



Sommelier

Schema HT26 - Halmstad

5/10

Intro, vinodling, vinmakning
och provningsmetodik
Kursledare: Jake Kulle

6/10

Trender, kvalitet och mousserande
Kursledare: Jake Kulle

19-20/10

Bordeaux och Rhone, Tyskland och
Österrike
Kursledare: Daniel Agerberg

2-3/11

Bourgogne, Alsace, Loire och Jura
Nordamerika och Sydamerika
Kursledare: Totte Steneby

16/11

Sydafrika, Australien, Nya Zeeland
Kursledare: Daniella Lundh Egenäs

17/11

Öl, cider
Kursledare: Bobo Steneby

30/11

Spanien
Kursledare: Rubén Sanz Ramiro

1-2/12

Italien, Sherry och Spanien
Kursledare: Rubén Sanz Ramiro

18-19/1

Portugal, port, minitest och övriga
världen
Kursledare: Daniel Agerberg

1/2

Mat och dryck
Kursledare: Bobo Steneby

2/2

Kaffe, te och alkoholfritt
Kursledare: Joel Wredlert och
Daniella Lundh Egenäs

15/2

Sprit
Kursledare: Hans Bihl

16/2

Service och sommelierhantverk
Kursledare: Mercedes Bachelet

1/3

Examination - sker i Stockholm