Övningsuppgifter

Inlämningsuppgifter (Vinprovningar)

MODUL 5

Sommelieryrket, övriga drycker, vin och mat

Att arbeta som sommelier

Serveringsteknik: öppna vin- och champagneflaskor, dekantering & luftning, serveringstemperaturer, vinglas, serveringsmängd

Service: kundbemötande, merförsäljning, yrkesetik

Dessert & starkvin: portvin, sherry, madeira

Avec & digestif: cognac, armagnac, frukt- och bärdestillat, calvados, likörer, rom, whisky

Öl & cider

Kaffe & te

Mat & dryck i kombination: grundsmaker, olika sätt att matcha

Inköp av vin, prissättning

Att bygga en vinlista, vin på glas

Att administrera en vinkällare, lagring och förvaring av vin

Information om Sommelierföreningen

Avslutande examinationsuppgift



Målet med utbildningen

Målet med utbildningen är att studenten efter fullgjord utbildning tillägnat sig de kunskaper som krävs för ett kvalificerat och självständigt arbete inom området.

Behörighetskrav

Inga särskilda behörighetskrav

Bedömningskriterier

Efter genomförd utbildning, med godkänt resultat på samtliga inlämningsuppgifter och prov erhåller studenten ett certifikat. Huvudläraren för utbildningen är den som examinerar studenten.

Examensbenämning

Certifierad Sommelier

Utbildningens omfattning

Studierna bedrivs i valfri studietakt och omfattar ca 12 veckors heltidsstudier.